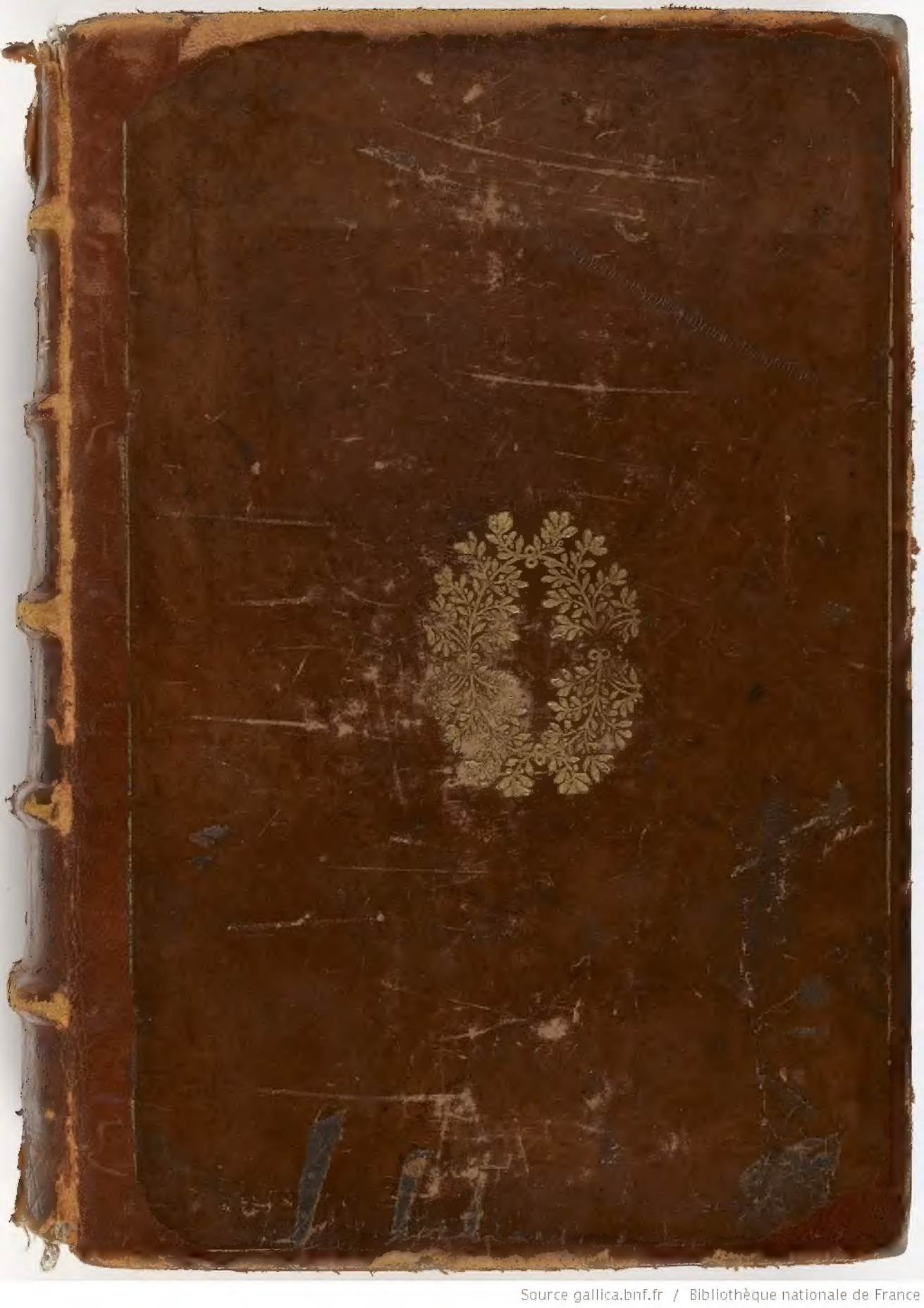


Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

~~Parisiis 28. Octob.~~
~~Novembr. 1665.~~

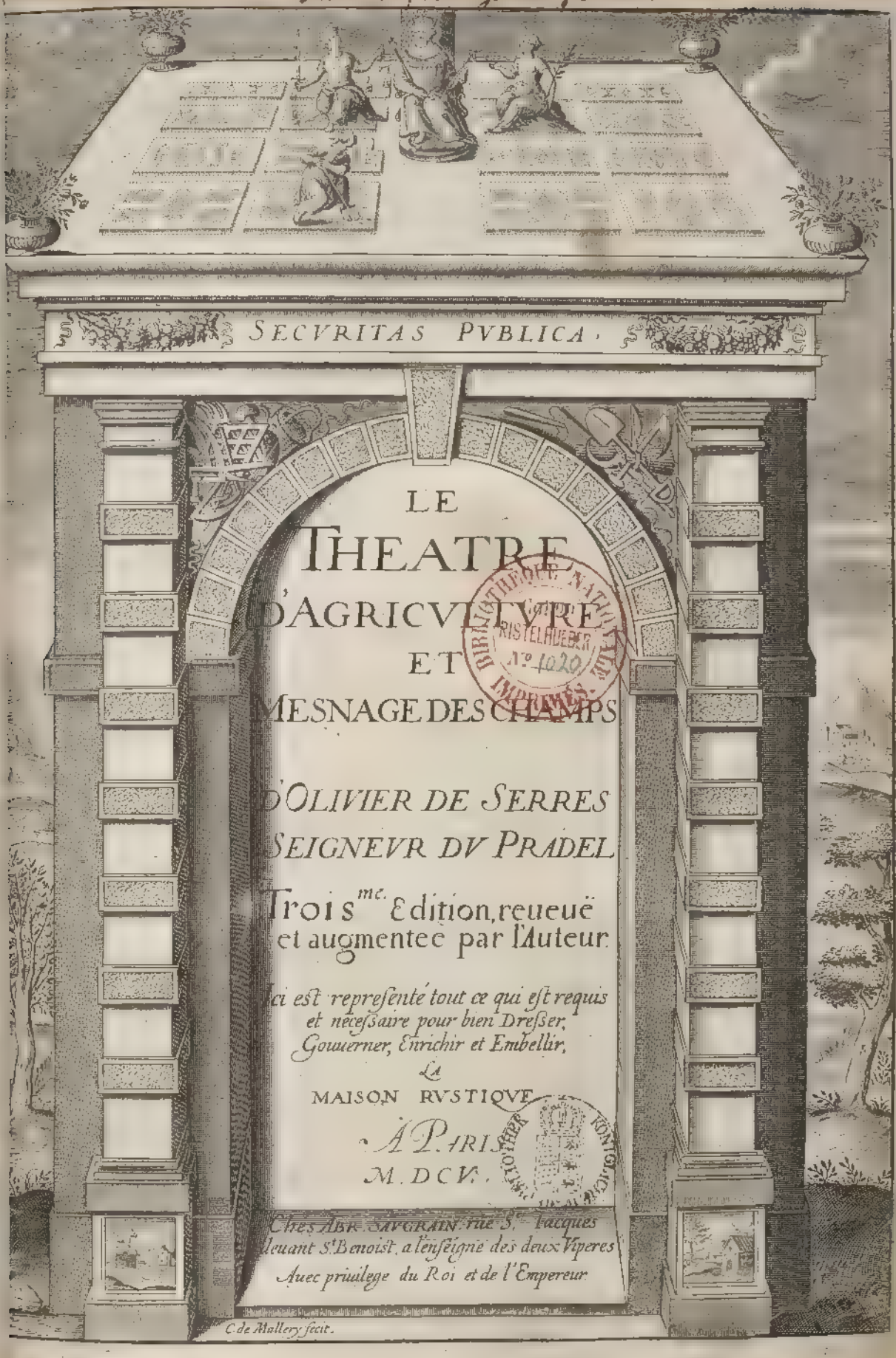
Ex dono nobilis Dni Joan. Jacobi Waltheri
Capitanei.

63

4° S
2004

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Monasterij Weingartensis. Ao 1626.



LE THEATRE D'AGRICVLTVRE ET MESNAGE DES CHAMPS

D'OLIVIER DE SERRES SEIGNEVR DV PRADEL

Trois^me. Edition, reueuë et augmentee par l'Auteur.

Ici est representé tout ce qui est requis et necessaire pour bien Dresser, Gouuerner, Enrichir et Embellir,

La

MAISON RVSTIQVE.

A PARIS.
M. DCVI.

Chez ABR. SAVGRAIN, rue St Iacques deuant St Benoist, a l'enseigne des deux Viperes
Auec priuilege du Roi et de l'Empereur.

C de Mallery fecit.

BIBLIOTHEQUE NATIONALE IMPRIMES RISTELHUEBER N° 1020
BIBLIOTHEQUE ROYALE

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

AV ROI.

BIBLIOTHEQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS.

SIRE,

Ces excellens & heroïques tiltres, de Restaurateur & Conſeruateur de ſon Royaume, que Voſtre Majeſté s'eſt glorieuſemẽt acquis par la Paix generale, ſont les effects de vos ſaincts vœux & ſouhaits; & des graces particulieres dont Dieu vous a orné & decoré: qui ayant beni vos laborieux trauaux, vous a donné ce contentement, de venir à bout de ſi grande œuure, contre l'attente de tout le monde, à l'honneur de voſtre fleuriſſant nom, & tres grand profit de voſtre peuple; lequel par ce moyen, demeure en ſeurté publique ſous ſon figuier, cultiuãt ſa terre, comme à vos pieds, à l'abri de Voſtre Majeſté, qui a à ſes coſtés la Iuſtice & la Paix. Ainſi voſtre peuple, SIRE, deliuré de la fureur & frayeur des cruelles guerres, lors qu'il eſtoit comme ſur le bord de ſon precipice, & iouïſſant maintenãt par voſtre moyen de ce tant in-ſtimable bien de la Paix, c'eſt auſſi à Voſtre Majeſté, à laquelle aprés Dieu, il a à rendre graces, de ſa vie, de ſon bien, de ſon repos: comme à ſon Pere, ſon Bien-facteur, ſon Liberateur. Eſtans donques paſ-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſees ces horribles confuſions & deſordres, & reuenu ce bon temps de Paix & de Iuſtice, par le bon-heur de voſtre Regne, lequel de ſa clarté, comme Soleil leuant, a diſſout tous ces nuages. De meſme eſt arriuee la ſaiſon de publier ces miennes obſeruations ſur l'Agriculture: à ce que ſeruans d'adreſſe à voſtre peuple, pour cultiuer ſa terre, auec tant plus de facilité il ſe puiſſe remettre de ſes pertes, que plus de ſoulagement l'on reçoit par le ſecours opportunément emploié. Pluſtoſt n'euſt eſté conuenable. car à quel propos vouloir enſeigner à cultiuer la Terre en temps ſi deſordonné, lors que ſes fruicts eſtoient en charge, meſmes à ceux qui les recueilloient, pour crainte d'en fomenter leur ruine, ſeruans de nourriture à leurs ennemis? Vne autre conſideration m'a fait reſouldre à ceci: C'eſt le ſeruice que ie dois à Voſtre Majeſté, comme ſon naturel ſuiect. Il eſt

Eccleſiaſt. Chap. 5. 9. *dit en l'Eſcriture Saincte,* QVE LE ROI CONSISTE, QVAND LE CHAMP EST LABOVRÉ. *dont ſ'enſuit que procurant la culture de la Terre, ie ferai le ſeruice de mon Prince: ce que rien tant ie ne deſire, afin qu'en abondance de proſperités Voſtre Majeſté demeure longuement en ce Monde. Et d'autant,* SIRE, *que pour l'eſtabliſſement du repos de vos ſuiects aués tant pris de peine, & ſurpaſſé tãt & de ſi diuerſes & eſpineuſes difficultés, & qu'en ſuite de vos loüables intentions, deſirés les voir pourueus de toute ſorte de biens pour commodément viure, me fait eſperer que mes diſcours, tendans à ce but, vous ſeront agreables: & qu'il plaira à Voſtre Maieſté, à laquelle auec toute humilité & reuerence ie les conſacre, les receuoir de ſon œil fauorable. Ils ne contiennent que Terre & Labourage; ſi ne ſont-ils pourtant abiects & contemptibles, ains de tres-grande importance, comme tels ſont-ils recognus, en les contemplans par leurs effects. car rien de plus grand ne ſe peut preſenter aux hommes, que ce qui les achemine à la conſeruation de leur vie. Il y a de*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

plus, SIRE, *que c'eſt parler à voſtre Majeſté de ſes propres affaires : parce que voſtre Royaume, qui tient le plus ſignalé rang en la Terre Vniuerſelle, eſtant Terre ſujette à culture, merite d'eſtre cultiuee auec* Art *& Induſtrie, pour luy faire reprendre ſon ancien luſtre & ſplendeur, que les guerres ciuiles lui auoient rauï. Moiennant lequel traittement, & la benediction celeſte, par le bon ordre que ja y aués eſtabli, toſt reprendra-il ſon ancien bon viſage : ſi que tous vos ſuiects auront matiere de prier Dieu pour voſtre longue & proſpere vie ; & vos voiſins, occaſion d'admirer, la grandeur & excellence de voſtre eſprit, & la magnanimité inuincible de voſtre courage ; d'auoir ſi bien & ſi toſt remis & reſtabli les choſes tant deſeſperément deſtraquees. Teſmoignages euidens de la ſinguliere faueur de Dieu enuers vous, qui vous ayant conſtitué en ce Throſne Royal de vos anceſtres, vous y affermira & les voſtres, pour longues annees, beniſſant voſtre ſage conduite, dont la renommee s'en aſſeurera à la poſterité, & en ſeront vos iours comptés entre les plus heureux de tous les ſiecles. Ainſi que tres-humblement le ſupplie*

SIRE,

A Paris, ce premier iour de Mars, 1600.

Voſtre tres-humble, tres-fidele & tres-obeiſſant ſeruiteur & ſubject,
OLIVIER DE SERRES.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

PRIVILEGE.

HENRY par la grace de Dieu Roi de France & de Nauarre, au Preuoſt de Paris, Seneſchal de Liõ, Poitou, Anjou, & le Maine, Baillif de Berri, & Champagne, ou leurs Lieutenans, & à tous nos autres Iuſticiers & Officiers qu'il appartiendra, Salut. Sur ce que noſtre cher & bien-aimé Oliuier de Serres, Seigneur du Pradel en Languedoc, nous a faict entendre qu'il auroit compoſé vn liure intitulé, *Le Theatre D'Agriculture*, auquel le Meſnage des Champs, eſt clairement repreſenté en toutes ſes parties, tant par la doctrine des Anciens, que par l'experience des Modernes, lequel liure il deſireroit faire imprimer & mettre en lumiere, mais il doute qu'apres la premiere impreſſion d'icelui, d'autres que celuy ou ceux auſquels il auroit donné charge, & pouuoir de ce faire, ſe vouluſſent ingerer de l'imprimer ou faire imprimer, hors ſon ſceu & contre ſa volonté, le fruſtrant par ce moien de la peine qu'il a prinſe à la recherche & compoſition d'icelui, ſil ne lui eſtoit ſur ce pourueu de nos lettres neceſſaires, & deſirãt que ledit Sieur du Pradel puiſſe rapporter quelque fruict de ſes peines, & ſoit aucunement recompenſé de ſon trauail & labeur par lui fait à ceſte occaſion, le tout redondant à l'vtilité de nos ſubjects. A ces cauſes de l'aduis de noſtre Conſeil, Nous auons audit Sieur du Pradel permis & octroié, permettons & octroions par ces preſentes, de faire imprimer ſondit liure, *Le Theatre D'Agriculture et Meſnage des Champs*, par tel, ou tels Imprimeurs, au lieu ou aux lieux, & autant de fois que bon lui ſemblera, vendre & diſtribuer les exemplaires dicelui, par tous les lieux, & endroits de noſtre Roiaume, pais, terres, & ſeigneuries de noſtre obeiſſance, ſans qu'autre que lui, ou ceux auſquels il aura permis de ce faire, ou aians droict & pouuoir de lui le puiſsẽt imprimer, ou faire imprimer, en tout ni en partie, vẽdre ou diſtribuer & ce pendant & durant le temps de dix ans prochains, & conſecutifs, à compter du iour & date de l'impreſſion dudit liure. Et pour ceſt effect: Nous auons defendu, & defendons treſ-expreſſement à tous nos ſubjets d'achepter, changer ou ſe ſeruir d'aucune induë impreſſion dudit liure, en quelque ſorte & maniere que ce ſoit, ſur peine de confiſcation d'iceux, & d'amende arbitraire. Si vous mandons, & à chacun de vous enjoignons treſ-expreſſément, chacun en droit ſoi, ſi comme à lui appartiendra, que de ceſtui noſtre preſent Priuilege, & du contenu en icelui, vous faictes ſouffrir & laiſſer jouir & vſer

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pleinement, & paisiblement ledit exposant, sans lui faire, mettre ou donner, ni souffrir lui estre fait, mis ou donné aucun trouble ni empeschement, & où aucun fait ou donné lui seroit, icelui vous ostiés & le mettiés au premier estat & deub, en contraignāt & faisant contraindre tous ceux qui pour ce seront à contraindre, par toutes voies & manieres deuës & raisonnables, nonobstāt quelsconques Edicts, ordonnances, mandemens, defences, & lettres à ce contraires. Car tel est nostre plaisir. Donné à Paris le viij. jour de Ianuier, l'an de grace mil cinq cens quatre vingts dixneuf, & de nostre regne le dixiesme. Signé HENRI, & plus bas, Par le Roy, FORGET, & seellé sur simple queuë du grand Seeau de cire jaune.

EXTRAICT DES REGISTRES de Parlement.

VEv par la Cour les lettres Patentes du huictiesme Iānier quatre vingts dixneuf, signees Henri, & plus bas Par le Roi, Forget, & seellees du grand seel, Par lequel inclinant à la supplication de Oliuier de Serres, Sieur du Pradel, lui permet faire imprimer, par qui bon lui semblera, vendre & distribuer les exemplaires de son liure du *Theatre d'Agriculture*, sans que autres puissent ce faire, jusques à dix ans apres l'impression sur peine de confiscation, & d'amande arbitraire: Autres lettres patentes de relief d'adresse & surannation, Requeste afin d'entherinement d'icelles, Conclusions du Procureur General du Roi, tout consideré: LADICTE Cour, en entherinant lesdictes lettres, A ordonné & ordonne, que l'impetrant jouïra du contenu en icelles, selon leur forme & teneur. Faict en Parlement le cinquiesme iour de Iuillet, mil six cens deux.

Signé, VOISIN.

LE Priuilege susdit a pareillement esté verifié selon sa forme & teneur, par Monsieur le Preuost de Paris, le xxj. jour d'Aoust, mil six cens trois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

PRIVILEGIVM CÆSAREÆ Majestatis.

RVDOLPHVS *secundus, Diuina fauente clementia, electus Romanorum Imperator semper Augustus, ac Germaniæ, Hungariæ, Bohemiæ, Dalmatiæ Croatiæ, Sclauoniæ, &c. Rex, Archidux Austriæ, Dux Burgundiæ, Stiriæ, Carinthiæ, Carniolæ & Vvirtembergæ, Comes Tirolis. Exponi nobis curauit Oliuarius de Serres dominus du Pradel, in Languedocia, præmanibus sese librum quendam, à se lingua Gallica scriptum, qui inscribitur* Le Theatre d'Agriculture & Mesnage des Champs, *habere atque per suum ad hoc assumptum Typographum excudere statuisse, qui magnam vtilitatem & oblectationem lectori præbiturus sit, vereri autem ne quod fieri solet sibi in fraudem alij editionem eiusdem libri suis typis imitẽtur. Cùm igitur humiliter nos rogarit, vt authoritate nostra editionem hanc tueri priuilegióque nostro indemnitati suæ consulere dignaremur. Nos & dicti libri vtilitatem & ipsius laborem ac sumptus considerantes, humillimis eiusdem precibus deesse noluimus. Ideóque omnibus & singulis Typographis Bibliopolis & alijs quamcunque Librariam negociationem exercentibus seuerè interdicimus, vetamus ac prohibemus, ne quis memoratum librum intra decem annorum spatium, à prima editionis die computandum, intra sacri Romani Imperij, Regnorumq; ac Dominiorum nostrorum hæreditariorum fines, simili aut quouis alio characteris genere vel forma, siue totum, siue aliquam eius partem recudere, aut aliò etiam impressum apportare, vendere & distrahere, clam & occultè, citra voluntatem & consensum prædicti Oliuarij de Serres, aut hæredum ipsius audeat. Si quis autem secus faciendo priuilegium & interdictum hoc nostrum Cæsareum spernere, negligere aut transgredi temerarió ve ausu aliquo violare conatus fuerit, eum non solùm exemplaribus illis omnibus sic recusis & adductis (quæquidem prædictus Oliuarius de Serres aut eius hæredes, eorúmve mandatarij vbicunque deprehensa vel propria, quam ipsis hac in parte facimus ac tribuimus potestate & auctoritate, vel Magistratus loci illius ope & auxilio sibi ven-*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dicare poterunt) de facto priuandum sed & pœnam insuper decem marcharum auri puri, Fisco nostro Cæsareo fraudis vindici, & dicto Oliuario aut hæredibus ipsius applicandam, decernimus absq; vlla remissione mulctandum, dummodo liber iste nihil quod Orthodoxæ Catholicæ nostræ Religioni contrarium sit, contineat, & idem Oliuarius de Serres terna vt minimum exemplaria suis sumptibus ad Cãcellariam nostram Imperialem Aulicam, si Priuilegio hoc nostro Cæsareo vti velit, trãsmiserit. Quod si neglexerit, eo ipso priuatus & exutus omnino censeatur. Mandamus ergo vniuersis nostris & sacri Rom. Imperij, Regnorúmq; ac Dominiorum nostrorum hæreditariorum subditis, cuiuscumque status, ordinis, conditionis, dignitatis aut præeminentiæ existant, tam Ecclesiasticis quàm secularibus, præsertim verò ijs, qui in Magistratu constituti vel suo, vel superiorum suorum nomine & loco Iuris & Iustitiæ administrationem exercent, ne quemquam Priuilegium hoc nostrum Cæsareum temerè vel impunè transgredi aut violare patiantur. Quin potius contumaces & violatores, si quos fortè compererint, præscripta pœna mulctari, aliisque idoneis ac opportunis mediis coerceri curent. Quatenus & ipsi eandem mulctam incurrere noluerint. Harum testimonio literarum manu nostra propria subscriptarum, ac sigilli nostri Cæsarei impressione munitarum. Datum in Arce nostra Regia Pragæ, die vigesima octaua mensis Iunij. Anno Domini millesimo sexcentesimo primo. Regnorum nostrorum, Romani vigesimo sexto, Hungarici vigesimo nono, & Bohemici itidem vigesimo sexto.

RVDOLPHVS.

Rudolphus Coraducius.

Ad Mandatum Sa. Cæsareæ
Majestatis proprium
IO. BARVITIVS.

BIBLIOTHEQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

PREFACE.

COMME LA TERRE eſt la mere commune & nourrice du genre humain, & tout Hõme deſire de pouuoir y viure cõmodément: De meſmes, il ſemble que la Nature ait mis en nous, vne inclination à honorer & faire cas de l'Agriculture; pource qu'elle nous apporte liberalemẽt abondãce de tout ce dont nous auons beſoin pour noſtre nourriture & entretenemẽt. D'où eſt venu, que comme l'on repreſente ſoigneuſement par eſprit ce qu'on aime, il n'y a eu eſcrits ni plus anciens, ni en plus grand nõbre que de l'Agriculture ainſi qu'on peut voir par le long denombrement des Autheurs, qui, en tous ſiecles & en toutes nations, ont trauaillé en ceſte matiere, treſ-excellente & pleine d'admiration, pour l'infinie quantité des exquis & diuers biens, que par elle Dieu donne à ſes enfans. Pour preuue de quoi, eſt auſſi à remarquer, Que bien que la redite d'vne meſme choſe ait accouſtumé d'eſtre importune & ennuieuſe & qu'à grãd peine l'õpuiſſe riẽ dire qui n'ait ja eſté dict, ores meſme qu'il ſoit couché en autres termes: neantmoins tout ce qui a eſté eſcrit ſur ce ſujet, a eſté bien recueilli de tous, ſelon la meſure de l'eſprit & beauté de l'ouurage. Ainſi les doctes de l'Aſie, & de la Grece, n'ont pas retenu les Africains, ni les Latins: ni eux tous enſẽblemẽt, n'ont empeſché pluſieurs perſonnages de noſtre ſiecle, de mettre la main à la plume pour traicter la meſme choſe, en diuerſes lãgues, ſans craindre d'eſtre repris d'auoir trauaillé en vain. Entre ceux-la, quelques vns ont bien pris la peine d'en eſcrire des liures, auec heureux ſuccés, bien-que leur profeſſion ne leur donnaſt grãd loiſir ni moien de vacquer à l'Agriculture, qui conſiſte le plus en experience & pratique. Certes la Nature pouſſe l'Homme, à aimer & recercher ceſte belle ſcience, qui s'apprẽd en ſon eſchole, eſt prouignee par la neceſſité, & embellie par le ſeul regard de ſon doux & profitable fruict. Car qui peut nier que ceux qui ont eſcrit les premiers n'aient beaucoup faict, ſeulemẽt en monſtrant le chemin & rompant la glace aux autres, & toutesfois qui eſt-ce qui ne confeſſera, qu'ils n'ẽt pas tout veu, & que ceux qui leur ont ſuccedé en ceſte loüable peine, ont cõtinué la poſſeſſion de l'honneur deu à tous ceux qui procurent le bien public, meſme en vn ſujet tant beau, vtile & neceſſaire?

OVTRE ceſte cõſideration generale, vne autre particuliere m'a fait

entreprẽdre ce labeur. Mon inclinatiõ, l'eſtat de mes affaires m'õt retenu aux champs en ma maiſon, & fait paſſer vne bõne partie de mes meilleurs ans, durant les guerres ciuiles de ce Roiaume, cultiuant ma terre par mes ſeruiteurs, cõme le tẽps l'a peu porter. En quoi Dieu m'a tellemẽt beni par ſa ſaincte grace que m'aiãt cõſerué parmi tãt de calamités dõt j'ai ſẽti ma bonne part, je me ſuis tellemẽt cõporté parmi les diuerſes humeurs de ma Patrie, que ma maiſon aiãt eſté plꝰ logis de paix q̃ de guerre, quand les occaſiõs ſ'en ſont preſẽtees, j'ai rapporté ce teſmoignage de mes voiſins, qu'en me conſeruant auec eux, je me ſuis principalement addõné chés moi, à faire mon meſnage. Durãt ce miſerable temps-là à quoi euſſe-je peu mieux emploier mõ eſprit, qu'à rechercher ce qui eſt de mon humeur? Soit dõc que la paix noꝰ dõnaſt quelque relaſche, ſoit q̃ la guerre par diuerſes recheutes, m'impoſaſt la neceſſité de garder ma maiſon, & les calamités publiques, me fiſſent chercher quelque remede contre l'ennui, trompant le temps, j'ai treuué vn ſingulier contẽtemẽt, aprés la doctrine ſalutaire de mõ ame, en la lecture des liures de l'Agriculture, à laquelle j'ai de ſurcroiſt aiouſté le jugement de ma propre experience. Ie dirai donc libremẽt, qu'aiant ſouuẽt & ſoigneuſemẽt leu les liures d'Agriculture, tãt anciẽs que modernes, & par experience obſerué quelques choſes qui ne l'õt encores eſté, que je ſçache, il m'aſemblé eſtre de mõ deuoir, de les cõmuniquer au public, pour contribuer ſelon moi, au viure des hõmes. C'eſt ce qui m'a fait eſcrire. Ie ne proteſte pas que mes amis m'y aient pouſſé contre ma volonté, ni qu'à heures perdues i'y aie trauaillé, mais je di, que gaiemẽt j'ai taſché de repreſenter ceſte belle ſcience le mieux que j'ai peu; y emploiãt tout mõ loiſir, ſans y rien obmettre de tout ce que j'ai eſtimé pouuoir ſeruir à l'auãcemẽt de ce mien deſſein; tant pour ſon propre merite, que pour le reſpect du public.

MON intention eſt de monſtrer, ſi je peux, brefuement & clairemẽt tout ce qu'on doit cognoiſtre & faire pour bien cultiuer la Terre, & ce pour cõmodément viure auec ſa famille, ſelon le naturel des lieux, auſquels l'on s'habituë. Nõ que pourtãt, je vueille ramaſſer tout ce qu'on pourroit dire ſur ce ſujet.: mais ſeulemẽt, diſpoſer és Lieux de ce Theatre, les memoires de Meſnage, que j'ai cogneu juſques ici eſtre propres pour l'vſage d'vn chacun, autãt que ceſte belle Sciẽce y peut pourueoir.

IL eſt plus aiſé de ſouhaiter, que de rẽcõtrer vn lieu aux chãps, accõpli de toutes cõmodités, c'eſt à dire, qui ſoit bõ & beau, où le Ciel & la Terre s'accordãs enſẽble, portẽt à l'hõme tout ce qu'il pourroit deſirer, pour plãtureuſement viure. Mais dautant que Dieu veut que nous-nous contentiõs des lieux qu'il nous a donnés, il eſt raiſonnable que les prenãs cõme de ſa main, tels qu'ils sõt, nous-nous en ſeruirõs le mieux qu'il nous ſera poſſible taſchans par artifice & diligence: à ſuppleer au defaut de ce qui leur manque: ſuiuant ce que dit l'Oracle

NE HAI POINT LE LABOVRAGE ENCOR QV'IL SOIT PENIBLE

CAR C'EST DE L'ORDONNANCE DV SOVVERAIN. & ceste lumiere de Verité eſt remarquable aux Paiens.

Eccleſiaſtique, ch. 7.& 15.

Le Pere n'a voulu que le labeur champeſtre
Euſt chemin ſi aiſé, ains en l'Homme a fait naiſtre
Et l'art & le ſouci de cultiuer les champs.

Virg. Georg. l. I.

Et, juſte, a refuſé les fruits aux non-chalans,

CELVI qui eſt en deliberation d'acheter quelque terre, a bien autre priuilege que ceux qui en ont de ſucceſſion, pource que par argent il en peut choiſir & acquerir; & ſeroit mal auiſé, aiant à choiſir, de prendre le pire. Qu'il s'aſſeure neantmoins, de ne pouuoir jamais treuuer vn lieu (quelque recerche & chois qu'il en face) entierement accõpli de tout ce qui peut y eſtre deſirable. C'eſt pourquoi, ceux qui aiment l'Agriculture, doiuent premierement, chacun en ſon eſgard, biẽ cognoiſtre la qualité & naturel particulier de ſa Terre, pour l'aider par induſtrie à conceuoir & enfanter ſes fruits, ſelon qu'elle en eſt diuerſemẽt capable. L'art auec la diligence tire des entrailles de la Terre (comme d'vn threſor infini & ineſpuiſable) toute ſorte de richeſſes. Et ne faut douter, que quiconque la voudra ſoigneuſement cultiuer, ne raporte en fin, digne recompenſe du temps & ſoin qu'il y aura emploié, quelque part que ce ſoit.

Ie ne veux pas dire, qu'il n'y ait differẽce de Terre à Terre. Ce ſeroit auoir perdu le ſens cõmun, d'eſgaler tous Terroirs en bonté & fertilité: mais bien, que l'experiẽce n'a pas ſans ſujet, fait recognoiſtre la verité de ce Prouerbe, *Vn pais vaut l'autre*. La Mõtaigne où il y a des arbres & herbages, dont il ſe retire pluſieurs cõmodités ſeruãs à diuers vſages de treſ-grand profit, ne cede en reuenu à la Vallee & Cãpagne qui ne rapporte le bled qu'auec beaucoup de deſpẽſe & labeur: Cela ſe void aſſés ſans en recercher la preuue ailleurs que dans noſtre contree de Languedoc, d'où les plus grandes & riches maiſons, ſont és Montaignes du Viuarés & Geuaudan.

C'EST donc mon but, de perſuader au bon Pere-de-famille, de ſe plaire en ſa Terre, ſe contenter de ſes naturelles facultés, & n'en abhorrer & rejetter les incõmodités, auec tãt de meſpris & deſdain, qu'il laiſſe à leur occaſiõ, de l'efforcer à la rendre auec le tẽps, par ſon induſtrie & continuelle diligence, ou plus fructueuſe ou moins incommode. Car à quel propos ſe facheroit-il du lieu auquel il doit paſſer ſa vie? peut-il cõuertir les mõtaignes en plaines, & les plaines en mõtaignes. Qu'il ſe conſole, donques, en la prouidence de Dieu, qui a diſtribué à chacun ce qu'il cognoiſt lui eſtre neceſſaire; meſme pour ce regard, impoſe à l'hõme, à cauſe de ſon peché, ceſte juſte peine, *De cultiuer la terre en la ſueur de ſon viſage*: lui faiſant neantmoins, par ſa benediction & ſuiuant ſes promeſſes, ſauourer le fruit de ſon trauail, en la jouiſſãce des biens terreſtres. Et qui doit imaginer aux meſnages, quelque Paradis ſans peine & incõmodité, puis que les grands Eſtats du mõde ſont enuelopés de tant d'eſpineuſes difficultés? Par là nous pauures

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mortels aprendrõs, qu'il n'y a riẽ de parfaict, riẽ d'asseuré en ceste vie mortelle, pour tẽdre à l'immortelle. nonques nostre mesnager se souuiẽdra qu'il est en Terre; & se resoluãt de cultiuer la Terre, pour y viure auec les siens prẽdra ceste belle Sciẽce pour adresse de son trauail.

SCIENCE plus vtile que difficile, pourueu qu'elle soit entẽdue par ses principes, appliquee auec Raison, cõduite par Experiẽce, & pratiquee par Diligence. Car c'est la sommaire description de son vsage; SCIENCE, EXPERIENCE, DILIGENCE, dõt le fondemẽt est la benedictiõ de Dieu, laquelle nous deuons croire estre, cõme la Quintessence & l'ame de nostre Mesnage; & prẽdre pour la principale deuise de nostre Maisõ ceste belle maxime: SANS DIEV RIEN NE PEVT PROFITER. Là dessus nous bastirons nostre Agriculture, l'vsage de laquelle nous representerons ainsi:

LE Mesnager doit sçauoir ce qu'il a à faire, entẽdre l'ordre & la coustume des lieux où il vit, & mettre la main à la besongne en la droicte & opportune saison de chasque labeur Champestre.

IL y en a qui se mocquẽt de tous les liures d'Agriculture, & nous renuoient aux paisans sans lettres lesquels ils disent estre les seuls juges cõpetans de ceste matiere, cõme fondés sur l'Experience, seule & seure reigle de cultiuer les chãps. I'aduouë auec eux, que de discourir du Mesnage chãpestre par les liures seulement, sans sçauoir l'vsage particulier des lieux, c'est bastir en l'aer, & se morfõdre par vaines inutilites & imaginatiõs. I'entẽds assés qu'õ apprẽd des bõs & experts laboureurs, le moiẽ de biẽ cultiuer la terre: mais ceux qui nous rẽuoiẽt à eux seuls, me cõfesserõt-ils pas, qu'entre les plus experimẽtés, il y a diuers jugemẽs; & que leur experience ne peut estre bõne sans raison? Aura-on pluſtoſt recerché to⁹ les cerueaux des paisãs, & accordé leurs opinions, nõ seulemẽt differentes, mais biẽ souuẽt cõtraires, que de lire en vn liure, la raisõ jointe auec la pratique, pour l'appliquer auec jugemẽt, selon le sujet, par l'aide & adresse de la Science & de l'Vsage recueillis en vn? Ceste mesme raison sert-elle pas de liure au paisan? Certes pour bien faire quelque chose, il la faut bien entẽdre premieremẽt. Il couste trop cher de refaire vne besongne mal faite, & sur tout en l'Agriculture, en laquelle on ne peut perdre les saisons sans grand dõmage. Or qui se fie à vne generale experiẽce, au seul raport des laboureurs, sãs sçauoir pour quoi, il est en dãger de faire des fautes malreparables, & s'esgarer souuẽt à trauers chãps, sous le credit de ses incertaines experiẽces: cõme font les Empiriques, lesquels alleguans de mesme l'experience, prennẽt souuẽtefois, le talon pour le cerueau, se seruans d'vne mesme emplastre à toutes maladies. Et qui ne void que l'experience des laboureurs nõ-lettrés est grandemẽt aidee par la raison des doctes escriuains d'Agriculture?

MAIS à quoi sert, dira quelqu'vn de recercher aux liures, ce que vous pouués trouuer chés vous par vostre sens-cõmun, ou chés vostre metaier, par la mesme adresse naturelle? Pareille cõclusion pourroit-on

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

faire de toutes les Sciẽces qu'on appelle liberales. car les semẽces & principes de toutes choses, sõt en l'ame de l'Homme qui ne peut apprẽdre aux liures de Philosophie, que cela mesme qu'il sçait dés le vẽtre de sa mere: mais d'vne sciẽce cõfuse & enuelopee, qui a besoin d'estre produite en auant par quelque artifice. Les liures de Physique enseignẽt les causes & effets de Nature: l'Ethique, le moien de bien & heureusement viure: l'OEconomique; de bien cõduire la famille: la Politique, l'Estat. L'Hõme naist bien auec les principes necessaires à la cognoissance de ces Sciẽces, mais qui niera sans vanité que ces belles choses ne soient mieux cultiuees en l'ame de l'Homme, par les enseignemẽs des doctes escrits, que de sẽ remettre au seul discours de bouche, cõme à vne cabale? L'ART est vn recueil de l'experiẽce, L'EXPERIENCE est le jugemẽt & vsage de la RAISON. A cela seruent les escrits des Doctes, que ce qui est infini & incertain par la recherche des diuers jugemens, est fini & certain par les Regles de l'Art, façonnees par la longue obseruation & experience des choses neceſſaires à ceste vie. Que si nous prisons les Arts en tous sujets, combien plus ceste Science nous doit estre recommandable, qui est la plus neceſſaire au genre humain, & sans laquelle l'Homme ne peut viure? Et combien plus sa demonstration doit estre solide & claire, puis qu'elle parle si naïuement au liure de Nature, par effects si manifestes, que la Raison sy fait veoir à l'œil, & toucher à la main.

IL appert donc, que la science de l'Agriculture est comme l'ame de l'Experiẽce. Elle ne peut estre oisiue pour estre recogneue vraiement Science: car dequoi seruiroit d'escrire & lire les liures d'Agriculture sans les mettre en vsage? La Sciẽce ici sans Vsage ne sert à riẽ; & l'vsage ne peut estre asseuré sans Science. Comme l'Vsage est le but de toute loüable entreprise, aussi la Science est l'adresse au Vrai Vsage, la regle & le compas de biẽ faire. C'est la liaison de la Sciẽce & de l'Experiẽce, je leur ajouste pour compaigne, la DILIGENCE: afin que nostre Mesnager ne pense pas deuenir riche par discours, & remplir son nid, aiãt les bras croisés: car nous demandons du bled au grenier, non en peinture. Nul bien sans peine. C'est de l'ordõnance ancienne representee par Columelle, & verifiee par les effects, Que pour faire vn bõ Mesnage, est neceſſaire de joindre ensẽble, le SÇAVOIR, le VOVLOIR, le POVVOIR. En ceste liaisõ gist l'vsage de nostre Agriculture: le fruit de laquelle estãt cõmun & salutaire à toute sorte de persõnes, aussi de tous Homes ceste belle Science doit estre entendue. Et de fait, c'est à l'Agriculture où tous estats visent. Car à quoi trauailler aux armes, aux lettres, aux finances, aux trafiques, auec tant d'affectionné labeur, que pour auoir de l'argent, Et de ceſt argent, aprés s'en estre entretenu, que pour en achepter des terres? Et ces terres, à quelle fin, que pour en retirer les fruits pour viure? Et cõment les en retirer, que par culture? Ainsi par degrés apert, que quelque chemin qu'on tienne en ce monde, on viẽt finalement à l'Agriculture: la plus commune occupation d'entre les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Hommes la plus saincte & naturelle, comme estant seule cõmandee de la bouche de Dieu, à nos premiers peres. Ce n'est doncques aux habitãs des champs que nostre Agriculture est particuliere: ceux des villes y ont leur part. Car bien que pour le jourd'hui, beaucoup de gens se trouuent reculés du Mesnage des Champs, ils y tendẽt neantmoins ou pour eux, ou pour les leurs. Plusieurs mesme se promettent, aprés auoir donné trefues à leurs fatigues, d'aller finir leur vie en la douce solitude de la campaigne: pour se reposer paisiblemẽt en ce monde, si toutesfois repos aucun s'y peut trouuer, en attendant la jouïssance de la parfaite & bien-heureuse tranquilité au Ciel. Ces choses aians esté brefuemẽt representees, il reste pour fin que desseignõs le plan general de tout ce grãd Discours pour traiter chacune matiere en son propre Lieu suiuant ceste ordre:

Av premier lieu, je veux instruire nostre Pere-de-famille, à bien cognoistre le terroir qu'il desire cultiuer; à se bien loger, & à bien conduire sa famille. Qui est le but de tout le trauail de l'Homme en ceste vie.

Av second, puis que le Pain est le principal aliment pour la nourriture de l'Homme, je lui monstrerai le moien de bien cultiuer sa terre, pour auoir de toute sorte de Bleds propres à ceste vsage, mesmes des Legumes qui seruent beaucoup à l'entretenement du Mesnage champestre.

Av troisiesme, dautãt que le seul mãger ne nourrit pas l'Hõme mais qu'il faut aussi boire pour viure, & que le Vin est le plus cõmun & le plus salutaire bruuage, je lui enseignerai la façõ de bien planter & cultiuer la Vigne, pour auoir du Vin, le faire & garder: & tirer des Raisins autres commodités: Aussi des autres Boissons, pour ceux qui sont sous air impropre à la Vigne.

Av qvatriesme, parce que le Bestail apporte tresgrand profit au Mesnager, pour le nourrir, vestir, seruir, & rendre pecunieux: je lui ordonnerai ses Prés & autres Pasquis, afin d'y entretenir force Bestail, & monstrerai la maniere d'esleuer & conduire toute sorte de Bestes à quatre pieds, auec auantageuse & loüable vsure.

Av cinqviesme, pour encore fournir de la viande au Mesnager, je lui acommoderai le Poulailler le Pigeonnier, la Garenne, le Parc, l'Estang, l'Apier ou Ruchier. Et pour lui faire tant plus experimenter la liberalité de Nature, je lui vestirai & meublerai pompeusement, en lui dõnant l'adresse d'auoir abondãce de Soie, dont aussi il tirera grãds deniers, & ce par l'admirable artifice des vers qui la vomissẽt toute filee, estãs nourris de la fueille du Meurier. Passant plus outre, afin de laisser riẽ en arriere de ce qu'appartiẽt à la faculté de tel arbre, je lui mõstrerai le moien de tirer profit de son Escorce, la conuertissant en matiere pour faire des cordages & toiles de toutes sortes, dont l'inuentiõ apportera grande commodité à la famille.

Av Sixiesme, afin de lui donner auec la necessaire commodité,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

l'honneſte plaiſir, je lui dreſſerai des Iardins, deſquels il tirera cõme d'vne ſource viue, des Herbes, des Fleurs, des fruits & des Simples ou Herbes-medecinales. En ſuite, je lui edifirai vn Verger, planterai & enterai ſes Arbres pour les rẽdre capables à porter abondãce de bons & precieux fruits. Des lieux auſſi ſeront deſtinés au Saffran, au Lin, au Chanvre, & à autres matieres propres au Meſnage, meſme pour meubles & habits.

Av SEPTIESME, attendu que l'Eau & le Bois, ſõt du tout neceſſaires au Meſnage, j'en traiterai ſoigneuſement, à ce que noſtre Pere-de-famille entende d'vne façon plus exquiſe, le moien de ſ'accommoder de l'vn & de l'autre: & par conſequent, ait abondamment chés ſoi tout ce qui lui eſt requis & neceſſaire, pour plantureuſement viure auec ſa famille.

Av HVICTIESME & dernier Lieu, je monſtrerai l'vſage des Aliments afin que les Pere & Mere-de-famille ſe puiſſent commodément & honorablement ſeruir des biẽs qu'ils ons chés eux. I'inſtruirai la Meſnagere, à tenir ſa maiſon fournie de toutes choſes requiſes, tant pour le viure ordinaire, que pour les prouiſiõs qui ſeruent durant l'annee. Ie lui enſeignerai la vraie façon des Cõfitures, pour cõfire tous fruits, toutes racines, fleurs, herbes, eſcorces, au liquide, au ſec, au ſuccre, au miel, au mouſt, au vin-cuit, au ſel, au vinaigre. Auſſi je donnerai quelques adreſſes, pour ſe pourueoir par meſnage, de Lumieres, Meubles, Habits, afin que rien ne defaille à la famille. Ie lui ferai des Diſtillations & autres preparatifs, & lui baillerai des Remedes bien experimentés: pour ſe ſecourir & les ſiens en l'occurrẽce des maladies comme eſtant choſe infiniment incommode & perilleuſe aux chãps de n'auoir prõpt ſoulagemẽt, à tant d'inconueniẽts qui ſouuentesfois & inopinemẽt ſuruiennẽt, en attendãt plus amples remedes du docte Medecin, la neceſſité y eſcheant. Et dautant auſſi qu'il faut que le Meſnager ait ſoin de ſes Beſtes, aiãt parlé des Remedes pour les perſonnes: ie traiterai en ſuite, des medecines pour le Beſtail. Ie dirai pareillemẽt, quelque choſe de la Chaſſe, & des autres exercices du Gentilhomme, à ce que noſtre vertueux Pere-de-famille, en faiſant ſes affaires, ſe recree honeſtement. Ce qui lui ſeruira auſſi à la conſeruation de ſa ſanté.

C'EST en ſomme le Deſſein de ce que i'ay à traiter en ce Theatre d'Agriculture & Meſnage des Champs: ce qu'aiant ainſi repreſenté en gros, il reſte maintenant de monſtrer en deſtail, ce qui eſt propre à chaſque Lieu.

LE IVGEMENT en ſoit aux doctes Meſnagers: le profit à tous ceux qui deſirent honeſtement viure du fruict de leur Terre, & l'entier honneur à Dieu, lequel en ce commencement, j'inuoque à meilleur tiltre, que Varro ſes Dieux ruſtiques & contrefaits.

PREMIER

BIBLIOTHEQUE NATIONALE R.F. IMPRIMES

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

PREMIER LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

DV DEVOIR DV MESNAGER,

C'eſt à dire,

De bien cognoiſtre & choiſir les Terres, pour les acquerir & employer ſelon leur naturel. Approprier l'habitation Champeſtre, & ordonner de la conduite de ſon

MESNAGE.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SOMMAIRE DESCRIPTION
DV PREMIER LIEV, AVQVEL.

Le pere de famille est instruit à

- S'acquerir & bien accommoder la terre qui le doit nourrir; & par consequent.
  - *D'en bien cognoistre le naturel.* CHAP. I.
  - *D'en faire bon choix.* CHAP. II.
  - *De la bien mesurer.* CHAP. III.
  - *De la disposer selon ses qualitez.* CHAP. IV.
- Dresser ou approprier son logis.
  - *Pour y habiter commodément auec les siens.* CHAP. V.
- Bien conduire sa famille; & par ainsi,
  - *Se comporter sagement & dedans & dehors sa maison.* CHAP. VI.
  - *Sçauoir les saisons.* CHAP. VII.
  - &
  - *Façons du Mesnage.* CHAP. VIII.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE PREMIER.

De la cognoissance des Terres.

LE FONDEMENT de l'Agriculture est la cognoissance du naturel des terroirs que nous voulons cultiuer, soit que les possedions de nos ancestres, soit que les ayons acquis: afin que par ceste adresse, puissions manier la Terre auec artifice requis; & employans à propos & argent & peine, recueillions le fruict du bon mesnage, que tant nous souhaitons: c'est à dire, contentement auec moderé profit & honneste plaisir.

Naturel des terres.

PAR là donques nous cõmencerons nostre Mesnage, & dirons qu'on remarque plusieurs & diuerses sortes de terres, discordãtes entr'elles par diuerses qualitez; lesquelles difficilement peut-on toutes bien representer. Mais pour euiter la confusiõ de ce grãd nõbre, nous les distinguerõs en deux principales: assauoir en Argilleuses & Sablõneuses, d'autant que ces deux qualitez-là, sont les plus apparẽtes en tous terroirs, & dõt de necessité faut qu'ils participẽt. Delà procede la fertilité & sterilité des terroirs, au profit ou detriment du laboureur, selon que la composition des argilles & sablons, s'en treuue bien ou mal faite. Car comme le sel assaisonne les viandes, ainsi l'argille & le sablon estans distribuez és terroirs par iuste proportion, ou par Nature, ou par artifice, les rendent faciles à labourer, à retenir & reietter conuenablement l'humidité; & par ce moyen, domptez, apriuoisez, engraissez, rapportent gayement toutes sortes de fruicts. Comme au contraire, importunement surmontez par l'vne ou l'autre de ces deux differentes qualitez, ne peuuent estre d'aucune valeur: se cõuertissans en terres trop pesantes, ou trop legeres, trop dures; ou trop molles: trop fortes, ou trop foibles: trop humides, ou trop seches: bourbeuses, croieuses, glaireuses, difficiles à manier en tout tẽps, craignans l'humidité en Hyuer, & la secheresse en Esté: & par consequẽt presques infertiles.

Argilleuses & Sablonneuses.

Leur couleur.

LA couleur ne suffit à telle instruction, bien que la noire soit la plus prisee de toutes, pourueu qu'elle ne soit marescageuse, ne trop humide: car estant abbreuuee, sera plustost de ceste-là, que d'autre. La cendree, la tanee, la rousse suiuent apres: puis la blanche, la iaune, la rouge, qui ne valent presques rien: non plus que celles qui ne produisent aucune herbe mangeable, ains de puante, & laide à voir: ou bien, de bonne senteur,

Leur sen-
teur.

comme en quelques endroits du Languedoc, & Prouence, du serpoulet, du thim, de l'aspic, de la lauande: aussi dit le bon Mesnager,

Tu n'employeras ton labeur
En terre de bonne senteur.

LES trop pierreuses, & les importunees de rochers, sont mises au rãg de celles, qui, produisans abondance de feugere & de iong, manifestent leur insuffisance à bien faire.

Bõneterre. LES terroirs laissez en jachere ou en friche, parmi lesquels se trouuẽt des reliques d'edifices antiques, sont sãs doute les meilleurs. La raisõ est, qu'estans cuits & recuits à la lõgue, auec le meslinge des sables & chaux des bastimens desmolis, par feu ou vieillesse, se sont rendus plus friables, & en-suite aisez à cultiuer: ayans par ce moyen, & de la graisse & de la douceur, qualitez necessaires à la prod[illegible]n de tous fruicts.

La preuue de la terre. Bonne, VIRGILE, Columelle, Palladius, & autres Anciens, nous ont enseigné des preuues pour cognoistre la portee des terroirs. La terre qui est du tout bonne, ne pourra toute estre cõtenuë dãs la fosse d'où aura esté freschement tiree, quelque effort qu'on en face: par ce qu'elle s'enfle à l'air, comme la paste par le leuain. La mauuaise & trop legere, par sa décheute

Mauuaise, & Moyẽne. estre eluentee, se diminuera tellement, qu'elle ne pourra occuper tãt de place, qu'elle faisoit auãt estre tiree de la fosse. La moyẽne, seulemẽt la rẽplira, sans y en rester ne defaillir. Celle qui tiẽt aux mains, cõme glu, estãt moüillee & trẽpee dans l'eau, est grasse & fertile. Ils ont aussi cõmandé d'ẽ dissoudre dãs l'eau, pour juger par la douceur de l'eau qui en coulera à trauers d'vn linge, de la douceur de la terre: reiettãt cõme inutile, celle dõt l'eau sortira ou puãte, ou salee, ou d'autre mauuaise odeur ou saueur.

Autre preuue. OVVRIR & creuser la terre, est asseuré moyen de cognoistre sa portee: car estant chose confessee de tous, que la meilleure est en sa superficie, ainsi tant plus, en profondant, on y en treuuera de semblable à celle du dessus, tãt plus le terroir sera fertile. Mais en peu d'endroits rẽcontre-on, que sa bonté enfonce gueres auant (encores est-ce par benefice de Nature) & y aura dequoy se contenter, si elle penetre vn bon pied dãs terre (mesme telle mesure, ou peu d'auãtage, suffira pour les arbres fruictiers) le demeurant estant presques sterile, a cause de son amertume & crudité. Lequel se rencontrant pur sablon, par sa ficcité, s'attirera l'humeur & la graisse de la bonne terre, dont elle demeurera maigre & lasche, causant la necessité de la fumer souuẽt, (comme cela se recognoist en plusieurs endroits de la France, mesmes à Paris & és enuirons, ou l'on tire du sablon pour bastir. Mal qu'on ne craint aux terres affermies sur le fonds argilleux, graueleux, mesme plein de rochers, par ne consumer les engraissemens, ains les retenir à l'vtilité de la superficie du champ.

Par l'Experience. CE sont bien des indices de la portee des terroirs, mais non preuues tant asseurees, que l'Experience. Car à la verité, les couleurs de la terre trompent quelquesfois, y en ayant presques de toutes, de passable reuenu: comme on dit des cheuaux & des chiẽs, dõt de tous poils s'en treuuent de bõs & de mauuais. Et si tant est q̃ ne puissiez sçauoir au vray quel

rapport fait, par communes annees, la terre que desirez vous acquerir, recourez à ceste non trompeuse addresse, Qui est au seul regard des arbres de toutes sortes, sauuages & francs, qui vous seruiront par leur grãdeur & petitesse, beauté & laideur, abondance & rareté, à iuger solidement de la fertilité & sterilité de la contree. Sur tous lesquels arbres, les poiriers, pommiers & pruniers sauuages, croissans d'eux-mesmes, asseurent le terroir estre propre pour tous blés. Sous ceste particularité, Que la terre de froment est celle ou les poiriers abondent: & celle de seigle, ou les pommiers; demeurans les pruniers, de facile venuë presques par tout bon lieu, soit argilleux ou sablonneux. Seruent aussi à telle adresse, les chardons, qui marquent les poiriers; & la feugere, les pommiers: ces plantes-là, supportans l'argille, & celles-cy, le sablon, selon le diuers naturel de tes blés. L'air aussi interuenant à telle recherche, nous resoudra le plus chaud que froid, fauoriser le froment; & le plus froid que chaud, le seigle.

des arbres

Des chardons, De la fugere, De l'air, &

Les bons & menus herbages croissãs naturellemẽt és chãps, vous ayderõt beaucoup à ceci: car iamais bõnes & frãches herbes, que les bestes mangent auec apetit, ne viẽnent abondãmẽt és terres de peu de valeur. adresse particuliere pour les terres descouuertes n'ayans aulcuns arbres.

des menus herbages.

Reste maintenant à parler de l'assiete des terroirs, chose tres-considerable, pour en augmenter ou diminuer la valeur. Ils ne peuuent estre que de ces trois, ou en Plaine, ou en Coustau, ou en Mõtaigne. La plaine & la montaigne, à cause de leurs extremitez, par raison, cedent au coustau, lequel participant de l'vne & de l'autre assiete, tient par là le milieu tant desiré, & par consequent, est plus propre à tout produire: principalement si le Ciel de la contree est temperé, & son fonds de bonne volonté: car cela estant, il n'y a fruict en la terre, que le coustau ne porte gayement. Aussi est-elle la plus plaisante & la plus saine assiete de toutes les autres; à cause que les vents & les fanges n'y sont trop importunes, comme és montagnes & plaines, ou ces deux incommoditez nuisent beaucoup. La Montagne ne peut conuenablement seruir qu'en bois & pasturages pour le bestail, en quoy elle est tresf-propre: mais d'en faire du labourage, d'y planter des vignes & arbres, desirans la culture, cela est bien difficile, de grand coust, & de petite duree; par escouler la graisse de la terre auec les pluyes, & lascher trop tost l'humidité, mesmes tant plus le fonds se treuue cultiué: qui a faict dire aux bonnes-gens.

Assiette de la terre, en

Mõtaigne.

En terroir pendant
Ne mets ton argent.

Au contraire la raze campagne estant trop plate, retient trop longuemẽt les eaux, au detriment du labourage, lequel ne se peut ny bien faire, ny auancer auec trop d'humidité. perte qui se recognoit & en la qualité & en la quantité des fruicts. Ainsi void-on que le Coustau resistant mieux aux intemperies, que ne la Plaine, ne la Montagne, est à preferer à toute autre assiete. Pour laquelle cause, le pays de Brie est beaucoup prisé dont le grand nombre de belles maisons de Gentils-hommes qu'on y void

Plaine & Coustau.

accomparé au petit de la Beausse, mõstre combien plus dés long temps, les coustaux ont esté recherchez que les plaines. Voyla les generales adresses pour la cognoissance des terres.

CHAPITRE II.

Du chois & election des terres, & acquests d'icelles.

MAINTENANT il faut monstrer au pere de famille l'ordre qu'il a à tenir pour bien choisir la terre, & s'en bien seruir, entendant luy mesme ce qu'il achepte, sans s'en raporter du tout au iugemẽt d'autruy. Qui sont les deux poincts que nous auons à traicter en suite, auant que de dresser sõ logis, & luy ordonner la façon de son mesnage.

NOSTRE intention n'est pas d'imaginer icy des champs Elisees, ou des Isles fortunees; ains de monstrer simplement le moyen de distinguer d'entre le fonds qu'on peut auoir, le plus commode, pour se l'acquerir; & en apres le cultiuer, auec tel profit qu'on doit raisonnablement esperer. Au chois des terres & en leur culture, nous cerchons ce qui se peut trouuer & faire. Mais comme en establissant vne Republique, il en faut representer, pour vn prealable, vne Idee & patron parfait, où nous rapportions l'estat sous lequel nous pretendons heureusement viure: Aussi en descriuant nostre communauté Champestre, qui nous empeschera de monstrer en ce commencement, ce qu'on peut souhaiter auec raison, & tellement esperer, que nous regardions ce que nous pouuons & deuons, pour approcher par ce moyen, le plus prés qu'il sera possible, de la perfection que nous promet nostre Agriculture? Ce n'est pas donc pour fantastiquer quelque chose impossible, par vne vaine curiosité, ou ramener à nostre siecle ric à ric, tout ce qu'ont escrit les Anciens: mais bien pour mettre deuant les yeux ceste belle ordonnance, qui nous serue, auec ce iusques-où que nostre terre nous permet. C'est ici donc le dessein du terroir que peut souhaiter nostre Mesnager.

Qualités proposees pour vn bõ & beau lieu.

QVE le domaine soit posé en bon & salutaire air, en terroir plaisant & fecond, pourueu de douces & saines eaux, tout vni, & ioint en vne seule piece, de figure quarrée ou ronde. Noble, auec toute iurisdiction, à elle subiects les habitans plus prochains: prés de bons voisins, & non esloignee d'vn grand & profitable chemin. Diuisee en Mõtaigne, Coustau & Plaine. La Montaigne, ayant en dos la Bize, regardant le Midi; reuestuë d'herbages pour la nourriture du bestail, & de bois de toutes sortes, pour le chauffage & bastiment. Le Coustau, en semblable aspect, au dessous de la montaigne, pour, par elle estre en abri: en fonds propre à vignoble, iardin, verger, & semblables gentillesses. La Plaine non trop platte, ains vn peu pendante pour vuider

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les eaux de la pluye; large de terroir gras & fertil, doux & facile à labourer: arrousee d'eau douce & fructifiante, venant de haut, pour estre despartie par tous les endroicts du domaine; afin d'y accommoder des prairies, viuiers, estangs, arbres aquatiques: la plaine despartie en deux, l'vne à ses vsages-là, & à l'autre à la culture de la terre-à-grain. Qu'é quelque endroit du domaine, y ait des quarrieres & perrieres, afin d'y tirer de la pierre pour bastir: de celle qui est bonne pour la chaux: & d'autre pour le plastre: Aussi qu'il s'y treuue de la terre propre à faire des thuilles, pour les couuertures des logis; à ce qu'on ne soit en peine d'aller cercher loin ces tant necessaires matieres. Que ce fond ne soit loin de la Mer, ou de riuiere nauigable, mais sans rauage: ne de bonne ville pour debiter les denrees, construire des moulins, & tirer autres commoditez: & en general, d'aisé charroi, & le pays non trop pierreux. *Necessaires cõmodités.*

On pourroit remarquer plusieurs autres singularitez & pour la cõmodité, & pour le plaisir: mais afin que ce discours n'outrepasse les limittes de raison, monstrant plustost des souhaits que des effects, restraignons toutes ces commoditez que nous recerchons en nostre lieu, à cinq, comme aux principales, necessaires & suffisantes pour le soustien de ceste vie: A l'Air, à l'Eau, à la Terre, au Voisin, & au Chemin. C'est à dire, en la santé de l'air, en la bonté de l'eau, en la passable ou moyenne fertilité de la terre, au bon voisin, & au profitable ou non dommageable chemin: & que pour en recueillir les fruicts, on ne soit contraint bailler touſ-jours le domaine à ferme, ains quand l'on voudra, le pouuoir commodément tenir à sa main, le faisant cultiuer par seruiteurs domestiques. Qu'il ne soit aussi totalement desnué de bois, qu'au moins il y en ait de quelque espece, pour aider au chauffage, en attendant qu'on y en ait edifié abondamment.

Ce sont les commoditez necessaires, pour le mesnage Champestre, les vnes plus, les autres moins: mais si elles defaillent ensemble le seiour des champs ne peut estre qu'vne prison, au lieu d'vne plaisante demeure que nous demandons. Ce seroit aussi tesmoignage de peu de iugement, ou d'achepter des incommoditez & pertes toutes notoyres, ou de s'opiniastrer en vne peine pernicieuse.

La cognoissance de l'air & de l'eau, quoy que des plus importans articles, est de plus grande facilité que nul des autres. Certes plus grande ne pourroit estre chose que celle qui, selon les causes secondes, augmente ou diminue la vie de l'homme, comme le sens commun nous monstre, telle faculté appartenir à ces deux elemens. Et touchant la facilité à les recognoistre, rien plus aisé n'y a-il d'autant que sans vous donner autre peine, il ne faut que frequenter le lieu où desirez vous loger, seulement trois iours en chacune saison, pour vous resoudre de la portee de l'air & de l'eau: ainsi dans vne annee facilemẽt viendrez à bout de chose tant importante. Nul lieu ne peut est dict sain, s'il ne l'est continuellemẽt; y en aiant aucuns salutaires en Hyuer, qui ne le sont pas en Esté, autres au Printemps, non en l'Automne. Ioinct, qu'au visage *Moien pour cognoistre l'Aer & l'Eau.*

des habitans, on peut lire aucunement la portee de ces deux Elemens: n'eſtans generalement bien habituez, ne de bonne couleur, ne de franche voix, ceux qui ſe nourriſſent és endroits ou l'air & l'eau ſont mauuais. Car l'experience conuainc l'opinion de Pline, qui dit, la faculté de l'air n'eſtre recognoiſſable à la diſpoſition des hommes, qui touſiours ſe treuuent bien ſous quel air qu'ils ſoient, quoy que peſtilent, tel l'ayans accouſtumé.

Election particuliere du terroir pour ſa qualité, &

POVR le regard de l'aſſiete & qualité des terroirs, la raiſon veut que defaillant le couſtau, l'on ſ'arreſte pluſtoſt à la plaine qu'à la montaigne. Au defaut de la terre du tout bié qualifiee, qu'on eliſe pluſtoſt la peſante, que la legere: la dure, que la molle: la forte, que la foible: l'humide, que la ſeche: la cendree, tannee, rouſſe; que la blanche, iaune, rouge: la graueleuſe, que la pierreuſe: l'argilleuſe, que la ſablonneuſe; pour le chois qu'il y a du froment au ſeigle (ce grain-là, ſouffrant l'argille, & ceſtui-ci, le ſablon.) Que ſ'il eſchet qu'ayez l'eau graſſe à commandement, pour arrouſer tel terroir, priſez le par deſſus tout autre: Par ce qu'auec tel benefice, ſuppleerez aux defauts & imperfections naturelles du fond: duquel par le moyen de la bonne eau, ferez des prairies & terres labourables à volonté: preeant & defrichant les vnes & les autres alternatiuement par annees, pour touſiours auoir des terres & prez nouueaux, & par ce meſnage, chacune annee abondance de bleds & foins. En ſomme, quelque aſſiette & qualité de terre tant rebourſe ſoit-elle, par la faueur de l'eau fertile, ſera accõmodee, & ſes aſpretez naturelles de beaucoup apriuoiſees, tant telle eau eſt de profitable reuenu. toutesfois auec tant plus d'efficace, que plus le Ciel de la contree eſt chaud, pour la raiſon des arrouſemens.

Pour ſa quantité.

DE POSER icy les termes & limites du domaine, n'eſt à propos, puis qu'il ne ſe peut meſurer à autre toiſe, qu'aux moyens de noſtre pere de famille, pour, ſelon iceux, reſtreindre ou amplifier les bornes de ſa terre: tiendra neantmoins pour maxime ce conſeil de Virgile,

Au grand terroir loüange donne,
A ſemer le petit t'adonne,

Laudato ingentia rura, Exiguum colito. pluſtoſt que de mettre ſa fantaſie en trop grande quantité de labourage, pour ſ'en ſurcharger. Ainſi en ſe meſurant, il ſ'acquerra vn lieu de moyenne contenuë, pluſtoſt petit que grand: lequel ſatisfera à ſa raiſonnable intention, eſtant auec ſcience, diligence & frais moderez, gayement cultiué & reparé, auec plus de profit, que ſ'il embraſſoit trop pour mal eſtreindre.

L'air, L'Eau,

A CES auis ſera-il du tout arreſté, quand il conſiderera combien dommageable eſt le rencontre de l'air & de l'eau mal-ſains: deſquels eſtant contraint d'vſer, par l'aſſiete de la maiſon, l'on eſt continuellemẽt tourmenté de pluſieurs maladies, comme ayant touſiours à combattre contre la mort: De labourer vne terre deſagreable & preſques infertile, dont le rapport ne reſpond à la deſpenſe de la culture: D'eſtre forcé

La Terre, le Voiſin,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

par mauuais voisinage, de viure en perpetuel souci, &, pour se garder des outrages & violences d'vn meschant hommme, tomber à telle extremité, que de recourir à la seurté des armes particulieres: D'estre souuent & inopinement incommodé, pour l'approche d'vn grand chemin, sans que par iceluy l'on puisse tirer argent des fruicts, par estre de trop difficile charroy, & ne tendre en ville de commerce. *& le Chemin mauuais, tres incõmodes.*

Ces deux derniers articles, se peuuent aucunement adoucir par artifice, mesme les changemens des temps, sans moyen, par morts ou autres euenemens, y peuuent apporter remede: mais estans telles attẽtes chose par trop perilleuse, ie stime ne deuoir estre tenu pour prudent homme, celuy qui à deniers contens, s'acheteroit telles & tant pernicieuses incommoditez. Et tant plus se refroidira-il de tels acquests, contemplant combien de plaisir procede des lieux bien qualifiés; pour tresgrand ornement desquels, l'accompte le bon voisin, à cause des infinies commodités qu'on reçoit de la douce & vertueuse conuersation, ainsi qu'Hesiode l'a d'escript, *Du bõ voisin.*

Le bon voisin en ta necessité
Accourt pies-nus secourir ta famille:
Mais le parent tout-à-loisir s'habille,
Pour t'aller voir en ton aduersité.
Ne crain donc point que ton bestail perisse
Par fraude, ayant ton cher voisin propice.

Parquoy l'homme d'entendement en se seruant de ces adresses, les tiendra pour defenses, afin de ne les outrepasser aucunement, s'il desire d'estre bien logé & accommodé aux champs, s'asseurant qu'au rencontre de ces cinq seules qualitez, auec leur suitte, treuuera dequoy raisonnablement se contenter.

Ie ne discours ici de l'ordre qu'aués à tenir pour l'asseurãce de tels acquests: si ce sera par achapts, eschanges, donations ou autres legitimes & ordinaires tiltres. Ie presuppose que ny procederés qu'auec bon conseil & auis. Autre adresse que generale ne vous pourroit aussi estre donnee en telles matieres, c'est, De bien aduiser de vous garder d'estre enferré, en contractant inconsiderément auec vn mauuais vendeur: d'aller retenu, &, si possible est par authorité de Iustice, qui est la plus seure voye, en l'acquisition d'vn bien du Roy, d'vn bien d'Eglise, d'vn bien suiect à substitution ou restitution: de celui d'vne femme mariee; d'vn mineur; d vn endebté & hypotequé: d'vn furieux; d'vn prodigue, à ce que tant plus gaiement le repariés & agenciés, que moins aurés à craindre, ne l'enuie de l'auenir, ne tel bien pouuoir iamais estre par aucun euincé: vous representant aussi, que qui bien acquiert, bien joüit, & que s'il y a de fols vendeurs, il y a aussi de fols achepteurs. Donques, pesant ces circonstances, sans vous eschauffer ne refroidir qu'auec raison, vous hastant lantement, negotierés en c'est endroit auec retenuë diligence, afin que l'occasion passee, n'aiés matiere de vous repentir, pour auoir excedé en l'vne ou en l'autre. *Auis pour l'asseurãce des acquests.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAP. III.

La maniere de mesurer les Terres.

APRES la cognoissance des Terres, ensuit leur mesure: de laquelle il ne faut pas que nostre Mesnager soit ignorant: car combien que ce soit vn mestier de publique police, duquel nous ne voulons pas qu'il s'entre-mesle, si est-il pourtant necessaire, qu'il entende ce qu'il achepte, & sçache ce qu'il a, pour semer tous les ans ses terres auec iugement: leur donnant plus ou moins de semence, selon qu'elles sont fortes ou foibles, afin de n'estre contraint de s'en rapporter à la foy de ses seruiteurs. Laissant dõc aux arpenteurs la plus exquise intelligence de bien mesurer, nous en traicterons comme en passant, autant qu'il suffira pour l'vsage du bon Mesnager.

Diuerses portions pour le mesurage des terres.

ON MESVRE la terre par portions: les portions ont diuers noms selon les lieux, s'estans diuersifiees par le temps, dont les plus communes sont auiourd'huy entre nous, Arpens, Saumees, Asnees, Iournaux, Sesterees, Acres, Couple-de-bœufs, qui neantmoins ont diuerses mesures selon les diuers pays. Desquelles n'est besoin parler plus subtilement, ny des diuerses façons de proceder à l'Arpentage, representant les coustumes des prouinces. Seulement par nostre dessein, seruant d'exemple, employerons-nous en cet endroit, l'Arpent de l'Isle de France, & la Saumee de certains endroits du Languedoc, pour sur icelles mesures prendre aduis; afin de se seruir de toutes autres, en quel pays qu'on soit, chose aisee à tout homme d'esprit. Or comme il y a de la difference és mesures des terres, differentes de prouince à prouince, sont aussi celles des grains. Le Muid de bled mesure de Paris, contient douze sestiers: le sestier, deux mines: la mine, deux minots: le minot, trois boisseaux, le boisseau quatre quarts: le quart, quatre literons: le literon, deux demy literons: le demy literon, dix-huict pouleeons. La Saumee de certains endroits du Languedoc, qui est celle dont nous entendons nous seruir en cet endroit, commune & pour le bled, & pour la terre qui le produit, est de quatre sestiers: le sestier, de deux emines: l'emine de deux quarterons: le quarteron, de quatre ciuadiers, dits aussi boisseaux, diuisez par demis. Ailleurs en Languedoc la Saumee n'est que de trois sestiers & vn quarteron; en d'autres deux sestiers y suffisent: mais par toute icelle prouince, le sestier se diuise en deux emines, l'emine en deux quarterons, cõme dessus. En autres quartiers de ce Royaume l'on parle par Asnees, Bichets, Sacs, Raz, & autrement; la recherche desquelles appellations, ie laisse, par estre plus curieuse & penible qu'vtile & profitable: seulement pour monstrer comme le monde se gouuerne, ay-ie voulu toucher ce mot sur telle matiere.

Le Muid de bled mesure de Paris.

La Saumee du Lãguedoc pour le bled.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

NON plus de meſme meſure, eſt generalement l'Arpent par toute la France, pour l'inegalité des perches dont il eſt compoſé, non pour leur nombre, car touſiours les cent quarrees, font l'Arpent. Plus ou moins de pieds ſont employez en la perche, ſelon les lieux, couſtumes & ouurages qu'on meſure, comme dix-huict, dix-neuf, vingt, & vingt-deux. Du pied n'eſt ainſi par demeurer touſiours de douze pouces, & le pouce de douze lignes, ce qui le fait par tout recognoiſtre. Mais pour regler ces choſes, nous ferons la perche ſelon la plus generale couſtume & plus receuë, aſſauoir, de dix-huict pieds ou de trois toiſes, à ſix pieds de Roy chacune. Quant à la Saumee de terre, elle eſt de ſeize cens canes quarrees, meſure de Montpellier, chacune cane, de huict pams, qu'on diuiſe par demis, tiers, & quarts: ainſi, ayant à la Saumee quatre ſeſteres, chacune contiendra quatre cens canes quarrees. Ceſte curioſité ſeruira en cet endroit, bien-que non-neceſſaire, Que rapportant la toiſe à la cane, par exacte verification, ſe treuue la toiſe contenir huict pams, neuf vingt-ſixieſmes, reſte à diuiſer quatre vingt-ſixieſmes: & le pam, huict pouces, neuf lignes. Par laquelle ſupputation, appert, l'arpent faire la troiſieſme partie de la Saumee, peu plus ou moins, ſur quoy l'on pourra faire ſon compte.

L'Arpent de France.

La Saumee pour la terre.

Supputation, touchant la Toiſe & la Cane.

SELON le naturel de tous corps, l'Arpent & la Saumee ſe diuiſent en tant de portions qu'on veut, la moitié duquel arpent contient cinquãte perches quarrees: le quart, vingt-cinq, l'octaue douze & demie, &c. La Saumee de meſme, dont la moitié, eſt de huict cens canes quarrees: le quart, c'eſt aſſauoir, la ſeſtere, de quatre cens: l'octaue, de deux cens, &c. par ſemblable methode, prenant de l'autre coſté, le tiers de cent perches & de ſeize cens canes, pour faire des tiers d'Arpent & de Saumee, & en ſuitte, des ſixieſmes, douxieſmes, vingt-quatrieſmes & autres particules.

PAR cecy ſe void l'Arpent & la Saumee eſtre certaine eſpace de terre meſuree, laquelle ne ſe peut iuſtemẽt limiter, ne par le labourage, ne par la ſemence, comme i'ay dit: ſous leſquelles meſures, & autres ſelon les pays & couſtumes indifferemment, toutes places & aires ſont meſurees, ſoient terres-à-grains, vignobles, prairies, bois, paſturages & autres proprietez, de quelque aſſiette qu'elles ſoiẽt, plate, enfoncee, releuee: comme l'on fait és boutiques des marchans, par l'aune, la cane, le bras, & ſemblables, generalemẽt toutes ſortes de marchandiſes, de diuers prix, ſans diſtinction de leurs valeurs.

L'Arpẽt, la Saumee & autres meſures, inuentees pour monſtrer la cõtenue des terres.

LES Antiques Romains ont vſé du mot, Arpent (dont ils repreſentoient les meſures des terroirs) qui eſtoit la terre que deux bœufs accouplez labouroient en vn iour. Il eſtoit large de cent vingt pieds; & long, de deux cens quarante: leſquels multipliez les vns par les autres, font vingt-huict mil huict cens pieds quarrez, que contenoit la ſuperficie de leur arpent.

L'Arpent Romain.

L'ARPENT François, eſt compoſé de cent perches quarrees, comme aeſté dit, chacune de dix-huit pieds: rẽdans par la multiplication trente

Le François.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

deux mil quatre cens pieds quarrés: donc, il excede le Romain, de trois mil six cens pieds, ce qui est la neufuiesme partie de l'Arpent-François. Par lesquelles diuersités, se remarque clairement ce qui a esté dit, Que fondement asseuré ne peut estre mis pour le labourage des terres & leur ensemencement, ne sur l'Arpent, ne sur la Saumee; ains que ce sont inuentions politiques, pour, à-peu pres, prendre auis sur tel mesnage, ainsi l'aiant voulu nos Ancestres. En Languedoc & voisinage, le nom de Saumee est retenu, pour mesurer & le bled & la terre, comme i'ay dit: de mesme n'estant de l'Arpent, & du Muid: cestui-ci seruant pour le bled, cestui-là pour la terre.

La valeur des terres. C'est quant à la contenuë des fonds. Touchant leur valeur pour la mettre en euidence, communément on y procede par l'ordre suyuant. Escheant arpentement public (source du particulier) gens expers sont deputés pour faire l'aualüation des proprietés, qui accompagnans l'Arpenteur, tout-d'vne-main luy monstrent les limites, tenans & aboutissans des fonds dont est question, desquels ils font quatre ou cinq prix (plus ou moins selon l'vsage des païs) appellés, Estimes, mettant les plus fertiles & gras à la premiere; ceux d'aprés à la seconde; & ainsi par degrés iusques à la derniere Estime, qui est le terroir le moins valeureux ou desert. Ce que pour vn prealable l'Arpenteur notera en sõ liure: puis mesurera la piece par deux costés, longueur & largeur, qu'il multipliera l'vne par l'autre, d'où il tirera le nombre des perches ou canes quarrees, qu'elle contiendra; cent desquelles perches font l'Arpẽt, & seize cens desquelles canes la Saumee, ainsi qu'il a esté representé.

Mesurees indifferẽment toutes d'vne sorte. Povr les diuerses figures des terres, diuersement neantmoins ne veulent-elles estre maniees, ains tout d'vne façon conuient les arpenter ou mesurer, assauoir, en les reduisant en quarré, seul moyen d'en venir iustement à bout. Ce qu'aisément se fait, quelques extrauagantes qu'en soient les superficies, en estant les faces en droitte ligne. Neantmoins obliques, se reduisent-elles en quarré, bien qu'auec difficulté, cõme sera veu.

La piece quarree. Par la figure parfaittement quarree, comme par la plus facile, commencerons nostre demonstration. Ceste-cy, ayant en chacune de ses faces, vingt perches, en contiendra superficiellement, quatre cens quarrees: d'autant que vingt, multipliés par vingt, rendent quatre cens, qui feront quatre arpens, à cent perches chacun. Si ce sont des canes, les quatre cens feront la Sesteree, qui est le quart de la Saumee, à seize cés chacune.

La barlõgue. Pareille facilité treuuera on au mesurer de la piece barlongue; c'est à dire, plus longue que large, ou en quarré-long: laquelle contenant en sa longueur, trente-quatre perches, en sa largeur, dix-huict; dirons, dixhuict fois trente-quatre, rendre six cens douze perches quarrees, faisans six arpens vn octaue & vn vingt-cinquiesme.

L'inegale. Estant la figure trapeze ou inegale en la largeur, d'vn costé tirant

vingt perches, & de l'autre trente; assèblerons ces deux nombres, qui rédront cinquante : dont la moitié, qui est vingt-cinq, multipliee sur septante, se treuuans en la longueur, produiront dix-sept cens cinquante perches quarrees : qui sont dix-sept arpents & demy. De mesme sera manice la terre diuerse en ses quarres faces, pourueu qu'elles soient en ligne droite : de laquelle prenant les moitiés des longueur & largeur, puis multipliees l'vne par l'autre ; produiront les perches quarrees cõme dessus.

La triangulaire.

POVR bien mesurer le champ triangulaire equilateral, conuient le reduire en quarré-parfait à quoy justement l'on auient, par vne seule ligne perpendiculaire, diuisant le triãgle en deux parties egales. D'vn angle iusques à la face opposite, est tiree vne ligne, laquelle joindra la face à sa moitié, apres icelle moitié mesuree; & les perches qui en prouiendront, multipliees, par les contenuës en la ligne procedant de l'ãgle, raporteront le nombre des perches quarrees, dont le champ triangulaire sera composé.

La ronde

ENCORE-BIEN que lẽ Rõd aie beaucoup trauaillé iusques ici tous les Geometriens, antiques & modernes, si est ce qu'en confessant y auoir emploié quelques heures, i'en diray en passant mon auis, comme vn de la foule : non que i'estime que ceste mienne proposition soit à preferer aux escrits de ceux qui ont traicté ceste matiere; mais afin que ie ne cache aux esprits curieux de ceste science, la nouuelle procedure que ie tiẽs pour y paruenir, promettant d'en receuoir vne autre quãd elle me sera mõstree estre plus asseuree. Ie confesse que ceste operation & preuue est mechanique, & incognuë à la Geometrie, n'en receuant point ses demonstrations; mais aussi est-elle autant esloignee de fausseté, cõme facilement par le sens naturel, elle peut estre comprise. Dans le Rõd proposé, pour estre reduict en figure Quarree, soit inscript vn triangle equilateral, touchant de ses angles la circonference du cercle : l'vne de ces faces du triangle, est la face d'vn Quarré equilateral, esgal en sa capacité & superficie, à la figure ronde proposee : & par consequent, on aura la grandeur d'icelle, en multipliant par soi-mesme, l'vne desdites faces du triangle. C'est à dire, Si la face du triangle a vingt perches, le quarré en aura quatre cens; qui sont quatre arpents que contiendra ceste figure ronde. Quãt à la preuue que ie vous en baille, i'ay eu recours ailleurs qu'à la Geometrie, assauoir au poids, lequel vous donnera par cest vsage la cognoissance de la capacité de toute superficie ronde. Soit choisie quelque matiere esgale & bien vnie, cõme papier, parchemin, bois, ou cire, sur laquelle tracés & couppés le rond & le quarré, suyuant la precedante methode; puis les mettés sur le trébuchet ou la balance, le rond en vn coste & le quarré en l'autre, & treuuerez leur pesanteur estre esgale, ou du moins si peu differente, qu'elle demeure insensible; aiant obserué precisément toute justesse en sa matiere, au tracer & couper, au trébuchet & à la table. Si donques en petit volume ceste proposition se treuue veritable, qui est celuy de si petite conception, qui ne soit asseuré de ceste mesme régle, exercee sur vne grande piece de terre?

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

D'ESPLVCHER particulierement les raisons de telles figures, & autres qui se peuuent presenter, comme, ouales, pentagones, hexagones, heptagones, octogones & semblables, des obliques, mixtes & entre-meslees, ce seroit conuertir le Mesnager en Geometrien, contre mon intention. Ce qui me fera finir mon discours, pour reuenir d'où ie suis parti: c'est, que sans entrer en plus grandes speculations, suffit de rendre en quarré-parfaict ou barlong, toutes aires & places, soient terres labourables, vignes, prez, bois & autres, les prenans des costés que mieux s'accordera, les diuisans en vne ou plusieurs portions, ainsi que la chose le requerra: dont les roigneures se ioindront les vnes aux autres, pour les reduire aussi en quarré, tant petites soient elles; par lequel moyen, viendrés aisémét à bout de vostre dessein. Et seruira aussi telle recherche au Mesnager, dont le domaine est subject aux charges publiques, de ne se laisser deceuoir aux commis és impositions, lors qu'ils en asseent & despartent les deniers, cause principale de l'inuention de l'Arpenterie.

CHAP. IIII.

Disposer la Terre selon ses proprietés.

POVR bien entendre la proprieté de la Terre, la recerche des facultez du Ciel, sous lequel vous habités, est du tout necessaire. Sans ceste correspondance en vain on labouroit. Car quel fruict peut apporter la Terre sans le benefice du Ciel? Ce sont les Climats qui par influences celestes donnent loy à la Terre, à laquelle on ne doit s'affectionner à faire porter autre chose que ce qu'ils luy permettent, si on en veut auoir profit. Car pour le plaisir, on renuerse, par maniere de dire, l'ordre de Nature. Mais cela appartient particulierement aux Rois, Princes & grands Seigneurs, que de contraindre la Terre, posee sous air froid à porter des Cannes-de succre, des Oranges, Limons, Citrons, Ponciles, Poiures, Oliues, & autres matieres propres és Climats Meridionaux: comme en plusieurs endroits de la France, en diuerses grandes maisons telles magnifiques beautés se voient auec merueille. Nostre pere-de-famille pour le principal de son Mesnage, ne cerche tant de delicatesses, ains seulement les fruicts que sa terre luy produit volontairemẽt auec raisonnable culture, & sans excessiue despense: bien-que pour le seruice des Grands, ie monstreray les moyens de rendre la terre obeissante, pour extraordinairement porter ces precieuses choses.

Climats, & leurs facultés.

Principales facultés de la terre distinguees.

EN certaines contrees, la Terre ne produit qu'Herbages: en d'autres, que Bleds: & ailleurs, que Raisins: si qu'il est raisonnable distinguer la Terre en trois parties, donnant la premiere, comme aussi la plus anti-que, au Bestail, qui se nourrit és Herbages. La seconde, au Pain, qui

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

se fait des Bleds. Et la troisiesme, au Vin, venant des Raisins, qui sont les principaux alimens desquels sommes substantés : pour, le bon Mesnager, faire là dessus son compte, de s'estudier à ce d'où le plus de son bien doit proceder; afin de se rendre sçauant en son administration, selon les proprietés de son lieu. Le prenant doncques de ce biais, diray que s'il est en païs d'Herbages, les prairies, les eaux pour les arrouser, les bois, pastis, la cognoissance du bestail, sa nourriture & sa debite, seront toute son estude. Si en lieu de Grains, le labourage des terres, le bon bestail pour y ouurer, les outils, les semences, leurs saisons, la façon & l'ordre pour coupper les bleds, les batre & serrer, en retirer des pailles, occuperont le plus de son esprit. Si en lieu où seule la Vigne croist, ne pensera qu'à choisir les bonnes races de raisins, planter les margoutes & les crossettes, les prouigner, tailler, marrer, & autrement traicter sa Vigne, selon son merite & proprieté du Climat, faire, loger, & conseruer les Vins. Mais, où par le benefice du Ciel, temperament du Climat, & douceur du fonds, la Terre se treuue propre & facile à porter Foins, Bleds, & Vins, & par consequent, bois & Arbres de toutes especes à faire Iardinages, Garennes, Estangs, Colombiers & autres commodités; nostre pere-de-famille sera parfaictement bien pourueu, ayant par ce moyen chés soy presque tout ce qui est requis à l'entretenement de ceste vie, iusques aux habits pour soy & sa famille. Aussi aura-il beaucoup plus de soucy, d'autant qu'il luy sera necessaire tendre son esprit à toutes negotiatiõs rustiques; sinon contraires, à tout le moins differentes par entr'elles: ny aiant autre sympathie entre le Berger, le Laboureur, & le Vigneron (discordans au reste par leurs exercice : separés) que de tendre tous ensemble à ce but, de nous administrer les diuers fruicts, dont sommes nourris. Harmonie pareille à celle du luth & semblables instrumens de Musique, prouenant de l'inegalité & diuersité de leurs cordes.

Herbages

Bleds.

Raisins.

Donqves faudra que tel pere-de-famille, commandant generalement sur toutes les parties de son terroir, sçache l'ordre particulier qu'il a à obseruer en chacune d'icelles, pour en retirer le digne raport. Se representera le General-d'armee, qui pour obtenir la victoyre commande plusieurs hommes, diuers en mœurs, en langues, habits & exercices; se fournit de diuerses armes & munitions; & s'employe à diuerses expeditions tant pour l'offensiue que deffensiue. A son exemple nostre Mesnager vigoureusement cultiuera sa terre, ainsi qu'il appartient, se roidissant contre les difficultés, & selon que chacune de ses parties requiert labeur & industrie; qu'il confessera estre conuenablement appliquees, puis qu'il est question de la jouïssance de tant & de si diuers biens que Dieu nous donne par l'Agriculture, qui est le but de nostre Mesnage.

Nos premiers peres ont ainsi ordonné de la Terre, que de preferer les herbages à tout autre sien rapport : pour leur simplicité de viure, se contentans presque du seul reuenu du bestail. Mais les hommes des siecles d'aprés, ne s'arrestans à telle sobrieté, ont prepose les bleds & vins,

Ordonnãce Antiquetouchant le

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

manimẽt de la terre. au beſtail, le mettant au troiſieſme degré de la Meſnagerie. Suiuant laquelle tégle, je taſcheray de conduire le pere-de-famille au droit vſage de ceſte induſtrie Champeſtre, commenceant par le labourage des terres à grains: qui ſera ſuiuy de la culture des vignes: puis de la nourriture du beſtail. Apres, toutes-fois, auoir preparé la Terre à ſouffrir tels diuers traictemens, ſelon ſes diſtinctes capacités. Pour vn prealable conſiderera noſtre Meſnager, que bien-que ſon Climat, pour ſon tẽperament, fauoriſe toutes ſortes de fruicts, c'eſt neantmoins auec quelque inegalité, procedante de la faculté de la terre: afin de s'arreſter là où plus encline le naturel du fonds. C'eſt que ſi la Terre ſe delecte plus à porter du foin, que du bled, ſon principal viſe au foin: ſi du bled, que du vin, au bled; & ainſi en ſuite, par ce moyen en tirera-il mieux la raiſon, que la prenant d'autre biais. Icy eſt à ſouhaiter, le plus du domaine eſtre emploié en herbages, trop n'en pouuant auoir, pour le grand bien de la meſnagerie: d'autant que comme ſur vn ferme fondement, toute l'Agriculture s'appuie là deſſus: auſſi voit-on que moyennant le beſtail, tout abonde en vn lieu; tant pour le denier liquide, qui ſans attente en ſort, que par les fumiers cauſans abondance de toutes ſortes de fruicts. Partant s'il peut ordonner de ſa terre à volonté, aiant la carte blanche, c'eſt à dire, vn terroir neuf, aſsés fertil, ſans ſubjectiõ, fauoriſé du Ciel, pour rapporter toutes commodités, conuenablement le detaillera & emploiera-il, ſi ſous ces maximes il aſſuiettit ſes deſſeins.

Vſage ancien & moderne de la Terre.

Moderne & l'ordre de preſent.

Ne forcer la Terre.

Diſpoſer vn nouueau terroir pour la cõmodité & biẽſeance.

QVE les deux tiers du domaine ſoient donnés à la foreſt, prairies, & paſturages: & le reſtant aux autres parties en general ſelon les diſtinctes qualites de chacune, & que mieux s'accordera. Que noſtre pere-de-famille conſerue cherement ſes bois: au coupper, allant tellement retenu, que ce ſoit pour la ſeule neceſſité qu'il en prenne, ou pour l'importun empeſchement. Qu'aux lieux plus bas ſoient les eſtangs, ſauſſaies, peuplaies, tremblaies, aunaies, auzeraies & ſemblables bois aquatiques, & en ſuite les prairies. Au plus hauts, les foreſts & bois ſauuages, ſecs de toutes ſortes, auec les paſtis pour le beſtail, taillis pour buiſſons & garennes. Es moiens ou couſtaux, temperés d'humidité & de ſechereſſe, les terres-à-grains, vignobles, iardinages, vergers d'arbres fruictiers: auec toutesfois ce particulier deſpartement, qu'és plus relenés & plus maigres de tels endroicts, les vignes aient quartier: & és plus abbaiſſés & gras, les bleds. Qu'és terres plus argilleuſes que ſablõneuſes, & air plus chaud que froid, il ſeme pluſtoſt du froment que du ſegle: és plus ſablonneuſes, qu'argilleuſes, & air plus froid que chaud, du ſegle que du froment. Que pour le decorement de ſon lieu, il dreſſe les aduenuës de ſa maiſon de tant loin qu'il pourra; par longues & larges allees droittement alignees, & au parterre bien vnies, qu'il fera paſſer à trauers de ſes foreſts, ſi faire ce peut, ſans grande tare; ou bordera ſes allees d'arbres, de ceux qui ſeront de plus facile accroiſt, & de plus grand profit & plaiſir. Ainſi aura la maiſon de noſtre Meſnager

plaiſant

plaisant&agreable abord: & son domaine par telle juste proportiõ ainsi detaillé & bien mesnagé, moiennant raisonnable estenduë, & la faueur d'en-haut se rẽdra capable d'entretenir vne grãde & honorable famille.

CHAP. V.

Dessein du bastiment champestre.

COMME ce discours est general, pour monstrer en gros ce qu'il conuient faire de chacun terroir, selon sa portee; aussi la disposition des logis pour les hommes & pour les bestes, sera en cest endroit traictee generalement, reseruant en son Lieu à particulariser & la culture de la terre, & la deuersité des bastimens, pour instruire le pere-de-famille du moyen qu'il doit tenir à s'accommoder de l'vn & de l'autre, en mesnageant, sans excessiue despence & longueur.

Bonté & beauté recerchees pour le Bastiment &

DEVX choses sont requises au Bastiment: assauoir, Bonté, & Beauté, afin d'en tirer seruice agreable. Parquoi ioignans ensemble ces deux qualités là, nous asserrons nostre logis des champs en lieu sain, & le cõposerons de bonne matiere, auec conuenable artifice: dont sera euité le tardif reppentir, qui touſ-jours suit l'inconsideré auis de ceux qui bastissent.

Le lieu salutaire pour son assiete.

DONQVES auant qu'entrer en despense, presuppoſé vostre païs estre sain, encores faudra-il en choisir la partie la plus salutaire, plus plaisante pour vostre habitation, & la plus mesnageable, selon la portee de vostre bien: accommodans ces trois considerations, le mieux que faire se pourra, par l'auis de plusieurs gens d'esprit, entendus en telles matieres, qu'aurés assemblés auparauant; comme en consultation.

Auis des Antiques.

LES Anciens ont ordonné le Bastiment champestre à demi-montaigne, regardant le Midi, estimans telle assiete la plus salubre, par estre couuerte de la Bize, à l'abri, reculee de la riuiere, (qui est souuent mal saine) auoir la veuë assez haute & longue, & n'estre trop humide, ny aussi trop desnuee d'eau. C'est bien à la verité l'assiette preferable à toute autre: neantmoins, comme les choses de ce monde ne sont parfaitement accomplies, estant chacune commodité suiuie de son contraire, en telle assiete se rencontre ce mal, que le logis est commandé par la partie de la montaigne releuee: ainsi y defaut-il ce poinct, qu'il ne peut estre du tout fort, comme plusieurs desirent; le temps nous aiant fait prendre garde de ce notable article.

Cõsideration des Modernes.

LES montaignes sont trop seches & venteuses: les plaines, trop humides & fangeuses. Si és montaignes on a la veuë longue, les yeux s'y promenans à laise, leur difficile accés donne beaucoup de peine aux pieds: comme aussi l'importunité des fanges rabat du plaisir des longs promenoirs de la plaine.

Incommodités des Mõtaignes & des Plaines.

Resolutiõ. CES choſes conſiderees, ſe faudra tenir à la premiere reſolution, qui eſt de ſe ſeruir du lieu qu'on a, duquel la meilleure & plus ſalutaire partie ſera prinſe pour baſtir comme a eſté dit, afin d'y pouuoir ſejourner commodément, pour la ſanté, pour la ſeurté, pour le profit & pour le plaiſir. Ne pouuant preſcrire loi certaine, où commẽt, & dequoi edifier l'habitation champeſtre, chacun ſ'accommodant ſelon ſes moiens & le lieu auquel il eſt aſſis, qui le plus ſouuent, impoſant neceſſité, contraint dreſſer le baſtiment autrement qu'on ne ſouhaitteroit. Et ſoit ou montagne, ou couſtau, ou pleine, auec l'artifice & deſpens requis, on ſe logera tres bien: comme d'infinies & diuerſes ſortes d'aſſietes, ſe voient pluſieurs bonnes maiſons, accompagnees de grãdes cõmodités. A quoy prenant garde de prés, on treuuera que quelque bigearre & rebours que ſoit le lieu, il ſe peut neantmoins ageancer.

La terre fait le deſſein de la maiſon. LE logis ſera proportionné aux terres d'alentour, d'autant qu'il faut que de là ſortent les deſpenſes du baſtiment & de ſon entretien. Et c'eſt le dire de Caton & autres Anciens, qui ont commandé de commencer la maiſon par la cuiſine: c'eſt à dire, regarder premierement au reuenu. Se donnera-on auſſi garde des fautes (pour le preuenir) qu'en ceſt endroit firent ces deux grands meſnagers Romains, Quintus Sceuola, & Lucius Lucullus; dont l'vn baſtit trop petit logis, & l'autre trop grand; chacun d'eux auec incommodité. Car c'eſt perte de n'auoir lieu aſſés ample, pour vous loger à l'aiſe auec voſtre famille, pour receuoir vos amis, & pour ſerrer les fruicts que voſtre terre porte & le beſtail qu'y n'ouriſſés: comme au contraire, c'eſt jetter ſon argent dans la riuiere, voir ſe ruiner & desfaire ſoi-meſme que baſtir trop amplement & ſans neceſſité, Et faut qu'à la longue la vanité de telle entrepriſe ſoit la fable du peuple, quand aiant baſti vne grande & ſuperbe maiſon, elle demeure vuide par faute de reuenu: & qu'il falle emploier plus de tẽps à la balier, qu'à en labourer les terres: & qu'en fin on ſoit contraint pour en paier les ſerrures, vendre & la maiſon & le domaine, & faire achepter ſes folies à autruy.

Chacun ſe baſtit à liberté, ſous toutesfois ces PVIS que la proportion du logis ſe meſure par le fonds, il ne ſeroit à propos en ceſt endroit d'en faire l'ordõnance, laiſsãt à chacun la liberté de ſe loger à l'aiſe ſelon ſes moiens: joint que comme de tous les hõmes de la terre, deux viſages ne ſe reſſemblent entierement, ainſi en eſt-il des maiſõs: leſquelles ſe diuerſifient les vnes des autres, autant que diuerſes en ſont les ſituations, reuenus, matieres, ouuriers qu'on rencontre, & fãtaſies des ſeigneurs; pour leſquelles raiſons ne peut-on s'arreſter à vne ſeule façõ de baſtir, comme auſſi non neceſſaire. Suffira au pere-de-famille d'obſeruer le mieux qu'il pourra les generales régles de l'ART, ſelõ les adreſſes de ces poincts generaux: Que s'il eſt en païs froid, ſes principales veuës & ouuertures regarderont le Midi: ſi en chaud, le Septẽtrion: ſi en temperé, le Leuãt ou Couchant; afin que le logis ſoit exẽpt des injures du païs prouenans des froidures, chaleurs & vents: à tout le moins telles intemperies ſoient en ce faiſant adoucies & moderees. Ainſi

Neceſſaires obſeruations.

rendra belle sa maison, & approchãte de ce qu'il y desire. Et d'autant qu'on ne peut jamais aller tant justement, qu'en laissant le milieu on ne chee en quelque extremité: il vaut mieux que nostre Mesnager tumbe de ce costé, de faire sa maison vn peu trop grande, que trop petite: parce qu'auec la benediction de Dieu sa famille s'accroist de jour à autre, & en bien mesnageant, la quantité des fruicts de sa terre s'augmente : La faire trop forte, que trop foible, pour resister aux incursions des ennemis du repos publicq : D'en faire les murailles trop espesses, que trop minces; pour pouuoir tenir ferme contre les vents, pluïes, neiges, chaleurs & autres violences des temps, qui offensent les edifices: plus toutesfois ceux de la campagne, que de villes; par estre ceux-ci accompagnés; & ceux-là par leur solitude, faut que d'eux-mesmes subsistent cõtre telles injures.

Approprié dans le logis à son droict vsage.

ESTANT donc question de mesnage, il luy faut necessairement assujettir l'edifice, & l'approprier à ce à quoi il est destiné, suyuant la cõmune obseruation de toutes sortes de personnes, qualités & estats. Les bestes mesmes nous enseignent à nous loger. Chacune selon son espece dispose sa retraite & petit logis auec admiration, & n'auient jamais qu'elles se deçoiuent en leurs desseins, proportionnans leurs bastimens à leur vsage. Entre vn milion de bestes representons-nous la seule abeille, laquelle nous apprendra dequoi, quand, & comment nous bastirons. Nous trouuerons que ce doit estre du nostre, au besoin, & auec artifice & diligence. Et bien qu'és bastimẽs y coure grande despense, si nous en faut-il auoir pourtant pour nostre vsage, ne nous en pouuant nullemẽt passer, quelque cherté qu'il y ait; dont comme du bled estant à prix excessif, nous-nous pouruoirons, seulement pour la necessité. Ainsi n'entreprenans rien outre nos forces, & plus que de besoin, nous tascherons, en nostre bastiment, d'espargner tant qu'il sera possible, sans nous enfoncer en l'abysme de la richesse de la taille, pierre ou bois, laissans tels superbes ornemens aux grans seigneurs.

Autrequãt grand ne peut estre le logis des champs.

MAIS quelque petit que l'entreprenions, pour euiter la despense, si ne peut-il estre que grand, pour le rendre capable de nostre intentiõ: car deuant que quartier soit donné à gens, à bestes, & à fruicts, c'est merueille du grand espace qu'il conuient auoir. Aussi est-ce vn pourtrait d'vne Republique, que la seule maison de mesnage bien disposee; où en petit volume, & comme par vn modelle, toutes les parties d'vne ville se voient, Autrement elle demeureroit manque & imparfaicte, & ne seroit estimé homme d'entendement, celui qui aiant à commencer vne maison en raze campagne, sans sujection ne seruitude aucune, (cõme auient ordinairement és villes,) pouuant jetter ses fondemens, faire ses veuës, & escouler ses immondices à volonté, disposeroit sa maison mal-à propos dés le commencement. Mesme je dis, que les bastimens mal projettés, sont communément de plus grande despense en leur fabrique, que les autres : d'autant qu'il conuient souuentes fois

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

refaire plusieurs choses aux edifices, par faute de bonne ordonnance.

Ses particulieres cõmodités.

OR SERÉS-VOVS bien logé, si suiuant les precedentes régles de la situation, & les generales de l'Architecture, touchant la proportion, vostre maison a belle & plaisante entree : porche : basse-court : l'eau au milieu, par fontaine, puits, ou cisterne : galeries couuertes à arceaux : celier pour les cuues, tinnes & pressoirs : grand lieu à tenir le bois de chauffage : autres distincts & se joignans ensemble, à serrer huiles, fourmages, cuirs, & semblables prouisions de reserue, requerans telle basse situation : deux ou trois caues pour les vins, dont la facile descente inuite le pere & la mere-de-famille de les aller souuent visiter, comme en se promenans, pour le bien de leur mesnage. Aisee montee aux estages du logis, par escalier-à repos, vis, ou autrement : cuisine, accompagnee de tous les offices ; assauoir, charnier, boulengerie, fournil, serre-pain, serre-linge, buanderie, serre-vaisselle, garde-manger, laicterie à faire les fourmages, & autres lieux pour les tenir : vne ou deux salles : sept ou huict chambres pour toutes saisons, pour vous, vos enfans, petits & grands, nourrisses, chambrieres, maistres-d'escole, amis suruenans de diuerses qualités ; chacune chambre accõmodee de garde-robes, priuez, & cabinets, pour aucun desquels seruir à garder tiltres, papiers, linges & meubles de reserue. Si és galetas, du coste du Septentriõ sõt dressés des priuez cõmũs pour les seruiteurs, & d'autres pour les seruãtes, auec leurs montees separees, pour l'honnesteté. Si au feste & sous les couuertures du logis droictemẽt sur la porte principale d'iceluy, est la chambre des seruiteurs, grãde & spacieuse, pour estre là cõme en sentinelle, aiant l'oreille & l'œil sur la grãd-court & escueries. Si prés de là sont les greniers à serrer bleds, legumes, fruicts des arbres, chanures, lins, & autres matieres de garde. Si au plꝰ haut & esleué endroit du logis, sur la mõtee ou ailleurs, est bastie vne belle Terrasse, pour y secher des fruicts, & s'y recreer voiant l'air à descouuert (digne commodité des maisons assises en lieu bas) à laquelle estant iointe la Mirande, pour l'aisance d'y estendre la buee à couuert en temps pluuieux, lors s'y promenant des yeux & seruir à autres vsages, ce sera pour ne defaillir aucune commodité en la maison. Laquelle estant ainsi disposee, & contenant deux estages habitables, l'vne sur l'autre, pourra monter de six à sept toises, la mesurant depuis le rez de chaussee & plan de la basse-court, jusques à l'entablement & sous les couuertures : sans y comprendre les caues estans sous terre, le lieu le requerant, ne les tours, terrasses & mirandes excedans le logis : qui sera en dehors entierement flanqué par tours rondes ou quarrees ou autres recoins & auancemens, comme viendra le mieux à propos, afin d'estre tant plus fort : & pour mesme cause sera enuironné d'vn large & profond fossé rempli d'eau, ou la maison assise sur le pendant d'vn rocher, qu'on ne puisse grauir, selon toutesfois la proprieté des lieux, qui donne loy à tous edifices.

Couuerture

FAVDRA percer des deux costés, les principaux mẽbres de la maison, tant pour leur dõner jour à suffisance, que pour la santé, laquelle se rend

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

meilleure par le libre passage de l'air. Donnant neantmoins le Leuant à voitre salle & à vostre chambre, afin d'y estre le sejour agreable dés le matin, le Soleil y entrant. Le restant des membres, comme indifferens, seront posés selon que mieux s'accordera: exceptés les greniers, caues, & lieux à conseruer papiers & meubles, qui auront quelque ouuerture vers le Septentrion, pour estre c'est aspect-là, moins sujet à corruption que nul autre. *pour lumiere & autres seruices és membres, selon leurs proprietez.*

LA GRANGE, escueries, bergeries, & autres logis de bestail, ensemble les greniers pour serrer leur fourrage, foins, pailles, fueilles, pour nourriture durant l'annee, seront posés du costé du Couchant de vostre maison, si faire se peut, quinze ou vingt toises esloignés d'icelle: faisant entre-deux vne grande court, ou y aura tant de logis par estables separees, petites & grandes, qu'il puisse suffire à contenir à laise tout vostre bestail, selon leurs especes & vos moiens. Dans laquelle court, & en l'vn de ces costés, prés la principale entree, sera bastie la maison du mestaier ou fermier, pour, de sa feneſtre luy estre facile de voir son bestail à toutes heures. Laquelle maison ne laissera d'estre vtile pour nostre mesnage, encore que n'eussiés aucun fermier, faisant cultiuer vostre terre par seruiteurs domestiques. Vn grand couuert, comme Hale de marché, y sera dressé, pour à l'ombre & hors l'importunité du tẽps, y reposer coches, caroſſes, charettes, tombereaux, charruës, socs, & sẽblables choses de mesnage: mais ce sera en tel endroit que les charettes y puissent librement entrer & sortir, à l'vn des costés de la court, si possible est, afin d'occuper tant moins de place. Aussi seruira tel couuert, de boucherie, y tuant les bestes pour la prouision de la maison: & pour en temps pluuieux, neigeux, venteux & froid, y charpenter, tailler des pierres, accoustrer des perches, lattes & osiers pour les vignes, & y faire plusieurs autres ouurages, en mauuais temps, plus commodément qu'à descouuert. *Logis pour le bestail & son fourrage.* *La Hale.*

DEHORS & prés des estableries, reposeront les fumiers dãs deux ou trois grands lieux, vn peu creusés au milieu, & paués au fons, pour y retenir la graisse: dãs lesquels, si la cõmodité le porte, l'eau sera mise & retiree quand on voudra: & serõt ces lieux assis en teste des prairies? afin que les engraissemens y vuidẽt par les pluies, pour lesquels fortifier, l'esgout des pluies venãt de la court & des chemins voisins, y decoulera. Là iettera on les fumiers, à mesure qu'õ les sortira des estables, pour s'y acheuer de pourrir: aussi les balieures de la maison, cossats, trõcs de choux, & autres reliefs du iardin, dõt les fumiers seront d'autant augmentés, d'où seront retirés à mesure du besoin, selon qu'on les emploiera. Ce sera grand auantage pour la poullaille, si tels fumiers sont posés à l'abri de la Bize: d'autant que quelque froid qu'il face, elle treuuera là quelque vermine à manger: à quoy est requis d'auiser, pour ne perdre telle commodité. *Lieux pour les fumiers.*

VOS iardinages & vignobles, vnis ensemble, enfermés dans vn grãd parc, seront posés prés de vostre maison, du costé du Leuãt ou Midi, *Place pour les*

Iardins & vignes. tant pour le plaisir d'auoir la veuë sur telles beautés (plus plaisantē que du Septētrion, mesme és païs tēperés) que d'estre parés par le bastiment, de la violéce de la Bize. Desquels jardins & vignes, destournerés la bale & bourriers des bleds battus en l'aire, de peur que les herbes & fruicts n'en eussent à souffrir, y estans portés par les vents. obseruation particuliere pour les endroicts Meridionaux, où l'on bat les bleds en cāpagne. Dans ces jardinages entrerés par vne poterne faicte au derriere de vostre maison, pour facilement vous y aller promener, sans passer par vostre grande court. commodité plaisante & profitable selon le cours des affaires.

Ces aus suffiront pour la generale disposition d'vne Maison-chāpestre de passable reuenu, sans m'arester à la sumptuosité & magnificēce des grāds Seigñs, afin de n'exceder les limites de mō intentiō: C'est toutesfois sous les proprietés des prouinces, chacune aiant presque sa particuliere façon de bastir, mesme pour le respect du mesnage, ausquelles conuiendra s'accommoder. Car d'vne sorte l'on dresse le bastiment champestre és lieux esquels les bleds sont battus à couuert, & d'vne autre où l'on faict ce mesnage en campagne, comme cela se remarque en voiageant par ce Royaume. Ici adjousterai-je seulement la consideration requise à la situatiō de la cuisine, principale partie de la maison, pour l'asseoir si bien que l'issuë en soit petite; c'est à dire, que le bien ne s'y cōsume trop tost, ou plus que de raison; ains qu'estant mesnagé comme il appartient, & auec honneste frugalité, il y en puisse plustost auoir de reste que de faute au bout de l'annee.

Discours particulier de la cuisine. La cvisine donques, à telle cause sera posee au premier estage de la maison, au plan & prés de vostre salle, de laquelle entrerés dās vostre chambre: par ainsi ceux qui sont dans la cuisine par l'approche de la salle & de la chambre où estes souuent, s'en treuuent cōtrerollés, & reprimees les paresses, crieries, blasphemes, larcins des seruiteurs & seruantes. Mesme la nuict, quand les seruantes, sous pretexte de fourbir leur vaisselle, faire leur buee & autres ordinaires mesnageries, demeurēt bien tard dans la cuisine: mais vous sentans prés d'elles, n'auront lors moiē de ribler auec les seruiteurs, à l'aise & sans crainte: ainsi que cela est facile & cōmun en la cuisine basse, le maistre & la maistresse estans retirés en leur chābre en haut, loin d'elles, & laissees cōme en pleine liberté.

La cuisine basse contraire, à la santé C'est aduis ne s'accorde auec celuy de plusieurs personnes, lesquelles cōduittes plus par coustume inuereree que par raison, posēt la cuisine au plā de la basse-courtine se prenās garde que c'est la pire assiete de la maison, pour cōtrarier à la santé, à la seurté, & a l'espargné. Entieremēt faine peut estre la cuisine basse, à cause de l'humidité dont elle abōde, & de l'air qui luy defaut: dont telle assiete se treuue la pire de la maison. Et estant d'elle mesme la cuisine assés baignee, par la continuelle mesnagerie, la raison voudroit, dōptant ce mal d'employer plustost à ceste effet le *à la seurté.* plus sec & esuenté, que le plus humide & estouffé endroit du logis. Nō plus seure donnant la bassesse de ses fenestres facile accés au diabolique boudin, & à autres maudites inuentions, que nostre miserable

siecle a produites : auſſi moyen aux paſſans d'entr'ouïr & d'é-tre-voir ce qu'on y dit & fait, où ce ſeroit quelles reſpondiſſent ſur la baſſe-court, ou autrement que le lieu les rehauſſaſt de luy-meſme. Heurtant à la porte principale de la maiſon, le plus ſouuent elle eſt inconſidérement ouuerte, par ceux qui ſont dans la cuiſine baſſe, par pareſſe ou incommodité de monter en haut, pour recognoiſtre ſi ceſt ami ou ennemi, dont la maiſon eſt expoſee en danger. Et quant à l'eſpargne, telle ne peut eſtre en la cuiſine baſſe qu'en la haute, tant pour les raiſons dictes, que par n'eſtre poſſible tenir l'œil, ainſi qu'il appartient, ſur les pilleries qui ſe commettent par pluſieurs laronneaux, leſquels ſous ombre de pauureté ou autre pretexte, tournoient vne bõne maiſon: à quoi les inuite la facile entree en la cuiſine baſſe. Choſe qu'ils entreprennent ſi hardiment quand ils ſont cõtraincts s'aheurter à la cuiſine haute, pour la difficulté de l'accés.

& à la ſeurté

Et n'y fait rien de dire que la cuiſine baſſe ſoit à preferer à la haute, pour ſon aiſee entree & ſortie, commodité de diſpoſer à plaiſir tous les offices de meſnage, & eſtre prés de l'eau: puis que de tout cela on ſe peut auſſi bien accommoder au premier eſtage, qu'aurez de-chauſſee & plan de la baſſe-court. Meſme la montee y ſera autant aiſee qu'õ voudra, par eſcalier-à repos, vis, ou autrement: n'y defaillant autre choſe que la fontaine, qui poſſible n'y pourra monter pour le naturel du lieu. Mais quant au puits & ciſterne, en joüirés comme il vous plaira: n'eſtant (par ce ſeul defaut de la fontaine, qui toutesfois ne ſera trop eſloignee, coulant dans la baſſe court) raiſonnable vous priuer ſciemment des ſuſdictes commodités, des plus importantes du meſnage. Car en vain ferés labourer vos terres, & en ſerrer curieuſement les fruicts dans les greniers, ſi de là, tranſportés comme dans vn ſac-perſé, ſe diſſipent deſordonnément: comme cela aduient plus facilemẽt en la cuiſine baſſe, qu'en la haute. Par ainſi ceux ſe trompent qui ne caſſent pluſtoſt leurs vieilles cuiſines baſſes, que d'en edifier des nouuelles. N'eſtimant autre choſe deuoir recommander la cuiſine baſſe, que la fraicheur qu'on y treuue plus grande en Eſté, & moindres les vents en Hyuer, qu'en la haute. Leſquelles deux commodités noſtre pere-de-famille contrepeſera auec les autres, pour en tirer ceſte reſolution, que viuant à ſon aiſe, ſans importunité de froidure & chaleur, ſelon ſon Climat, il puiſſe tres-biẽ meſnager, but de ſon negoce, ſans s'eſloigner de ſes gẽs que le moins qu'il pourra, puis que ſa preſẽce eſt touſ jours requiſe. Autremẽt ce ſeroit cõtre-faire les grãds ſeigñrs qui nõ ſeulemẽt ſe ſeruẽt de cuiſines baſſes, aïs ont des corps de logis ſeparés pour leurs offices, mais comme leurs moiẽs ne sõt cõmuniqués à to⁹, auſſi de to⁹ ne peuuẽt eſtre imités.

Le dire de Meſſire Anne de Mõtmorenci Cõneſtable de Frãce eſt remarquable, Que le Gẽtil-hõme aiant attaint juſques à cinq cẽs liures de reuenu, ne ſçait plus que c'eſt de faire bõne chere; parce que voulãt tãcher du grand, mange à la ſalle, à l'appetit de ſon cuiſinier, où auparauãt prenant ſes repas à ſa cuiſinẽ, ſe faiſoit ſeruir à ſa fantaiſie. Pour ce onques

compenser ces choses, nostre Mesnager aura vne anti-cuisine, qui luy seruira de sallette ou mãgeoir ordinaire, au trauers de laquelle de necessité conuiendra passer allant à la cuisine : par ce moyen estant noblemẽt serui en son viure, sans se mesler auec la lie de ses domestiques, tiẽdra en office tous les siens: lesquels se rendront plus obeïssans & mieux morigínés par telle proximité, qu'estans plus reculés de sa presence.

De l'assiete de la grãge & estableries.

PAR semblable raison, ceux se sont le plus deceus, qui le plus ont esloigné de leurs maisons, les granges, estableries & logis du bestail, quoique fondés en ce principalement, que ne tenans prés d'eux la grosseſſe du Mesnage, sans bruit & à l'aise vouloient viure de leur reuenu. Mais l'experience monstre qu'estãt telle mesnagerie ainsi reculee, le seigneur est priué de la liberté de pouuoir commodément tenir son biẽ à sa main: ou le tenant d'estre contraint laisser son bestail à l'abandon, & ses gens aussi, pour, loin de sa presence, estre mal seruy, & despendre la moitié plus, que faisant manger ses seruiteurs en sa cuisine. Et quand mesme il seroit resolu de bailler touſ-jours son domaine à ferme, tel esloignemẽt luy oste le moyen de contreroller son fermier, de se seruir de luy en diuers endroits, & de se garder du desgast des bois, fruicts, & autres choses, luy auenant à toutes heures, par luy, par ses enfans & seruiteurs ; & ce auec plus d'interest, que plus se treuuent reculés de sa presence, cuidans estre en pleine liberté. Ioint que tel esloignement, estant le bien affermé ou non, tend la maiſon plus solitaire & moins frenquentee que ne requiert le logis des champs, que si elle estoit accompagnee de la mesnagerie, pour aucunement dompter sa naturelle solitude. Pour lesquelles tresſ-importantes causes, aiant nostre pere-de famille à bastir à neuf, sera admonnesté de ne faillir en si beau chemin, ains de poser le logis de son fermier & de ses bestes, non plus loin de sa maison, que de la mesure susdite, si excuse legitime ne l'en destourne. Et aussi de remuër pluſtost prés de soi ses vieilles estableries, que de despendre de l'argent à les reparer.

Au VII, Lieu de ceste œuure.

L'EAV & le Bois suiuent neceſſairement le logis: car cõment peut-on viure sans ces deux alimens? Ie n'en traicte toutesfois ici, pour en ce commencement, ne lasser le Lecteur du discours de telle longue matiere : le reseruant ailleurs, ou le moyen de ce pouruoir de ces commodités, sera soigneusement representé.

CHAPITRE VI.

De l'office du pere-de-famille enuers ses domestiques, & voisins.

La police du Mesnage.

ES CHOSES seroiétvaines sans bon gouuernement, ne pouuant en ce mõde rien subsister sans police. En quoi reluit la prouidẽce diuine d'autãt plus, qu'õ void l'ordre qu'elle a estabi en Nature marcher cõtinuellemẽt sõ train sans interruptiõ: aiãt dõné à aucũs le sçauoir cõmãder, & à autres, l'obeir; dõt par ce moiẽ chacũ est retenu en office, pour la cõseruatiõ du genre humain.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

POVR vn preable donques, noſtre pere de famille ſera aduerty de ſe- *Le Meſ-*
ſtudier à ſe rendre digne de ſa charge: afin que ſçachant bien comman- *nager.*
der ceux qu'il a ſous ſoi, en puiſſe tirer l'obeyſſance neceſſaire (ce qui eſt l'abregé du Meſnage) taſchant pour en venir là, de chãger, ou du moins d'adoucir, les humeurs qu'il pourroit auoir contraires à tant loüable exercice, par n'y eſtre nay. Moyennant ce, & la faueur du Ciel, ne doutera de venir tres-bien à bout de ſes deſſeins, bien que pour les mettre en execution, il ſoit contraint ſe ſeruir.

----des hommes de nul prix
Dont les corps ſont de fer, & de plomb les eſprits.

En cela imitant le General-d'armee, qui employe aux fortifications, des pionniers, n'ayans, comme bœufs, autre valeur qu'en la force, ſans eſprit ny entendement. Sur ce ſujet dit le Poëte,

Que ſon vers chante l'heur du bien-aiſé ruſtique,
Dont l'honneſte maiſon ſemble vne Republique.

AINSI, ie m'adreſſe au Gentil-homme, & à autre vertueux perſonnage, capable de raiſon, qui ayant deliberé faire valoir le bien que Dieu luy a donné, ou par ſes ante-ceſſeurs, ou par ſes honneſtes acqueſts, ſe reſoud à prendre ioyeuſement la peine de le faire cultiuer, par ſeruiteurs domeſtiques, ou par fermiers: pour, ſur telle matiere, luy donner des auis du tout neceſſaires, qu'il amplifiera luy-meſme, par ſon bon ſens & ſes experiences.

CE luy ſera vn grand ſupport & ayde, que d'eſtre bien marié, & ac- *La Meſ-*
compagné d'vne ſage & vertueuſe femme, pour faire leurs communes *nagere.*
affaires auec parfaite amitié & bonne intelligence. Et ſi vne telle luy eſt donnee de Dieu, que celle qui eſt deſcrite par Salomon, ſe pourra dire heureux, & ſe vanter d'auoir rencontré vn bon threſor: eſtant la femme l'vn des plus importans reſſorts du Meſnage, de laquelle la conduite eſt à preferer à toute autre ſcience de la culture des champs. Ou l'homme aura beau ſe morfondre à les faire manier auec tout art & diligence, ſi les fruicts en prouenans, ſerrez dans les greniers, ne ſont par la femme gouuernez auec raiſon. Mais au contraire, eſtans entre les mains d'vne prudẽte & bõne meſnagere, auec hõnorable liberalité & loüable eſpargne, ſeront conuenablement diſtribuez: ſi qu'auec toute abondance, les vieux ſe joindront aux nouueaux, auec voſtre grand & commun profit, & loüange. Auſſi,

On dit bien vray, qu'en chacune ſaiſon
La femme fait ou défait la maiſon.

Par telle correſpondance la paix & la concorde ſe nourriſſans en la maiſon, vos enfans en ſeront de tant mieux inſtruicts, & vous rendront tant plus humble obeyſſance, que plus vertueuſement vous verront viure par-enſemble.

CELA meſme vous fera auſſi aymer, honorer, craindre, obeyr, de vos amis, voiſins, ſubiects, ſeruiteurs. Et par telle marque eſtant voſtre maiſon recogneuë pour celle de Dieu: Dieu y habitera, y mettant ſa crainte:

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& la comblant de toutes sortes de benedictions, vous fera prosperer en ce monde, comme est promis en l'Escriture,

Si à ton Souuerain tu rends obeyssance,
En la ville & aux champs tu auras abondance
D'huile, de bled, de vin, de bestail à jamais.

Deut. 28. 2. 3.

Hesiode, Caton, Varron, Columelle & autres anciens Autheurs de rusticatiõ, quoy que Payens, ne se peuuent souler de nous recommander d'implorer l'ayde de Dieu en toutes nos affaires, comme article fundamental du Mesnage. Et puis qu'en nostre Agriculture nous recherchons leurs enseignemens pour nostre vtilité, à plus forte raison deuons-nous faire profit de leurs sainctes amonitiõns, conformes à la pieté & religion Chrestienne. Par là nous apprendrons de policer nostre maison, specialement d'instruire nos enfans en la crainte de Dieu, nos seruiteurs aussi: afin qu'auec la reuerence qu'ils nous doiuent, chacun face sa charge, sans bruit, viuans honnestement & religieusement, sagement se comportãs auec les voisins. Et pareillement d'aymer les pauures, pour exercer charité enuers eux, leur despartant de nos biens, selon nos moyens & leurs necessitez, desquels nous-nous enquerrons sur tout en temps de famine & de cherté. Comme aussi en toute saison des pauures malades, necessiteux & desolez, pour leur assister opportunement, de viures, d'habits, de deniers, de consolations; ayans au cœur,

Le Pere-de-famille instruira ses enfãs & seruiteurs.

Que Dieu accroist & benist la maison
Qui a pitié du pauure miserable.

Aimera ses subjets: LE PERE-de-famille aymera aussi ses subiects, s'il en a, les cherissant comme ses enfans, pour en leur besoin les soulager de ses credits & faueurs: mesmes en cas de necessité, du passage des gens de guerre & autres occurrences, les gardant de soules & sur-charges, d'exactiõs indeuës & semblables violences, que les temps diuersement produisent. Leur fera faire bonne Iustice par ses Officiers, du deportement desquels s'enquerra souuent: ne souffrant iamais que sous ombre de Iustice, ne autre occasion, son nom & sa reputation soient aucunement soüillez. Sera seuere punisseur des vices, à ce qu'extirpez de sa terre, Dieu y soit seul serui & honoré.

Sera pacificateur. ADIOVSTERA à ces œuures pies & charitables, ceste-cy, de s'employer à pacifier les differens & querelles d'entre ses subiects & voisins, les gardans d'entrer en procés, & les en sortir s'ils y sont: à ce que la paix estant conseruee parmy eux, il participe luy-mesme à l'aise & repos que elle aura produit. Imitant par son entremise, plusieurs grands seigneurs & Gentils-hommes de ce Royaume, auec lesquels auec beaucoup d'honneur, ont telle exquise partie en recommendation.

Iuste exacteur. N'EXIGERA rien de ses subiects que iustement ne luy soit deu: comme au contraire, ne leur quittera ne laissera courir chose aucune, tant petite soit elle, luy appartenant de ses fiefs ou rentes: & soit bled, vin, argent, chastaignes, poules, chapons, cire, huile, espice, courvees, seruitudes, hommages & autres droicts & deuoirs seigneuriaux, du tout ex-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

actement s'en fera faire la raiſon, ſans rien rabatre, ne laiſſer accumuler terme ſur terme: ou ſeroit que la pauureté de l'annee, ou autre calamité publique ou particuliere, luy fournit matiere de faire l'aumoſne à quelqu'vn de ſes debiteurs, le mettant en ce cas au nombre des pauures.

Honneſte à ſes amis, parens & voiſins.

SERA honneſte enuers tous, meſmes enuers ſes parens, amis & voiſins: les careſſant de toutes ſortes d'amitié & bons offices; leur faiſant bonne chere eſtant par eux viſité, de viſage, de courtoiſie, de viures, auec toute liberalité: dequoy il aura touſiours tres-bon moyen, le tirant de ſon Meſnage. car

Le debonnaire donne & preſte,
Par raiſon ſes affaires traicte.

& experimentera veritable,

Que bien-heureuſe eſt la maiſon.
Qui d'amis reçoit à foiſon,

Plus preſteur, que emprunteur.

METTRA ſes affaires en tel poinct, qu'il ſoit pluſtoſt en commodité de preſter à ſes voiſins, qu'en neceſſité d'emprunter d'eux: & ſi d'auenture il emprunte, que ce ſoit des moindres choſes, leſquelles neantmoins leur ſeront toſt renduës: croyant que qui bien rend, emprunte deux fois. A quoy paruiendra-il, ſi touſiours il void à l'œil trois cueillettes de ſon bien, l'vne dedans la bource, l'autre és greniers & caues, & la derniere en la campagne: Et qu'il adiouſte à ſon Meſnage, quelque honneſte negotiation, laquelle, compatible auec la culture de ſes terres, fortifiera la recolte de ſes fruicts, d'ou ſortiront des moyens à ſuffiſance, pour exercer tous offices honneſtes, de charité, de liberalité, d'acqueſts, de reparations. En ſomme, par là ſe rendra-il tel que Caton deſire le pere-de-famille: aſſauoir, plus vendeur, qu'achepteur.

Plus vendeur qu'achepteur.

ENCORES que ce ne ſoit ſans loüange, que de ſçauoir ſeulement bien cultiuer la terre, pour en tirer l'ordinaire rapport, noſtre pere-de-famille ſurpaſſant le vulgaire, ne s'arreſtera en ſi beau chemin: ains par nouuelles & bien choiſies fondations & reparations, taſchera d'augmenter ſon reuenu: ſans toutesfois s'abandonner à l'immoderé deſir d'acquerir & reparer. A ce qu'eſtans ſes affections bridees par la raiſon, il reiette toutes autres inuentions, quoy-que ſubtiles, & dont pluſieurs abondent, pour s'arreſter à l'affection propre du bon Meſnager, qui eſt de conſeruer & aualüer ſon bien: ce que ne ſe pouuant faire ſans deſpence, ſe mocquera de ceux, qui ſans diſtinction abhorrent toutes ſortes de meliorations: par là manifeſtans leur iugement eſtre offuſqué d'auarice: retenant ceſte maxime,

Que celuy n'a que faire de terres, qui n'ayme les reparations.

Autres qualitez du bon Meſnager.

EST requis à tout bon Meſnager, d'eſtre hazardeux à vendre, haſtif à planter, tardif à baſtir: diligent neantmoins à edifier, aprés auoir planté, non deuant, ſi neceſſité ne le preſſe, ou quelque bonne occaſion ne le pouſſe.

N'ENTRERA iamais en querelle auec aucun, s'il eſt poſſible, pour le

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

peril de l'issuë: semblable aux excez des guerres ciuiles, tirans en ruine le vainqueur auec le vaincu. Mais au contraire, enuers vn chacun sera humain & courtois, non cholere, ou vindicatif, en tout raisonnable, de facile conuention & loyal compte en ses negoces, exacte payeur de ses debtes, prompt à satisfaire le salaire de ses seruiteurs & manœuures. Sera veritable, continent, sobre, patient, prudent, prouident, espargnant, liberal, industrieux & diligent. Parties necessaires à l'homme qui desire bien viure en ce monde, mesmes au Mesnager: estans leurs contraires, ennemies formelles de nostre profit & bon-heur, Dieu maudissant le labeur des vicieux & faineans, & les hommes les ayans en execration.

Leurs effects. Ces belles vertus seront à nostre pere-de-famille, des asseurees guides & adresses à la vraye science d'Agriculture: moyennant laquelle noblement il augmentera son bien, dont il receura d'autant plus grand profit & honneur, qu'auec plus d'industrie & de diligence, il se gouuernera en ses affaires. Et comme oracles de ses voisins, sera imité d'eux; voyant son labeur prosperer: faisant deuenir bonnes, les mauuaises terres: & meilleures, les bonnes: voire, de rien (sans mettre en compte les bleds, vins, & autres communes denrees) tirer grands reuenus, par aqueducts, moulins, prairies, minieres, soyes, herbes, racines, pour diuers vsages: & autres choses perduës, que l'homme d'entendement met en euidence, pour son profit particulier & vtilité publique. En somme, d'vn desert & miserable lieu, laissé en friche plusieurs siecles (comme à la hõte de leurs possesseurs & interest publiq, de tels se treuuent beaucoup en ce Royaume) fera-il vne tres-plaisante, riche, & commode demeure.

Orné que soit le pere-de famille de telles qualitez, & rendu sçauant en tous les termes du Mesnage, commandera hardiment ses gens, lesquels luy obeyront d'autant plus volontiers, que par experience cognoistront ses ordonnances estre & raisonnables & profitables: & pour la bonne opinion qu'ils auront conceuë de sa suffisance, trauailleront de bon cœur & sans murmure. ce qui communément n'aduient, quand les mercenaires sont sous la charge d'vn qui n'entend ce qu'il veut faire, ains s'en rapporte à autruy: des commandemẽs duquel ont accoustumé de se mocquer.

Comment maniera ses seruiteurs. Distinguer l'ouurier d'auec l'ouurage, pour conuenablement les approprier, est vn notable article de Mesnage. A telle cause doncques, aux plus robustes de nos seruiteurs, seront commises les œuures les plus grossieres: aux plus spirituels, celles ou l'engin est plus requis que la force: & les autres meslees de ces deux qualitez, à ceux qui ont & du sçauoir & du pouuoir. Aussi est de grande efficace pour se faire seruir, de discerner les humeurs des mercenaires: pour, selon icelles, commander les vns doucement, & les autres rudement. Toutesfois en nommãt par nom, celuy ou ceux ausquels l'on s'adresse: car de commãder confusément à toute la troupe, de faire cecy ou cela: auant que d'y mettre la main, se regardent l'vn l'autre, à l'interest de l'ouurage, qui en reste en arriere, ou se fait mal. En vain tout cela, sans continuelle solicitation à leur

Pernicieuses humeurs des mercenaires.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

deuoir, par regner presque en toute sorte de mercenaire, vne generale brutalité, qui les rend sots, negligents, sans conscience, sans vergongne, sans amitié: n'ayans autre soin que de faire bonne chere, & d'obseruer le temps de toucher argent. Pour lesquelles causes, il est force que le pere-de-famille s'accoustume à se leuer ordinairement de grand matin, à telle heure se faisant voir à ses domestiques: à ce qu'estant exemple de diligence, dés-lors chacun se range à sa besongne, pour iouyr de l'effect de ces maximes, *Que la matinee, auance la iournee: Que le leuer matin, enrichit: & le leuer tard appauurit.* Pour ce faire se couchera il de bonne heure. Sur ce propos dit le sage Mesnager,

Le maistre se leuera matin.

Si tu te couches tard, tard tu te leueras:
Tard te mettras en œuure, aussi tard disneras.

Ne se mesle donques de Mesnage celuy qui ne se resoudra à ce poinct, que de conduire luy-mesme ses domestiques & manœuures, comme le Capitaine ses soldats: de peur que cuidant espargner sa peine, il ne tumbe en honteuse confusion: car,

NON seulement au Mesnage telle grande solicitude & vigilance est requise, mais aussi en toutes actions du monde: n'estans mesmes les Rois exempts de s'employer en personne en leurs affaires, qu'ils font d'autant mieux aller, que plus curieusement les voyent & entendent; ainsi que ceste maxime se treuue vtilement verifiee au restablissement de ce Royaume, par la vertueuse conduite de nostre Roy HENRY IV. heureusement regnant. Mais comme le Capitaine a des Lieutenans pour le seconder, aussi, pour son soulagement nostre pere-de-famille se pouruoira de quelque habile homme, homme-de-bien, de moyen aage, comme de trente à cinquante ans, vn plus ieune ou plus vieil ne luy est propre; à l'vn defaillant le sens, à l'autre la force;) sur lequel il se reposera aucunement, non entierement, de toutes ses affaires, desquelles retiendra pour soy la principale administration: mais luy commettra les choses qu'il ne pourroit executer luy-mesmes sans trop de trauail: dont souuẽt se fera rendre compte, & auec lequel conferera tous les iours de ses besongnes, afin qu'aucune chose n'en demeure en arriere, par faute de preuoyãce. Et gardant son authorité sur tous les siens, parlera souuent auec ses mercenaires; plus priuément toutesfois aux journaliers, qu'aux domestiques: loüant ceux qui auront bien fait, & redarguant les autres. Discernera les occasions de se gaudir & courroucer auec eux. pour faire reuenir à son profit & l'vn & l'autre. Meslera la rigueur auec la douceur, les rudoyant à propos non continuellement; tant de peur d'estre estimé chagrin, que de les accoustumer à ne craindre. Comme par le contraire, ne sera trop facile à contenter en son seruice, treuuant tout bon & bien fait; ains y remarquera quelque cas à redire, prenant par là occasion de les exhorter à mieux faire: afin qu'ils en soient plus obeyssans; & se defians de leur suffisance, moins glorieux, tascheront à se rendre meilleurs seruiteurs. Ne se remettra en colere iusques-là, que de renuoyer & donner congé à aucun de ses seruiteurs, à toute desobeyssance, ou autre le-

Se fera soulager par vn bon seruiteur.

Opportunément sera aigre & doux.

Sera retenu à con-

gedier ses seruiteurs, aussi à les iniurier, menacer, & battre.

gere occasion, mesmes à ceux qui sont les plus suffisans, & és temps les plus necessaires, esquels difficilement trouue-l'on gens pour faire les besongnes. Aussi se gardera tant qu'il pourra de les iniurier & menacer, & iamais d'en venir iusques aux coups, sur tout auec ses grands seruiteurs; lesquels plustost, ne faisans pour luy, il congediera, apres les auoir payez: mais aux petits, ne laissera rien passer de trauers, les chastiant, selon leurs demerites, pour leur faire entendre par force, ce que la raison ne leur peut persuader.

Saisons de caresser les seruiteurs.

Deux diuers temps cognoist-on en l'annee, esquels le flatter seruiteurs est requis, pour abatre de leur peruerse humeur, ce qui lors sur-abonde au detriment des affaires: c'est, Entrant en seruice, & Quand la cueillette des bleds approche. Et cestuy-là, pour le changement d'habitation, & pour la nouuelle habitude, peu de chose les fait desdire: si qu'à la moindre occasion qui s'offre, impudemment se retirét, auec ou sans congé, mesme que cela est sans aucune de leur perte, pour le peu de temps qu'il vous ont seruy: En cestui-cy, à cause de la generale desbauche de toutes sortes de pauures gens employez és moissons, ou auec la bonne chere, pour le naturel de l'œuure, quelquesfois les gages de leurs iournees sont grands, ce qui les fait repentir de s'estre asseruis à vous, & loüez à prix qu'il estiment petit, dont ils recherchent occasion pour cause de vous quitter, ce que volontiers ils feroient, sans la crainte de perdre ce que leur deuez de leur salaire. Par douces paroles doncques les retiendrez en office, à vostre vtilité, les repurgeans de telles folles fantasies, & ainsi leur ferez passer ces pas glissans.

Heure ordinaire à pourueoir aux affaires.

Ordonnera le Mesnager, tous les soirs de ce qui appartiendra pour ses affaires du lendemain, à ce que chacun sçache, où, & en quoy il doit s'employer la prochaine iournee, & que dés le point du iour se renge à l'ouurage qui luy aura esté commandé. Conferera souuent auec ses seruiteurs de ce qui est requis à ses affaires, soit ou pour la culture ordinaire du fonds, ou pour quelque nouuelle reparation: faisant semblant de suiure leurs auis en ce qu'ils se rencontrent conformes à son intention. car par telle ruse ils trauailleront de meilleure volonté, cuidans cela estre de leur inuention. Aussi c'est vn article de preuoyance, De se resoudre le Samedy au soir de ce qu'on a à faire pour la sepmaine prochaine, mesmes és nouuelles reparations: à ce que dés le Dimanche l'on se pouruoye d'ouuriers & autres choses requises. Donnant ce iour-là plus de moyen de communiquer auec les personnes qu'aucun autre de la sepmaine.

Le pere-de famille sagement instruira les siens.

Selon la portee de leur esprit, le pere-de-famille exhortera ses domestiques à suiure la vertu & fuyr le vice, afin que bien morigenez, viuét ainsi qu'il appartient, sans faire tort à personne. Leur defendra les blasphemes, paillardises, larcins & autres vices, ne souffrant iceux pullulet en sa maison, pour demeurer tousiours maison d'honneur. Leur remonstrera aussi combien la diligence apporte de profit en toutes actions, specialement au Mesnage, moyennant laquelle, plusieurs pauures personnes ont fait de bonnes maisons: comme au contraire par negligence,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

infiny nombre de riches familles, eſt tombé en extreme tuyne, & qu'en toutes affaires, la negligence eſt de plus grand labeur, que la diligence, les pareſſeux eſtans trompez par les choſes ruſtiques.

SVR ce propos leur alleguera les beaux dicts des Sages, meſmes de Salomon, *Que la Main du diligent l'enrichit: Qu'en temps de neceſſité, il ne ſera point confus, ayant amaſſé des biens à ſuffiſance & pour luy & pour autruy: Que ſa cheuance eſt comme vne forte cité: Que l'habile-homme en ſa beſongne ſera au ſeruice des Roys: Que qui laboura ſa terre, ſera raſſaſié.* *Loüera la diligence.*

A l'oppoſite, *Que le pareſſeux ne voulant trauailler à cauſe de l'Hyuer, mendiera en Eſté: Que celuy qui craint toutes ſortes de dangers, qu'il ſe figure comme des lyons en chemin, pour prendre excuſe de ſe tenir dans le lict: Qui ayme mieux le dormir que le veiller, le ployer les mains, que les eſtendre au labeur: Qui eſt laſche à la beſongne & de cœur failly: Qui prend des excuſes quãd il faut trauailler, par orgueil, en ayãt hõte, eſt moqué & cõparé au fumier & à la pierre ſouillee d'ordure, & expoſé en grande ignominie, par voir ſes champs & vignes couuertes d'orties & eſpines, leurs cloiſons démolies, la pauureté & la famine le ſaiſir, ſans luy reſter autre choſe que vains ſouhaits, folles eſperances, auec vne ſotte preſomption de ſoy-meſme, s'eſtimãt plus ſage que pluſieurs de ſes voiſins. Leſquels pareſſeux il renuoye aux fourmis, pour deuenir diligens: à ce qu'ils apprennent à trauailler en Eſté, pour l'Hyuer.* *Meſpriſera la pareſſe.*

Pibrac en dit ſon aduis.

Ce que tu peux maintenant, ne differe
Au lendemain, comme le pareſſeux:
Et garde bien que tu ne ſois de ceux
Qui par autruy font ce qu'ils pourroient faire.

ãuſſi fait Heſiode:

Qui ſon labeur va délayant,
Son profit auſſi va fuyant.

Et Ciceron, *Qu'en ne faiſant rien, l'on apprend à mal-faire.* A ces ſalutaires diſcours adiouſtoiẽt les Antiques, *Que la diligence eſt la mandragore, que le ſot vulgaire eſtime eſtre entre les mains de ceux qui font bien leurs affaires: Que ce ſont auſſi les charmes, dont ſe ſert le bon Meſnager, pour abondamment faire produire ſes terres: Que c'eſt la pareſſe du faineant qui donne luſtre à la diligence de ſon voiſin, homme ſoucieux, & qui met en euidence les limites de leurs heritages: à la honte & confuſion du pareſſeux, qui par remiſes & longueurs, ne treuue iamais loiſir de mettre la main à l'œuure:*

dont luy aduient l'effect de ces menaces.

Qui le temps par trop attendra,
A la fin le temps luy faudra:

pour à la longue, eſcoulees les bonnes ſaiſons, tumber en extreme ruine, & ſe rendre luy & les ſiens du tout miſerables: quand pour viure, aura diſſipé ſon heritage (tant cherement aſſemblé par ſes predeceſſeurs) le mangeant vne piece apres l'autre.

TELS & ſemblables diſcours ſeront les deuis ordinaires du ſage & prudent pere-de-famille auec ſes gens: d'où luy meſme prendra inſtruction, pour eſtre le premier à ſuiure la vertueuſe diligence. De la bouche *Luy-meſme ſera vertueuſe-*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ment moriginé. duquel ne sortira iamais aucune parole blasphematoire, lasciue, sotte, ne meldisante ; afin qu'il soit miroir de toute modestie. Et à l'exemple de Caton, se patronant à Manius Curius reformera sa maison, reordonnant les choses destraquees, chassant tous vagabonds, bouffons, & autres gẽs de neant, à ce qu'aucun inutile, ne de mauuaise vie, n'y mange le pain. Apprendra aussi à mesurer le temps, l'vne des principales sciences de la conduite des affaires du monde, pour de rang & en saison expedier ses ouurages. dont sera preuenuë & euitee la confusion, ruine de toute negoce.

Pourvoira à la nourriture de ses gens. FERA bien nourrir ses domestiques & manœuures, selon leur estat, qu'il continuëra tousiours d'vn train, ou ce sera quand à la maison se fera quelque extraordinaire honneste, ils participent à la bonne chere. Pourvoira que leurs viures, quoy-que grossiers, soient bons & frãcs, & distribuez par bon ordre, à ce qu'aucune partie ne s'en dissipe. Souffrira à ses gẽs de prendre leurs repas, à repos, sans les destourner que le moins qu'il pourra, & seulemẽt pour affaires d'importãce. Ne prẽdra en coustume de les regarder mãger, cõme semblãt vouloir compter leurs morceaux, ains auec quelque liberté les laissera dãs la cuisine à telles heures, pour se delasser de leurs labeurs, se chauffans & gaudissans ensẽble. Et afin qu'en telle licence n'y ayt de l'excez, le pere-de famille les tiendra en office & subiectiõ, les gardãt de crier & folastrer de son anti-cuisine, ou il sera souuẽt mesmes à l'heure de ses repas, y faisant son ordinaire: & de là se prendra garde, apres honneste refection, de les faire retourner à leur besongne. Disneront deuant le iour au temps des plus longues nuicts, quatre mois continuels, depuis la my Octobre iusqu'à la mi Feburier: afin que dés l'aube du-iour, chacun se range à sa besongne, estant la matinee l'auancement de toute œuure. Et par ce moyen gaignant autant de temps, sera aussi espargnee la peine de reuenir disner à la maisõ, ou de leur porter les viures dehors; en quoy a tousiours de l'interest. Apres leur souper, ceux qui auront charge des bestes, s'en iront les panser, & souuentesfois le pere-de famille en se promenant, descendra aux estables, pour s'en prendre garde: tenant l'œil que le bestail soit traicté ainsi qu'il appartiẽt, tousiours d'vn ordinaire : pour le profit qui en reuiẽt, suiuãt le prouerbe, *Que l'œil du maistre engraisse le cheual.* Et tous iusques aux moindres, employeront la veillee des longues nuicts, faisans aupres du feu, des paniers, corbeilles, mannes, vans, & semblables meubles du Mesnage, selon le païs & matieres qu'on a : desquels en tels temps & heures se pourvoira pour le reste de l'annee : estant vergongne au Mesnage de desbourcer argent en l'achapt de tels meubles, & d'employer le temps à en faire hors ladite saison: suiuant ceste maxime, *De ne faire iamais de iour, ce qu'on peut faire de nuict, Ny en beau temps ce qu'on peut faire en laid.* A laquelle defense, ont adiousté les Anciens, cestuy leur aduis, *Que celuy n'entend rien en mesnage, qui en temps clair & serain trauaille plustost en la maison qu'aux champs.*

En Hyuer disneront deuant le iour.

Leurs occupations apres le souper d'Hyuer.

Pline l. 18. chap. 6.

& durant DONQVES tenant en besongne ses gens, és iours pluuieux, neigeux, & autres

& autres importuns, se soignera le pere-de-famille de leur faire faire grande prouision de toutes sortes d'outils & instruments de labourage, pour s'en fournir lors à suffisance, voire de la moitié plus qu'il ne luy en faut. Et soient socs, charruës, hoyaux, besches, pelles, hasches, & autres meubles des champs, qu'il en aye à rechange; enuoyant au mareschal forger des outils de fer, & appreſtant en la maison ceux de bois: à ce que le tout appareillé comme il faut (& en temps presque perdu, pour ne pouuoir trauailler à la terre, où y a de l'espargne) se treuue preſt au besoin sans estre contraint, ne de les refaire, s'en rompant sur la besongne; ne d'en emprunter, en ayant faute: par telle reserue s'euitant, outre la honte & danger d'estre refusé, la perte du temps de les aller querir & rendre. Tels meubles & outils seront curieusement serrez & gardez en cabinet à ce destiné, pour là les aller prendre au besoin, & remettre apres le seruice. Mais ce sera distinctement, selon leurs especes, matieres & vsages; separant les grands, d'auec les petits, ceux de fer d'vn costé, & de bois de l'autre: par tel ordre s'espargne la perte & l'esgarement, causant grand rompement de teste: la peine de les chercher, estimee demie-perte. Aussi en mauuais temps le Mesnager fera curer ses estables & trauailler à autres telles œuures, qui ne doiuent estre faites en bon, gardant à dessein semblables besongnes pour lors employer ses gens: mesmes apres les pluyes, à faire coupper les buissons des prairies seches, les espierrer, charrier matieres pour bastir, en attendant la vraye disposition de la terre, pour la continuation de son labourage.

les mauuais iours de l'annee.

PAYERA bien & gayement les seruiteurs, afin que de mesme il soit seruy d'eux, & soit argent, habits & autres choses conuenuës pour leur salaire, tout cela leur sera baillé au terme arresté: sans rabat, ne delay. Aussi ne leur sera rien auancé sans necessité de maladie ou autre legitime cause, pour crainte de perte: à raison du sauuage & peruers naturel des mercenaires (ou de la pluspart) qui pleins d'inconstance & sans honneur, se sentans payez à la moindre occasion de mescontentement, quitteroient vostre seruice: auquel maugré eux, souuentesfois ils s'arrestent, de peur de perdre leurs gages. Estant ce vne bonne coustume, que de ne les payer qu'apres le seruice & non deuant, par là les tenans bridez: autrement peu s'en trouueroient s'enfoncer guierres auant en vos affaires. Leur arriuant maladie ou blesseure, charitablement fera secourir ses seruiteurs par bon traictement & remedes, les faisant retirer à part en chambre à ce destinee. car c'est cruauté de les renuoyer alors, ou de ne les assister; sur tout s'ils sont pauures, ausquels sans autre obligation, est deu secours.

Seront biẽ payez selõ les cõuentions.

ET D'AVTANT que c'est grande peine d'estre touſiours apres les mercenaires à les faire trauailler: pour aucunement estre soulagé, le moyen est, de ne se charger par trop de seruiteurs loüez à l'annee; ains iustement pour l'ordinaire culture du domaine, conuient pendre plustoſt du costé d'en auoir faute, que de reste: d'autant qu'auec de largent treuue-l'on des gens à la iournee, pour auãcer les affaires: & les seruiteurs

ne se voyans en trop grand nombre, en trauailleront mieux, sans s'attendre que bien peu, au labeur d'autruy. Dont aussi s'espargne & la confusion & l'excessiue despense, prouenant de trop grande multitude. D'ailleurs, estans les charges de vos ordinaires seruiteurs presques comme tasches, sçachant ce qu'ils ont à faire pour toute l'annee, il faudroit bien qu'ils fussent du tout desloyaux & eshontez, s'ils n'y trauailloient passablement : sur lesquels, en vous promenant, tiendrez facilement l'œil, par vostre presence & opportunes remonstrances, les solicitant à leur deuoir. Reseruant au bout de l'annee, à guerdonner & chastier ceux qui auront bien ou mal seruy, donnant à ceux-là, quelque chose outre leur salaire : & bannissant ceux-cy de vostre maison, pour n'y reuenir plus.

Des fondations & reparations.

QVANT aux fondations & reparations nouuelles & extraordinaires, extraordinairement aussi conuient y besongner, tenant autre ordre qu'à la simple culture de la terre. C'est assauoir, en choisissant les long-iours & beau-temps, pour lors auec bon nombre d'hommes loüez à la iournee, parfaire vostre ouurage. Car puis que les fondations & nouuelles reparations (peu exceptees, comme le planter, & quelques autres qui ont leur particuliere saison) ne sont restraictes à certain terme, ne seroit-ce pas tres-mauuais menage, de preferer les petits aux grãds iours, & le mauuais au bon temps, par là volontairement despendre vn tiers dauantage? Comme cela resulte de l'inegalité des iours des mois de Nouembre & Decembre, à ceux d'Auril & de May : & par la difference de l'Automne & de l'Hyuer, au Printemps & à l'Esté.

Est necessaire de discerner les œuures &

DISCERNERA nostre Mesnager la qualité de ses ouurages, pour les mettre à executiõ, chacun selon son ordre. Les necessaires, les premiers: puis, les vtiles, apres, les plaisans. Vne ruine de feu, rauine d'eau, & autres inconueniens qui quelques-fois suruiennent, contraignent d'en reparer les pertes en quel temps que ce soit. De mesme, auec grande diligence, doit on mettre la main à la construction, ou redressement d'vn moulin, d'vn canal de prairie, & semblables pieces de remarque, dont le retardement, compté mesme par heures est preiudiciable, pour l'importãce de leurs reuenus. Le planter des vignes & arbres en approche de prés, à ce que gaignans temps, tant plustost apportent du bien, que l'on les y aura preparez. Touchant les choses de seul plaisir, elles seront dressees les dernieres. Ce quattendãt, ne sera le pere-de-famille sans delectation, voyant ses reuenus s'accroistre par sa diligence, employee és œuures susdites; le plaisir suiuant tousiours le profit.

Les temps d'ouurer.

LA DISTINCTION des saisons est aussi tres-requise en ces choses, pour ne les entreprendre qu'en annee de moyenne fertilité : afin qu'elles ne soient de trop grand cousт. Car en temps auquel les viures sont à prix excessif, le bon Mesnager, s'abstenant de reparer & d'entreprendre rien de nouueau, vend ses denrees, & en serre les deniers, pour les employer en reparation, la saison reuenuë meilleure. Ou ce seroit que la neceſſité le contraignist, ou que charitablement entreprint quel-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que ouurage, pour donner à viure aux pauures en la famine ou cherté. Au contraire, eſtans les fruicts de la terre à fort petit prix, (comme quelquefois aduient n'eſtre d'aucune vente) eſt lors la vraye ſaiſon de les faire manger en reparations. Car pourueu que ſes reparations ſoient raiſonnablement inuentees, mieux ne pourroit-il debiter ſon reuenu. Auſſi ordonnera-il de ſes reparations, en telle ſorte qu'elles ayent pluſieurs viſages: à ce que tant plus gayement il y face la deſpence requiſe, que plus d'vtilité il eſpere de leur fin. A cela regarde vn foſſé qui en fermant le champ, l'eſpuiſe des eaux nuiſibles: Les foſſez ſouſterrains, dits, pied-de-geline, faits pour deſſeicher les terres mareſcageuſes, où des pierres ſont enterrees, ſeruẽt à ſe depeſtrer & des eaux & des pierres tout enſemble: Planter la ſauſſaye pres de la riuiere, ſert & à donner du bois, & de defenſe contre l'eau pour la terre voiſine: Baſtir la muraille du clos, & à fermer les iardinages & vignoble, & de fortereſſe, à la maiſon: Edifier le colombier, & à auoir des pigeons, & à ſe pouruoir de bons fumiers: Dreſſer la mureraye, & à reconuter de la ſoye, & à s'accommoder de bois pour le chauffage, & à faire des cercles pour les tonneaux: Dreſſer la garenne, & à ſe munitionner de connins, & du fagotage pour le feu. Ainſi des autres.

De ſollici-ter les ou-uriers.

MOIENNANT leſquelles obſeruations, & preſſant vos ouuriers par voſtre preſence, trouuerez en vos ouurages le contentement qu'en telles choſes chacun ſe promet. Pourueu auſſi, que prudemment elles ſoyent entreprinſes, comme a eſté dit, ſans vous enfoncer par trop auãt en inuentions vaines, où de peu de profit, ſi tant eſt que ne vueillez vous arreſter aux neceſſaires. Ce que toutesfois ne deuez eſperer par voſtre abſence, meſme ſi n'auez homme, ſur lequel en ce cas, vous-vous puiſſiez repoſer: Encore-moins, que ſeruiteurs loüez à l'annee vous ſatisfiſſent en cet endroit, pour la preſque generale deſloyauté des mercenaires, ſeruans à l'œil: ſpecialement de ceux-cy; tant à cauſe de l'ennuieuſe peine que la longueur de l'œuure vous donneroit, les tenans de pres, par ne pouuoir auec eux ſeuls eſtre toſt expedié, pour le petit nombre (& d'en loüer à ſuffiſance pour la haſter, ne ſe peut & ne doit, par les raiſons dites) que pour ne trauailler, les domeſtiques, iamais tant vigoureuſement en nouuelles reparations, que les iournaliers. D'autant que ſoulez de voſtre bon traictement, ſans ſe vouloir enquerir d'où vient le bien, viuent ſans penſement, comme enfans-ſans-ſouci, & cuident vous ſeruir à trop bon marché, quand ils comptent leurs iournees ne venir au prix de celles des iournaliers: dont ſe rendent negligens en vos affaires. Sans vouloir conſiderer leur condition eſtre beaucoup meilleure que celle des pauures manœuures, qui ne touchent argent que pour les iournees qu'ils trauaillent en beau temps: lequel par-apres ils ont bon-loiſir de deſpendre en choumant, pour l'iniure des ſaiſons: au lieu qu'eux eſpargent & embourcent à la fois, leurs gages de toute l'anne, ſans perte d'vn iour, gaignans autant les pluuieux que les ſecs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Plus auoir des hõmes à la iournee, qu'à l'annee.

PAR ainsi y a plus d'vtilité de se seruir en reparations extraordinaires, d'hommes loüez à la iournee, qu'à l'annee : lesquels iournaliers venans de frais en vostre seruice, & d'estre mal nourris en leurs pauures maisons, font merueilles de trauailler au commencement : ce que plus apparemment se recognoist le Lundy, qu'entre autre iour de la semaine, par sortir nouuellement de leur ordinaire. Mais aussi telle premiere ardeur s'esuente tost apres, quand sentans auoir gaigné vne piece d'argent à vostre seruice, remplis de bonne chere, s'allentissent petit à petit ; dont finablement par lascheté, deuiennent insupportables : & poussez de l'humeur peruerse des domestiques, se fachent mesme de la longueur de l'œuure : bien que tant plus ils gaignent, que la fin s'en delaye : ne se soucians, ne de leur deuoir, ne de vous donner contentement.

NE pensez-pas aussi, qu'ils vous portent tant d'amitié & de respect, qu'il suffise de vous preferer à vn autre en leurs seruices, bien-qu'ils en ayent occasion ; si quelque particuliere obligation ne les y contraint) qu'au contraire extremement auares, ne vous seruiront, s'ils treuuent à gaigner vn denier plus ailleurs, que chez-vous. Aussi est-ce chose experimentee, que si bien ne cheuirez de ces gens-cy, en bon, qu'en mauuais temps : si que plus facilement viendront chez vous, le iour s'addonnant à la pluye, qu'estant la matinee claire & seraine. Pour lesquelles fins, & autres legeres ou vicieuses, ne retourneront à vostre seruice (selon l'experience) le Lundy, s'ils ont esté entierement payez le Samedy precedent, peu exceptez : ce qui a fait inuenter ce traict de Mesnage, que de les tenir gagez de quelque peu d'argent, dont expressement leur resterez debiteur : pour lequel plus aisement recouurer, reuiendront comme desirerez. Et par là concluez auec le Prouerbe, que

Celuy qui paye le premier,
Se treuue seruy le dernier.

IL NE doute pourtant, qu'ils ne se treuuent quelques-vns de ces pauures gens de bonne conscience, qui pour vostre integrité, ne se laissent manier comme voudriez : mais le nombre en est si petit que par leur seul seruice ne pourriez beaucoup auancer. A ceux-là, neantmoins, donnerez-vous plus à gaigner qu'aux autres, selon vos affaires. Mais estant question d'vne grande & importante besongne, & eux & plusieurs autres, mieux choisis, seront employez, pour (comme a esté dit) en beau temps & auec grande diligence tascher de parfaire vos entreprinses : congediant sur l'œuure mesme, ceux qui par mauuaise election, se trouueront, ou lasches ou trop ignorans, sans souffrir qu'aucun mange inutilement vostre pain, Auquel chastiment les autres profiteront. Finalement contenterez gayement tous vos mercenaires & manœuures, en beau payement que leur ferez, sans leur rien retenir. Aussi est-il escrit. *Tu ne fraudera point le loyer du pauure mercenaire, afin qu'il ne crie contre toy au Seigneur, & qu'il y ayt peché en toy.* A cet Oracle s'accorde le dire du Payen.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Tu payeras promptement le salaire
Qu'auras promis au pauure mercenaire.

Et ainsi les renuoyerez-vous en leurs pauures familles, iusques à vne autre fois, que les rappellans, les treuuerez soupples & disposez à reuenir, pour auoir gousté la douceur de vostre table & de vostre bource.

AYANT aucunemẽt discouru des imperfectiõs des gẽs de seruice, domestiques & manœuures, est requis de parler aussi des defauts des maistres enuers eux : à ce que soyons instruicts du moyen equitable qu'auons à tenir en ce tant important article, pour estre bien seruis en nostre Mesnage. *La condition miserable des serfs de l'antiquité.*

LA puissance absoluë de vie & de mort, que le temps passé les maistres auoient sur leurs serfs, causoit tant d'insolences, que les maistres, comme tyrans insupportables, exerçoient sur eux toutes especes de cruauté. Et non seulement par hayne, desdain ou autre malicieuse humeur, ces pauures gens estoient battus & massacrez, mais aussi souuentes-fois pour passe-temps, on les exposoit aux lyons, ours, & autres bestes furieuses, voire estoient contraints à s'entre tuer eux-mesmes. Et seulemẽt les plus humains se contentoient du trauail de ces miserables, qui toutesfois estoient gouuernez comme pauures bestes. Tout le iour attachez au ioug, enchainez apres le labeur, & cõtraincts à trauailler à force de coups : la nuict resserrez dans les prisons & cachots. Maigrement nourris, vendus, acheptez, eschangez par les foires & marchez, voire pour traffiq en estoient faits comme des haras, pour en auoir de la race, ainsi qu'on fait des poulains. De laquelle barbare inhumanité, est sorty ce prouerbe antique, *Autant de serfs, autant d'ennemis.* Tous les vieux Autheurs de Rustication enseignent le gouuernement des serfs, pour en tirer profit, selon l'vsage de leur temps, auec autant de douceur, que le naturel de la chose le requerroit, en quoy toutesfois, est recogneuë vne trop seuere rigueur. Mais par sur tous hommes raisonnables, paroist la trop grande rudesse & cruelle auarice de Caton, quand ses serfs & esclaues, par vieillesse, deuenus presques inutiles, estoient chassez de sa maison, en les vendant, quoy qu'à petit prix, pour crainte de perdre quelque peu d'argent, comme l'on fait des vieux mulets & cheuaux, sans vouloir souffrir d'acheuer leur miserable vieillesse, où ils auoient employé leur ieunesse en trauaillant pour son seruice.

PAR ceste inique traictement, les esclaues portans impatiemment le ioug de seruitude, sans recognoistre que Dieu les y auoit assujetis, estoiẽt en continuelle solicitude, pour trouuer les moyens de leur deliurance: qui s'offroient quelquesfois, selon leur desir, à la honte & ruine de leurs maistres, receuans auec violences par diuers accidens, punition de leurs cruautez. Ainsi se roidissans les vns & les autres, à la rigueur; tout respect d'honnesteté mis en arriere, n'estoit question que de la force & contrainćte.

ET ENCORES que telle rigoureuse loy n'ayt plus de lieu en ces terres de franchise, ne s'y voyant ny serf ny esclaue, il reste toutesfois à *La vigueur seue*

rité d'aucuns maistres de ce tẽps: aussi

plusieurs, vne trop seuere façon de commander, approchant de la brutalité. Car outre vn continuel desdain qu'ils ont de ne treuuer aucun seruice agreable, ne monstrent iamais leur bon visage à leurs seruiteurs. Et selõ qu'ils sont poussez d'auarice, sans auoir esgard à leurs promesses, ne payent leurs mercenaires, que le plus tard qu'ils peuuent, iamais ainsi qu'ils doiuent, & quelquesfois taschent de les contenter de bastonnades au lieu d'argent; ou par autre mauuaise inuention, à leur faire perdre leur salaire, sans auoir esgard à ces sacrees defenses, *Ne sois point en ta maison comme vn lyon, molestant tes seruiteurs en tes fantasies, & oppressant tes subjects.* En quoy tels maistres se trompent, contrarians directement au deuoir de charité, d'honnesteté, de societé. Car puis qu'enuers Dieu n'y a acception de personnes, estans tous enfans d'vn mesme Pere, ce n'est pas les traicter en freres, qu'vser de ces violences. Et s'il estoit non seulement defendu à l'ancien peuple de Dieu, de se seruir de ses esclaues auec trop de seuerité, ains commandé d'affranchir celuy qui auroit bien seruy: à plus forte raison à present, que les seruiteurs sont de franche & libre condition, & par ainsi volontaires, quoy-que mercenaires, toute excessiue & rigoureuse seuerité deuroit estre bannie de l'entendement du Mesnager, comme chose contrariant au bon seruice; par ce que la vraye obeyssance ne procede que d'amitié.

Le mal qui en aduient.

OR d'autant que le mercenaire promet vous seruir, moyennant salaire conuenu, iceluy defaillant, defaudra, auec raison le seruice. Et ne se trompe en cet endroit qui ne voudra. car outre, que c'est grande folie de cuider s'enrichir par tels des-honnestes moyens, & auec gens de telle estoffe, ce n'est le faict d'vn sage homme, de vouloir faire ses affaires sans recompense. Dont iustement sont moquez ceux qui volontairement ne font la raison à chacun, mesmes à ceux desquels on aura opportunément tiré la sueur & la peine. N'estant esmerueillable d'en voir aller les affaires de trauers: par frequents larcins de temps, de denrees, & autres choses que les seruiteurs mal-payez font à la ruine de la maison.

Autre mal és seruiteurs, causé tant par leur mauuais naturel,

AVSSI ne la longueur du temps, ne le changement de seruitude en liberté, n'ont peu du tout esteindre l'antique rebellion & desobeyssance des gens de seruice, qu'aujourd'huy n'en reste beaucoup à nos mercenaires, sans vouloir recognoistre la grace que Dieu leur faict, d'estre naiz libres, & que la pauureté ne leur oste pas la franchise, laquelle ils ont cõmune auec les plus riches. Aucun n'entre en nostre seruice, qu'auec humilité & bonnes paroles d'obeyssance, & de diligence: mais peu par-apres se treuuent tenir compte de leurs promesses, ne se ressouuenans tant de leurs conuentions, que de faire bonne chere, & du terme de toucher argent. Lesquels finablement par paresse, se rendroient destructeurs & deserteurs de la maison, sans bonne sollicitation à leur deuoir, qu'on est contraint d'vser enuers eux, auec beaucoup de soucy & peine. En quoy les armes ciuiles (où plusieurs de tel calibre ont esté employez) les ont rendus tant plus insolents & arrogans, que par

Que par les guerres ciuiles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

la longueur des guerres, ont eu plus de loisir de s'habituer en tous vices & desordres, & à moins se soucier de leur honneur : au preiudice du public, mesme de l'Agriculture, au sacro-sainct exercice de laquelle, autres gens que purs & mundes, ne deuroient estre employez, à l'imitation de nos premiers peres. Et lors la terre se delecteroit à nous produire abondamment ses biens, quand elle se verroit maniee par personnes innocentes & diligentes. Mais puis-que la necessité nous contraint de nous seruir de telle sorte de gens, nous en choisirons des moins vicieux pour nos affaires, & buuans ce calice, dirons auec le commun,

Qu'auec putains & larrons
Conuient faire nos moissons.

Moyens pour se faire bien seruir.

Le dovx traictement, le bien payer, le non courroucer, le bon visage aux seruiteurs, sont choses humaines & fort aisees à l'homme debonnaire; mais indifferemment employees, beaucoup preiudiciables à son seruice, pour le mauuais naturel de ses gens, Dont le pere-de-famille est contraint mesler en ses commandemens, beaucoup de rigueur auec la douceur, feignant souuentes-fois, pour le bien de ses affaires, d'estre en colere contre ses seruiteurs, estant ce vn bon moyen pour les tenir en office, pourueu qu'ils n'ayent occasion de se plaindre touchant le payement. Comme la trop grande bonté d'vn personnage est estimee, fadese ; ainsi sont mocquez des mercenaires, les commandemens, qui pour trop de douceur, ressemblent aux prieres. Se recognoissant par experience, ceux cheuir mieux de leurs seruiteurs & manœuures, qui moins supportent leurs fautes: & que la lie du peuple obeït mieux par force, que par douceur. ce qui a fait dire à plusieurs.

Oignez vilain il vous poindra;
Poignez vilain, il vous oindra.

rant est la nature de l'ignorance contraire à la vertu. D'où auient communement que les paysans sont mieux seruis en leurs labourages, que les honorables mesnagers : aymans les mercenaires touſiours mieux les paysans, leurs semblables, que tout autre, quoy-que mal-nourris & entretenus chez eux, puis que c'est de l'ordinaire de leurs maistres & à leur table, qu'ils viuent.

La difficulté qu'il y a pour estre bien seruy.

Il eschoit en ceste partie de Mesnage, grande dexterité, voire estime-je le plus fascheux de la rusticatiõ, que de se faire bien seruir : sans laquelle difficulté, la culture des chãps seroit la plus plaisante chose du monde, & par maniere de parler, telle vie approcheroit de celle des Anges, si on pouuoit recouurer des gens à cela propres & affectionnez comme il appartient.

Des bons seruiteurs.

Voila pourquoy est tant recommandé le bon & fidele seruiteur. & de fait celuy qui en a de tels, les doit aymer, pour les commoditez qu'il tire de leur loyal seruice. Mais aussi, qu'il se prenne bien garde de dire de Salomon, *Qui mignarde son seruiteur dés sa ieunesse, à la par-fin*

il sera comme fils; où il adiouſte, que c'eſt choſe non-ſeulement dangereuſe, ains monſtrueuſe, que la preſomption du ſeruiteur & de la chambriere; diſant en propres mots, *Que la terre ſe trouble, quand le ſeruiteur regne: & quand la ſeruante herite à la maiſtreſſe.* Ces admonitions nous ſeruiront, à ce que ne gaſtions nos ſeruiteurs par trop de douceur, & pour ne les flatter que bien à propos. car puis que telles gens ne ſont guierres capables de raiſon, il leur ſemble que les familiariſant & leur monſtrant continuellement bon viſage, ils meritét encores plus, ſi qu'à la longue ſe rendans inſolens, abuſent de voſtre bonte iuſques là, que par meſpris, cuident que ne vous pouuez paſſer d'eux.

DES bons ſeruiteurs vous-vous ſeruirez, autant que telle bonne humeur leur durera, & non dauantage: leur donnant congé, lors qu'ils ſe ſeront deſtraquez de leur deuoir par orgueil, ou que par remonſtrance ne les aurez peu remettre à la raiſon: ſupportant toutesfois charitablement les petites imperfections qui accompagnent communement toutes ſortes d'hommes. S'ils demeurent longuement en voſtre ſeruice, en bien faiſant, leur ferez ſentir voſtre liberalité par vos faueurs, en fermes, en mariages, en preſt d'argent, de dentees, & autres negoces, en dons d'habits & autrement. Ainſi, en vous acquitant de voſtre deuoir, par-deſſus l'honneur que ce vous ſera d'eſtre eſtimé equitable, donnerez exemple à d'autres de s'affectionner à voſtre ſeruice. Ioint, que tels ainſi guerdonnez pour leur bon ſeruice, confeſſans vous deuoir leur auancement, par obligation, vous demeureront ſeruiteurs toute leur vie.

Quand shãger de ſeruiteurs, & de quels.

PAR CE que deſſus, ce poinct ſe treuue vuidé, combien de temps vous-vous deuez ſeruir de meſmes valets; c'eſt aſſauoir autant longuement qu'ils ſe maintiendront en leur deuoir. De laboureurs, pour le profit de vos terres-à-grain, changerez le plus rarement que pourrez: car comme aux enfans, la mutation de nourriſſes eſt touſiours preiudiciable, auſſi aux labourages, les diuerſes mains preiudicient. N'eſtant à eſtimer que le vieil laboureur qui par habitude s'eſt rendu ſçauant en la portee de vos terres, pour les cultiuer & ſemer, ainſi qu'il appartient. Au contraire, du jeune eſt dit au patois du Languedoc,

Que bouuié ſans barbe
Fai aïre ſans garbe.

Des autres valets ne ſerez tant ſcrupuleux; ains ce ſera tous les ans, ou de deux en deux, comme vos affaires le porteront, qu'en prendrez de nouueaux; deſquels pour ſi peu de temps ne pourrez eſtre qu'aſſez bien ſeruy: par ce qu'ils ont accouſtumé, pour ſe faire valoir, ruer au commencement leurs plus grands coups de vaillance.

De quel aage les eſlirez.

L'AAGE de vos ſeruiteurs domeſtiques ſera choiſi en leur fleur, pour la dexterité & pour la force, qui ſera de vingt à quarante-cinq ans. Les grands hommes ſont bons pour le labourage, y contraignans le beſtail, & auec la force & auec la voix: à porter fardeau auſſi. Les petits au vignoble, pour planter & enter arbres, gouuerner les jardins, les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mouches-à-miel, à garder le bestail, & à faire plusieurs autres gentillesses, où n'est requis grand trauail. Et les moiens, comme participans des autres deux, sont presques touſ-jours propres à tous ouurages. Parquoi preferés cette taille cy, à tout autre, choisissant d'icelle, pour vos laboureurs, les plus grands & plus forts hommes: & les autres, pour les besongnes où plus propres se trouueront, selon leurs inclinations particulieres.

Touchant les seruantes.

QVANT aux chambrieres & seruantes, domestiques & autres, autre adresse n'y a il à les choisir, que les susdites, leur sexe faisant la distinction des ouurages où elles doiuent estre emploiees.

Des gages des gens de seruice.

DV SALAIRE des seruiteurs, ne se peut dire autre chose, que de tascher à le rendre le plus petit qu'on pourra, pour la consequence du haussement touſ-jours prejudiciable au Mesnager. En ceci aussi ne changerés l'vsage, paiant vos gens selon la coustume du païs, en argent, habits, & autrement. Non plus le terme de leur seruice, soit ou pour sa longueur ou pour la saison de l'entree en charge, choses diuerses selon les lieux. En la pluspart, c'est pour l'annee entiere qu'on l'oüe les seruiteurs, y aiant peu de mesnagers champestres qui se contentent du quart, du tiers, de la moitié ou autre portion, estant ce à faire à citoiens de ville, que de loüer à mois les seruiteurs des champs, pour leurs vignes & jardins. En aucunes prouinces, les seruiteurs commencent leur annee peu deuant les moissons; en d'autres a pres la recolte: ailleurs, au temps des semences: & presque generalement par tout, par l'vn de ces jours remarquables, de la Sainct-Iean, Sainct-Michel, Sainct-Martin, la-Touſsaincts, Noël, Pasques & autres termes de l'annee, ou conuient s'arrester pour la police (suiuant laquelle, y a par les prouinces des foires & marchés destinés au l'oüage des gens de seruice) autrement, confusion aduiendroit au Mesnage: d'autant que laissant passer le poinct de vous pouruoir de seruiteurs, en vain l'attendriés-vous par-apres, le reste de l'annee n'en treuuant que par rencontre. Ne ferés esgal le prix de vos seruiteurs, ains les diuersifierés par leurs suffisances, la raison le voulant ainsi: ce qui donnera occasion aux ignorans d'apprendre, en intention d'auancer en gain, à mesure du sçauoir.

Auertissement sur l'election des seruiteurs.

GENERALEMENT noterés pour toutes sortes de seruiteurs, hõmes & femmes, de ne vous charger nullement de personnes estrãgeres, passageres, belistres, caïmans, sans aueu ne cognoissance; pour les dãgers qui s'en ensuiuent: mais les prendrés les plus prés de vous que pourrés Sur tout, donnés vous garde de ne mettre jamais chés vous aucun diffamé de notable vice, comme de blasphemes, paillardises, meurtres, larcins, brigandages, yurongneries, ne sujets à maladies contagieuses: car de plus dangereuse peste ne pourriés estre frappé. en estans les histoyres anciennes accompagnees de plusieurs nouueaux & tragiques exemples, ce que tout homme de bon entendement preuiendra par sa prouidence.

Auis de

POVR acheuer de deuider le fuseau, est à propos faire mẽtion de ce

Caton sur la conduite des seruiteurs, refuté par la raison & l'vsage de ce temps.

que Caton vouloit qu'à faute de besongne, ses seruiteurs dormissent: & qu'il y eut touſ-jours de la diuision entr'eux, la y semant par artifice, aiant pour suspects, l'esueil & la concorde de ses domestiques. Caton auoit afaire de son temps à esclaues, forsats, gens desesperés par mauuais traictement, si qu'il n'estoit sans raison de se craindre d'eux. Mais auiourd'huy que sommes seruis de personnes de libre condition, & Chrestiennes, l'auis de Caton ne peut auoir lieu, Ioint que le seruice de gens vigilans, est touſ-jours meilleur que de personnes endormies, n'estans que pieces de chair, sans entendement, ceux qui aiment trop le somne & le repos: contre lesquels Salomon crie tant, disant tels ne pouuoir enrichir. Et quant à l'autre poinct, qu'elle choſe plus laide y a-il au monde que la dissension & haine, sur tout entre ceux qui mangent d'vn mesme pain, & habitent en mesme maison, comme enfans d'vn mesme pere? Ains qu'elle plus belle, que l'amitié & la concorde, que Iesus-Christ nostre Sauueur nous recommande tant estroictement? Et si bien par faute de bonne intelligence entre seruiteurs de mesme maistre, sont descouuerts quelques pillages & autres meschancetés, auec vtilité, ne faut pourtant tirer cela en consequence. car ce mal ne manque jamais, que d'estre mal seruy de personnes assemblees chés vous, n'estans amis ensemble. Emploians quelques fois plus de temps, à s'entre-quereller, qu'à trauailler à leur besongne. Mais tirerés touſ-jours bon seruice de vos domestiques, s'ils viuent en commune amitié; & n'ont autre occasion de s'entre-quereller, par emulation debatre de l'honneur de bien faire en vostre seruice. choſe souhaitable, quoy-que rare. Et comme *il ne faut iamais faire mal, afin que bien en aduienne*: quelque apparence de raison qu'ait Caton, ne laissera le pere-de-famille, d'entretenir tous les siens en vnion fraternelle, à ce que d'vne commune main s'emploient à ses affaires. Estant ce acte de Chrestien, de procurer la paix enuers tous, de laquelle luy-mesme plus facilement jouïra; quand elle habitera chés soi, & le releuera de la paine d'appointer les querelles & differens des siens. Les fautes de ses seruiteurs seront reprimees par sa prudence, auec des moiens iustes & equitables, sans se pener beaucoup d'en inuenter des obliques & reprouués. Marquant pour tres-importantes meschancetés, cõtraires au bien & repos de la maison, les paillardises & larcins, à ce que leur seuere chastiment par justice, trenche le cours de tels crimes. car les dissimulant, ou reprimant doucement, ce seroit touſ-jours à recõmencer, dont pauureté & confusion auiendroit à la famille.

Est necessaire de chastier les fautes des domestiques.

CHAP. VII.

Des saisons de l'annee, & termes de la Lune, pour les affaires du mesnage.

POVR ne defaillir à nostre pere-de-famille aucune partie requise à tout bon Oeconome, se delectera de sçauoir, tant que faire se pourra, les proprietés particulieres des temps, saisons de l'annee, & influences des Astres, pour les obseruer: & que par là, preuenant les changemens des temps, dispose ses affaires de telle sorte, que rien ne soit exercé en son mesnage, qu'auec art & raison, & qu'aucune chose ne soit commencee que les vents & pluïes surprenans, puissent destourner ou gaster. Mais d'autant qu'en ce poinct, presque tous hommes se sont trompés, donnans confusément, tout, à la vertu du Soleil, de la Lune, des autres Planettes & estoilles, y ayant indifferemment assujetti tous ouurages humains, la plus-part sans apparence de raison : est besoin monstrer jusques où il se doit estendre en telle matiere, & de mesme manifester l'abus qui là dessus se commet, pour iceluy retrenché, venir au legitime vsage des temps. Ostant par ce moyen la confusion inueteree que telles scrupuleuses & fantasques obseruances causent au cours du mesnage, y apportans quelques fois grande perte: entant qu'on laisse biẽ souuent escouler les bonnes saisons, pour attendre les termes & poincts superstitieusement remarques.

Superstitieuses obseruations des Antiques: &

EN telle vanité estoient tant attachés les Anciens Grecs & Romains, qu'ils n'entreprenoient & ne faisoient chose, ny en priué ny en publiq, que sous les Signes à ce dediés, & ne leur aduenoit jamais rien, pour peu que ce fut, dont ils ne tirassent des augures & conclusions, bonnes ou mauuaises, selon que la superstition leur en suggeroit la matiere. Leurs armees auançoient & reculoient par l'auis de leurs Aruspices, fondé sur le vol des oiseaux, sur le bequeter des poulets, sur le criement des grues, sur le croaxement des grenoüilles, & autres choses friuoles. En leur police ciuile aussi & gouuernement des champs, n'estoit rien faict sans leur conseil. De telle sorte que pour ces incertitudes, ils n'estoient iamais asseurés en leurs desseins. Erreur qui de longue-main s'est glissee en l'entendement de plusieurs d'aujourd'huy, selon que par diuers exemples on le remarque, & parmi les nations, & parmi les villes, jusques aux maisons priuees. Et non seulement les liures des pauures Paiens se voient rẽplis de telles foibles doctrines, dont il les ont cõposés cõme vne salade de plusieurs herbes, de tout ce qui à l'auenture leur est venu en l'entendemẽt: mais aussi des Chrestiens, lesquels en ont escript, sinõ auec scãdale, à tout le moïs auec risee & mocquerie. N'aiãt action au mõde, laquelle, selõ eux, n'ait sa particuliere subjectiõ. Mesmes õt ils remarqué des jours heureux & mal-heureux, ausquels, religieusement

s'attachent ceux qui de leur gré se veulét tromper non seulement pour semer, planter, & autrement ouurer en la terre, où y a quelque apparence de raison; ains à tout faire, iusques à se marier. Si que n'estans iamais telles gens sans agitation & crainte, ne peuuent par consequent, negotier qu'incertainement & à lauenture.

Curiosité superflue des modernes.

Hesiode, Virgile, Columelle, Pline, Constantin, Cesar, & autres Antiques ont curieusement & scrupuleusement obserué ces choses là: lesquelles recerchans de prés, chacun trouuera par tout quelque reste de superstition Paienne couuerte du manteau Chrestien obseruee de de pere-à fils jusques au-jourd'hui. Et tant ces vanités ont gaigné terre, que par leur adresse (comme interogeans l'oracle d'Appollo) l'on s'enquiert de l'estat futur: non seulement de la cueillette, si elle sera bonne ou mauuaise, hastiue ou tardiue, & semblables matieres de mesnage, propre gibier du pere-de-famille; ains de toutes affaires de sublime importance, surpassans l'entendement humain: de la vie & de la mort des Rois & Princes, de l'Estat, des seditions populaires, de la discorde des Ecclesiastiques, des mariages des grands, de la paix, de la guerre & semblables. Et ce par des grains de bled & des fueilles de bouïs, jetté par vn enfant sur le foier chaud & baloié, le premier jour de l'an, ou la vueille des Rois: s'asseurans receuoir tant meilleure response, que plus de tours & retours lesdits grains & fueilles feront en petillant, à cause de la chaleur. Des jours de la sepmaine, esquels eschet à leur tour, la feste de Noël, tire-on diuerses conclusions pour toute l'annee, donnant au Dimanche, Lundi, Mardi, & suiuans, à chacũ sa particuliere proprieté. Comme de mesme presage-on de ce qui auiẽdra en chacun mois, par les douze jours aprés Noël, appellés feries: & selon le temps qu'il fera les jours de sainct Pol, sainct Vincent, la Chãdeleur, se fonde on pour le reste de l'annee. Aussi vainement on preuoid la fertilité de la prochaine saison par vne mousche engendree dãs la noix de gale, que le chesne produit; & la sterilité par vne araigne. Que c'est mal heur de rencontrer en marchant vne belette trauersant le chemin: & vne pie vous tournant le dos en sautellant: De se trouuer assis à table parmi le nombre de treize precisément, duquel quelqu'vn meurt dans l'annee: De respandre du sel à table: De prendre par mesgarde ses habits à la renuerse, le matin en sortant du lict: De chausser la jambe gauche la premiere, & les souliers d'vn pied en autre. Ceste derniere superstition est directement de la forge de l'Empereur Auguste, lequel (selon Pline, dont il se mocque) a laissé par escript, que le jour qu'il fut presques opprimé par sedition de ses soldats, on luy auoit chaussé au matin, le soulier gauche au lieu du droit. & en particulier.

Recerche aubõ-heur & mal-heur par

Hesiode & Virgile ont recherché le bon heur & le mal-heur que chacun jour du mois cause aux ouurages humains, sans apparence de raison; par vouloir asseurer l'euenemẽt des choses tant incertaines que celles de ce monde. Ils tiennent le premier & le dernier jours du mois

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

estre bons pour tout faire ; mesme pour banqueter & faire justice. Le quatriesme & le septiesme estre de Dieu, le septiesme, toutesfois plus sainct, pour la naissance de Latone, & son fils Appollo. Le huictiesme & le neufuiesme estre bons pour trauailler : aiant en outre cela de propre le neufuiesme, que de fauoriser les fuiars, & contrarier aux larrõs, bons aussi à engendrer fils ou fille. Les vnziesme & douziesme estre bons pour tondre brebis & maisonner : particulierement cestuy-cy; à chastrer le mulet, tirer la laine & la filer. Le treiziesme pour cuser & arroser les arbres, non pour les semer ou planter, comme aussi le seziesme leur est contraire : mais bon pour engendrer vn fils, non vne fille, ny aussi pour se marier. chose que le quatriesme a de propre particulierement, auquel jour fait bon espouser femme & la mener chez-soy. Pour engendrer vn fils : pour rire : pour ouir des secrets : pour chastrer des boucs, & moutons : pour accoustrer des estables : pour couper bois à ouurages : & pour battre le bled en laire, est bon le dixseptiesme jour du mois. Et le suyuant pour chastrer le bœuf & aussi le bouc. Les dixiesme & seziesme sont bons pour engendrer des masles. Singulierement pour engendrer vn sçauant homme & prudent, est bon le vingt vniesme, qui est dit le grand jour & heureux, lequel neantmoins n'est si bon le soir que le matin. Le vingt-sixiesme faut fuir cõme malheureux ; & aussi les quintes des mois, pour les faschetiés qu'elles causẽt à raison qu'en icelles, les Furies creerent l'enfer pour se vanger des hõmes, punissans les parjures. Le matin du dix-neufuiesme est bon, & le soir mauuais. Pour perser tonneaux de vin & dompter cheuaux, asnes & bœufs, sont bons les quatorziesme & vingt-neufuiesme. Ordonnẽt que la femme obseruera quand l'araigne trauaille diligemment, pour lors enuoier son filet au tisseran, afin de le mettre en œuure comme en estant la droitte saison. *les iours du mois selon les Anciens: et*

De ces deux antiques personnages, & autres, par trait de temps, ont esté tirees des prognostiques: & à leur imitation, comme ils se sont seruis des jours des mois a-on emploié ceux de la Lune, où changeant quelques poincts, s'est-on efforcé, mais en vain de donner autre lustre, que Paien : en y adjoustant les naissances d'aucuns grands hommes du passé, & autres notables & anciens euenemens. Par ce moien, voulans celebrer leurs prefages, auec des conclusions autant foibles, comme à l'auenture & sans tesmoignage, asseurent les choses qu'ils escriuent. Car qu'elle raison y a-il de conclurre sur la naissance de Iacob, qu'ils disent auoir esté le seziesme jour de la Lune, qu'il fait bon lors achepter & dõpter des cheuaux & des bœufs : que le malade sera en danger de mort, s'il ne change d'air : & que l'enfant nay audit jour viura longuement? D'asseurer que si quelqu'vn tombe malade le 1. iour de la Lune, en releuera à la longue ; d'autant que c'est le jour de la creation d'Adam, cõme ils disẽt (biẽ qu'au Genese se treuue estre le troisiesme) & pour la mesme cause, que l'enfãt qui n'aistra en icelui, sera de lõgue vie: & que les sõges qu'õ fera lors se tournerõt en joie? que le secõd, parce qu'ils le dõnẽt *Par ceux de la Lune selon les modernes.*

à la creation d'Eue, soit bon pour croistre lignee : pour requerir Princes & grands seigneurs : pour entreprendre voiages par mer & par terre: pour bastir : pour faire jardins: pour labourer & semer les terres? Ainsi ont-ils parlé jusques à vn de tous les autres jours de la Lune : donnans à chacun quelque remarquable proprieté, que j'obmets à escient, pour n'entrer en plus long discours.

PLVSIEVRS autres ont escrit des affaires des champs auec risee, tant impertinens sont leurs preceptes : entre lesquels Constantin Cesar est digne d'admiration, ce que nostre Mesnager entendra, tant pour contenter sa curiosité, que pour ne s'amuser à telles folies.

Ridicules obseruations, pour les choses de mesnage.

POVR faire profiter les semences au champ, ordonnent auant que les jetter, d'estre trempees en jus de Iombarbe, ou dans du vin, ou dans la lie d'huile d'oliue, ou dans d'eau nitree, ou dans du jus de concombre sauuage. Pour le mesme, font passer la semence par vn crible faict de la peau d'vn loup, auquel n'y ait que trente trous, chacun capable pour y passer le doigt. De peur que le Soleil brusle la semence, est defendu au semeur de la faire toucher aux cornes des bœufs, la jettant à terre. Que la semence repose quelque temps dans le vaisseau ou aurez accoustumé de la mesurer, couuert d'vne peau d'Hyene; afin que par l'odeur d'icelle aucune beste ne s'attache à la semence, pour la degaster en terre. Pour empescher les oiseaux de toucher aux semences estans faites, sement à l'entour du champ, du veraire, auec vn peu de fromẽt parmi, pour tuer les oiseaux qui en mangent: & afin que ce remede serue generalementt, font pendre par les pieds quelques-vns de ces oiseaux morts, à des canes fichees droitement par le champ, dont pour exemple, les vifs, s'en-fuiront. Contre le degast des oiseaux, tiennẽt estre bon, d'arrouser les semences ja faites, auec de l'eau où auront trempé des escreuisses, ou corne de cerf, ou d'iuoire, meslant parmy des fueilles de ciprez, seches, & mises en poudre. Croient qu'il profite aux semences, si à la charruë, auec laquelle elles sont couuertes, en diuers lieux est escrit ce mot, *Raphael:* Si auant estre mises en terre, on les fait toucher auec l'espaule d'vne taupe: Si de nuict on enterre au milieu du champ nouuellement semé, vn crapaut enclos dans vn vase de terre l'aiant auparauant porté à l'entour de la terre, & fait faire la rõde: pourueu aussi qu'auant moissonner le bled qui en prouiendra, de peur de l'amertume, le crapaut soit enleué du lieu où on l'aura mis, qu'à telle cause marquera-on curieusement. Que les rats ne rongeront les semences dans terre, ne les bleds dehors estans en herbe, si on mesle parmi la semence, en l'espardant, des cendres de bellette & de foine: estant toutesfois à craindre, ce remede donner aux bleds la santeur de tels animaux. Que la nielle ne fera aucun dommage aux bleds, si parmi le champ semé, sont plantees plusieurs branches de laurier, sur lesquelles seules, la nielle cheant, s'arrestera. Que le bled se conseruera bien dans le grenier, si à la porte d'iceluy on pend par vn pied de derrie-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

te, vne raine verte. Que la vigne se rendra fertile, si la serpe, de laquelle on la taille, est frottee auec de la graisse d'ours, ou auec des aulx: & que le vigneron soit coronné de lierre. Que le vin ne se gastera, si au tonneau ces paroles sont escrites, *Gustate & videte, quod bonus est Dominus.* Ou si à mesure qu'on descharge la vendange dans la cuue, & de là le vin tiré, le mettant dans le tonneau, l'on dit touſ-jours, *Sainct-Martin bon vin*: à la charge de planter vn cousteau tout de fer, entre le bois & le premier cercle de la cuue, pour y demeurer tant que le vin sejournera dans icelle, & auec le vin remuer de mesme le cousteau sur les tonneaux l'vn apres l'autre, à mesure qu'on y entonnelle le vin, & que le cousteau demeure planté au dernier tonneau remply, jusques à la feste Sainct Martin-d'Hyuer, sans le sortir de la caue deuant ce jour là. Que le vin se tournera, l'annee qu'en temps de vendanges on treuuera vn serpent entortillé en la vigne. Que les herbes des jardins se mourront, par l'aproche de la femme aiant ses fleurs: & par cela mesme les chenilles seront tuees. Comme aussi mourront les chenilles, par la veuë des ossemens de la teste d'vne jument, mise à tel effect dans le jardin en lieu eminent.

PAR cet eschantillon l'on jugera de toute la piece: & combien peu d'asseurance y a au mesnage de ceux qui s'amusent à ces ridicules incertitudes: afin que nostre pere-de-famille quittant toutes ces vanitez, qu'oi-qu'antiques s'arreste à ce que par experimentee raison & longue pratique, verra estre bon à ses affaires & ouurages: dequoy aussi prudẽment se pourra dispencer selon les occurences.

De l'influence des Astres.

IL EST certain, que tres-grandes vertus & proprietez ont les Astres du Ciel, le Soleil, la Lune, & autres Planetes, ny aiant mesme aucune estoille qui n'ait commission expresse de Dieu, de regir quelque chose de ceste terre basse: & lequel à toutes ensemble a donné la conduite de ses creatures, aians vie sensitiue & vegetatiue. Mesme les vents, pluies, tonnerres, secheresses, neiges, gresles, foudres, tempestes & orages, n'auiennent que par leurs influences selon l'ordre que Dieu a establi en Nature. Ce que notoirement se recognoit au flux & re-flux de la mer, s'engrossissant à mesure de la Lune. Aux moüelles de bœufs, moutons & autres bestes, & aussi à la chair des poissons à-escaille, qui croissent & décroissent quant & la Lune. Aux fourmis, qui cessent de trauailler quand la Lune est en conjonction auec le Soleil, qui est lors qu'elle nous est cachee. Plusieurs herbes nous font voir à l'œil les vertus du Soleil & de la Lune, comme entre autres, ceste espece d'Heliotropon, à telle cause dit communément herbe au-Soleil, la Cichoree, les Lupins, se tournant ordinairement auec le Soleil, touſ-jours le regardans, si qu'à cela peut-on recognoistre les heures du jour. Partant il seroit à souhaitter nostre pere-de-famille estre bien instruit & de la proprieté des Astres & Signes celestes, & du naturel des choses, sur lesquelles ils ont pouuoir; à ce que les approprians ensemble, n'y eust és affaires des champs que bonne harmonie, telle que nous voions estre

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

sur nostre hemisphere. Ie dis, à souhaiter plustost qu'à esperer, n'estãt possible que l'homme des champs puisse attaindre jusques à telle profondeur d'Astrologie. Science, au supreme degré de laquelle vn seul Salomon par benefice singulier de Dieu, est paruenu: moiennant laquelle, il a eu la parfaicte cognoissance des noms, proprietés & influences des Astres, Planettes, Estoilles & Images celestes; ensemble de tous les animaux, plantes, racines, semences, fleurs, fruicts, herbes, gommes, pierres, bois & autres matieres estans en la mer & en la terre. Quelques autres excellens Philosophes, mais en petit nombre, ont aussi surpassé le reste des hommes au sçauoir de telles choses: comme nous lisons de Thalés, Demetrius & de Sextius, lesquels en diuers temps, preueurent de loin, par le leuer de la Poussiniere, la cherté de l'huile, à cause de la future mortalité des oliuiers. Or quand il auient que les grains rendent vingtcinq, trente ou quarante pour vn, faut necessairement conclure, que par heureux rencõtre, le Ciel, & la terre, qui s'est treuuee parfaictement bien preparee, ont entierement fauorisé les semences, d'elles-mesmes tres-bien qualifiees. Donques, comme telle abondance se void tres-rarement, par droit nom, l'appellerons-nous, rencõtre, & non science qui reside en l'entendement de l'homme: Dieu ne luy aiant voulu donner de l'intelligence des choses celestes & terrestres, (de peur d'en abuser par la legere curiosité) que seulement pour sa necessité & legitime vsage: à ce que s'arrestant au Createur, en contemplast les creatures.

N'estans donques telles sciences entierement communiquees à tous hommes, sans nous y enfoncer trop auant, ne mesme nous arrester au grand nombre d'estoilles, dont Virgile & Columelle obseruent le leuer & coucher pour les affaires des champs: nous-nous contenterons de la moderee cognoissance qu'il aura pleu à Dieu nous en dõner. Et nous suffira de sçauoir en qu'elle saison, & en quel poinct de la Lune (qui est l'astre duquel nous nous seruons le plus, pour sa proximité, nous estant sa faculté plus apparente que de nul autre) conuient expedier nos principales besongnes, comme ci-aprés sera particulierement monstré, le propos s'en presentant.

Diuerses obseruations de la Lune.

Svr quoi est à noter, que par tout generalemẽt l'on ne se treuue d'accord sur telle matiere, pour la diuersité des opinions qu'on remarque parmi les hommes. En France, plusieurs choses de mesnage se font en la nouuelle Lune, lesquelles en Languedoc l'on n'oeroit entreprendre qu'en la vieille. Par exemple, les aulx en France sont semés, pour les faire égrossir en la nouuelle Lune, & pour la mesme cause en Lãguedoc & Prouence en la vieille. Et si la dessus on veut dire que la diuersité des Climats, distans entre telles prouinces de trois à quatre degrés, cause telle difference; l'on ne scait que respondre sur ceci, que les jardiniers d'Auignon & ceux de Nisines, quoi-que sous mesme Climat, ne sont d'accord en tout par-ensemble: faisans heureusement les vns en vne Lune, ce que de mesme les autres font en vne autre: En France, les sermens à

plantez

planter la vigne sont cueillis en la nouuelle Lune, & presque par tout ailleurs, en la vieille. Plusieurs, pour la reserue des chairs salees, en tuent les bestes au croissant, & infini nombre d'autres au décours. Les vns tiennent la nouuelle Lune propre pour tailler la nouuelle vigne, & les autres la vieille. Iusques ici tous les enteurs d'arbres ont tenu comme cabale, les greffes en deuoir estre cueillis au décours de la Lune, croyans qu'autant d'annees tardoient à porter fruict, qu'il restoit de jours de la Lune, lors qu'on les cueilloit: mais l'experiance a apprins cela estre tousiours bon, moiennant le beau temps.

Iusques où nostre mesnager en doit vser.

AINSI en somme est-il de tous autres affaires du mesnage, auquels le prudent Agricole pouruoirra par son bon sens, selon les circõstances. Car à quoi aussi tourmenter son esprit, pour se precipiter en la byssme de curiosité, puis-que seulement en se laissant aller au courant des accoustumances, il fait ses affaires? Là donques s'arrestera-il, comme a esté dit, plustost qu'à autres adresses ayans apparence de raison, laquelle souuentesfois és actions humaines, est desmentie par l'experience. En quoi se manifeste l'ignorance de l'hõme, qui depuis sa creatiõ n'a peu apprendre en special pour son particulier vsage, ce dont en general il triomphe de discourir. C'est aussi le commun dire,

Auis re-ceu touchant la Lune.

Que l'homme estant par trop Lunier,
De fruicts ne remplit son panier.

IL EST vray qu'il y a des choses sur lesquelles il semble que par commun consentement, arrest ait esté donné, quant à l'obseruatiõ du poinct de la Lune, ce que je ne voudrois enfraindre. La coupe du bois pour bastiment & meubles, est ordonnee estre faicte en décours de Lune, de peur de vermolissure: mal qu'on ne craint en celuy qui est destiné à tremper continuellement dans l'eau, comme en moulins, ponts & semblables ouurages, pour lesquels bois couper on ne regarde la Lune. Puis que nos ancestres l'ont ainsi voulu, & que nous le practiquons heureusement, nous ne deuons par singularité, mettre en hazard la duree de nos edifices. En ce rang est le moudre des bleds pour la garde des farines, qui est meilleure (comme aussi le pain qui en prouient moins subject à moisir) la prouision en estant faite en décours, qu'en croissant. Les vignes languissantes sont secouruës par la taille de la nouuelle Lune: & par celle de la vieille, est rabatu l'orgueil de celles qui se iettent trop en bois.

NON plus aisé est-il de remarquer exactement les changemens des temps, pour les preuenir, estans leurs adresses tres-incertaines, mesme (selon le dire des vieilles gens de ce siecle) les signes changés. Columelle aussi remarque telles mutations auenir par succession de temps à autre. Ici vn recoin de montaigne, arreste le broüillas, là le donne, ici le bruit d'vn torrent, presage de la pluie estre prés, là le soufflement des vents. On remarque qu'és quartiers de Tholose, le vent de Midi dessoche le terroir, & celuy de Septentrion, leur donne la pluie. Au con-

Diuerses remarques des changemens du temps.

traire, despuis Narbonne iusques à Lion, par toute la Prouence & le Dauphiné, cestui-cy donne la secheresse, & cestuy-là l'humilité. En Bourgongne les plus frequentes pluies viennent du Couchant, & en Guienne du Leuant. Donc par là appert, peu de lieux s'accorder ensemble en toutes choses, & chacun auoir ses signes particuliers.

Auis receus touchant les temps.

Mais comme en aucuns poincts y a correspondance d'auis sur les facultez de la Lune, ainsi en est-il des signes, pour la preuoiance des qualitez des temps. Car par tout on croid la pluye estre prochaine, quand les canards & canes priuees se plongent & lauent extraordinairement dans l'eau: Quand le sel deuient humide: Quand les murailles dans la maison suent. Quand la suie des cheminees tombe d'elle-mesme en abondance: Quand les mousches, pulces, punaises, picquent plus fort que de coustume: Quand les priuez & cloaques augmentent leur puanteur: Quand la vermine sort de terre, en la reiettant en haut par des trous: Quand les scorpions sortent à l'air, grimpans és murailles: Quand le feu ardant dans l'huile, ne brusle le coton qu'en petillant: Quand le Soleil à son leuer est de couleur blesme ou iaunastre, aiant ses raions courts & chauds, le corps tacheté, & mesme s'il est veu au trauers de la nuë: & à son coucher aussi tacheté, couuert d'vn nuage obscur, laissant la vespree courte, laquelle plus ou moins presage de la pluie auec tempeste pour le landemain, que plus ou moins elle aura esté enueloppee de nuë bluastre. Plusieurs semblables signes auõs nous pour adresses à telles choses, dont les contraires promettent contraires effects. Aussi tire-on de la Lune prognostiques generaux des temps, vniuersellement receus, & iusques à nous conserués, en la doctrine des Anciens. Au quatriesme iour apres sa conionction auec le Soleil, elle donne indice de la temperature du reste de ceste Lune, c'est à dire, tel temps qu'aura faict ou du matin, ou à midi, ou au soir: tel temps fera le demeurant du mois; ou au premier quartier, ou en pleine Lune, ou au second quartier. Dauantage, si au Croissant la corne d'ehaut se monstre plus obscure que l'autre, c'est signe qu'il y aura pluie vers le premier quartier: si c'est la corne d'embas, au dernier quatier: & si au milieu quand elle sera en son plain. Chacun soir, par l'aspect de la Lune, se peut cognoistre quel temps fera le landemain, en quel degré qu'elle se treuue, en croissant ou decroissant: Si donques la corne qui regarde en haut, est droite & aiguë plus que l'autre, le vent de Bise ou de Septentrion soufflera le landemain: & si la corne d'embas est plus droitte & aiguë, ce sera le vent de Midi. Cet indice est remarquable en la Coronne de la Lune appellee des Latins, *Halo* qui se fait, Quand il apparoit vn cercle petit ou grand à l'entour du corps de la Lune, & lequel signifie indifferemment bon ou mauuais tẽps: bon, s'il s'esuanouit de tous costés: mauuais, s'il se rompt: commenceant le vent à souffler du costé qu'il se rompra. Que s'il y a plusieurs de ces cercles à l'entour de la Lune, & qu'ils se rompent en diuers endroits, est presque asseurãce de prochaine tempeste. La palleur de la Lune promet la pluie: si

rougeur, le vent: & sa clarté, le beau temps. Surquoi on dit cõmunémẽt,

Le rouge soir & blanc matin
Font reiouir le pelerin.

D'assigner les ouurages de chacun mois, ne se peut.

D'ORDONNER à nostre pere-de famille les œuures qu'il doit faire faire à ses gens par chacun mois de l'annee, me semble n'estre à propos: & m'excuseront les Autheurs de Rustication, si en cela ie ne les imite: pour les diuerses facultez des climats, & des saisons hastiues & tardiues, causans le mesme à la maturité des fruicts: but de nostre Agriculture. En France & prouinces voisines, la couppe des bleds est en Aoust: en Prouence, Languedoc & voisinage, en Iuin & Iuillet, voire en May pour aucuns bleds. Ce n'est seulement de climat à autre, où telles differences se voient, ains d'Horizon à Horizon, ne s'entr'acordãs pas mesme en toutes choses deux terroirs contigus. Et cõment auec telles difficultez seroit-il possible de prescrire sans confusion, les droittes saisons de mettre la main à l'œuure? D'ailleurs, peut-on aller tant iustement aux choses du mesnage, qu'vn mois ne marche sur l'autre? c'est à dire, que ce qui n'aura peu estre acheué en Feburier, ne se parface en Mars? Il n'y a mesnager qui n'ait experimenté vne pluie, vne secheresse, vne froidure, vne chaleur, vn vent, vne maladie, vn procez, vn voiage ou autre semblable euenement, luy auoir fait changer ses dessleins, de sorte que ce qu'il deliberoit faire en Octobre, ne l'ait renuoié en Nouẽbre. Et comme il aduient que le charpentier se treuue esbahi, quand son bois se fend au rebours de son intention, dont toutesfois ne laisse d'en faire de bon ouurage: ainsi nostre pere-de-famille treuue bien souuent, auec vtilité, la fin ne respondre au commencement de ses entrepsinses. Chacun scait la generale ordonnance de Dieu sur l'ordre qu'il a estabi en Nature. Il a commandé à la Terre de receuoir les semences en ces trois saisons de l'annee, Automne, Hyuer, & Printemps, & de les rendre auec vsure, en l'Este. L'Automne rapporte les raisins, dont les vignes auront esté cultiuees és autres saisons. Ainsi des prairies: ainsi des jardinages: ainsi de la cueillete des fruicts des arbres; de la nourriture du bestail, & autres choses de mesnage, lesquelles n'est besoin marquer tant finement.

Le bõ mesnager emploiera l'occasion.

DONQVES le bon mesnager sans s'amuser d'attendre par trop les Lunes, les signes, les mois, ne les jours, expediera ses affaires lors que par bõ temperament le Ciel & la Terre s'accorderont par ensemble; prenant par les cheueux l'occasiõ venant des bõnes saisons, qui n'estans de longue duree, ne vous donnent tousiours loisir de paracheuer à l'aise vos affaires: à ceste fin se munissant de diligence, cõme du plus secourable outil duquel l'homme se puisse seruir en toutes actiõs. Si d'auenture le poinct de la Lune s'accorde au temps, selon vos experiẽces, tãt mieux; ceque toutesfois ne tiendrés: que pour accessoire. Et ne soiés si mal auisé de prẽdre occasiõ de delaier vos ouurages, sur ce que quelquesfois les auancés trompent: car il est bien encores plus rare d'auoir bonne cueillete des reculés, mesmes des tardiues semences, tant rejettées des bons

meſnagers, qu'ils tiennent les bleds en prouenans, quoi qu'en abondance, deuoir eſtre bruſlez : de peur que l'exemple de leur fertilité, ne nous rende pareſſeux auec perte & honte.

CHAP. VIII.

Des façons du meſnage.

Deux manieres de cultiuer la terre.

AVANT que particulariſer la culture de la Terre, eſt neceſſaire de monſtrer les diuerſes façons ſous leſquelles les meſnages ſont cõduicts, pour s'arreſter là où plus ſe treuuera de profit & de plaiſir. Ces deux principales façons ſont dés long temps en vſage, de faire cultiuer les terres par ſeruiteurs domeſtiques, & par fermiers ſeules reſtees à nous de la ſimplicité de nos anceſtres. Car, que le pere-de-famille y emploie ſes mains, la ſaiſon en eſt ja paſſee, en laquelle les plus riches & meilleurs meſnagers eſtoient labouteurs: & en vain, pour exemple repreſenterions-nous vn Manius Curius, vn Attilius Regulus Serranus, vn Marcus Cato, vn Quintius Cincinnatus, vn Caius Fabricius, vn Curius Dentatus & autres notables hommes de l'antiquité, prenans à grand honneur d'auoir ſoin des choſes ruſtiques; & les faire voir, de la charruë, monter à la dignité d'Empereur, conduire des armees, & apres leurs batailles & victoyres, laiſſer plus volontiers telles ſupremes charges, qu'ils ne les auoient acceptees; pour retourner à leurs labourages, viure de raues, du pain & du vin de leurs valets, eſtant à faire à païſans que d'imiter ces bons peres; tant ſommes nous confits en pareſſes & delices. En chacune de ces deux façons, ſe treuuent beaucoup de difficultés, ſelon le naturel de toutes choſes. La peine de conduire vn meſnage n'eſt petite, pour les malignes humeurs de la pluſ-part des gens de ſeruice, cauſant, meſme en l'abſence du maiſtre, ce tant frauduleux labeur des domeſtiques, duquel, auec raiſon, l'on ſe plaint ſi fort. Cecy augmentant le mal, que tandis court la deſpence des viures & du payement des ſeruiteurs, tellement grande, que ſouuent c'eſt à la ruine d'vne bõne maiſon, au lieu du profit eſperé; ce qui a faict dire,

Incommodités de tenir ſon biẽ à ſa main.

Si le bœuf a rempli ta grange,
C'eſt auſſi le bœuf qui la mange.

Le meſme chante le Poëte,

Veux-tu ſçauoir qu'elle voie
L'homme à pauureté conuoie?
Eſleuer trop de palés,
Et nourrir trop de valés.

Et celles de le bailler à ferme.

Ces difficultéz ont ja eſté repreſentees, & auſſi l'ordre à les ſurmonter; & tõbant de fieure en chaud-mal : voicy celles des fermiers.

Celui ſon bien ruinera,
Qui par autruy le manira.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

C'est la preface de ce discours, afin que pour vn prealable l'on face son compte, le bien se deschoir entre les mains des fermiers. Si choisissez riche vostre fermier, comme de necessité faut qu'il ait du moien pour fournir vostre domaine, de bestail, d'outils, de semences, de meubles, de viures, d'argent, & d'autres choses requises, voudra auoir vostre biẽ à trop bon marché, & n'y entrera qu'auec asseurance de grand profit, sous conditions rudes, & pour vous peu auantageuses. Ioint qu'y estãt, son ignorance, son orgueil, son irreuerence, & autres siennes inciuilitez, vous importuneront. Si pauures, posez qu'en iouïssiez comme voudrez, vous en promettant bon prix, serez contraint, non seulemẽt d'attendre ce qui aura esté conuenu entre vous, mais aussi de luy fournir deniers, bled, meubles, bestail, pour auancer vos affaires, autrement demeureroient-ils en arriere, auec danger d'en estre mal rembourcé, à cause de sa pauureté, qui luy oste le moyẽ d'attẽdre la vente de ses fruicts, dõt bien souuẽt n'en peut-il tirer la raison. Or si d'auenture le trop de profit que cestui-là fait sur vostre bien vous est odieux, la perte de cestui-ci, vo⁹ desagree. Et quel qu'il soit vostre fermier, au lieu d'augmẽter vostre bien, le vous diminuera; cõme à la lõgue ainsi le recognoistrez, quãd au bout de leurs termes, ils vous rendront vos terres, lasses & recreuës, comme cheuaux de loüage, & vos maisons debiffees. Estãs tous, ou la plus-part, jettez en ce moule, que d'estre auares, paresseux & ignorans. Principalement c'est l'auarice qui regne par-sus telles gens; qui pour l'espargne d'vn clou ou d'vne tuile, laisseront dissiper vne partie de la couuerture du logis; en danger, par telle particuliere ruine, de causer la generale de l'edifice. A faute de tenir vn fossé ouuert, l'eau vous degastera vne terre: de mettre vn pau en vne cloison, ou de releuer vn pas de muraille, vne vigne se dissipera. Quant à laisser brouter au bestail les arbres, & en desrober les fruicts, cela leur est tant frequent, que mesme en ceci les plus modestes fermiers sont insupportables: par auoir femes, enfãs, & autres domestiques qui indiscretemẽt s'en fournissent. Defraudẽt la culture des chãps & des vignobles, par auarice & negligẽce, ne leur donnãs les œuures necessaires, & en les chargeãs pl⁹ que de raison; les prairies mesme, quoi que faciles à gouuerner se ressentẽt de leurs mauuais mesnage. Si vostre fermier a du bien ptés du vostre, tenés-vous pour dit, qu'à vostre perte, sõ domaine se labourera & engraissera, l'allant cultiuer & fumer, le bestail, le nourrissãt en vos fourrages & pasquis, quelques cõuentiõs qu'aiés faites par-enséble. Iamais en vostre fonds, vne seule reparation n'est faite par fermiers, quoi-qu'à eux necessaire, & de si petit prix, qu'eux mesmes en fussent largement rembourcés durant leur terme, si aprés iceluy, elle vous demeure. Encore-moins deués vous esperer qu'ils faisẽt rien de beau és iardinages ou ailleurs, pour vostre delectatiõ, non vn seul entier: car, outre que leur esprit est grossier, ils se fachent si vous faite faire quelque gentillesse en vostre domaine: de peur que tels moiens vous y attirans, ne vous donnent l'entiere cognoissance de vos affaires, voyant leur mauuais mesnage, & le trop de

profit qu'ils font sur vous, & que finalement les en sortiez. En somme, tout leur mesnage se fait par fraude, en grondant, n'aiant esgard qu'au seul gain, sans penser à l'honneur. Descrient vostre bien, publians ses defauts, & taisans ses commodités. Iamais ne confessent y auoir gaigné, mais tousiours afferment y auoir perdu: tant pour degouster d'autres de courre sur leur marché, que pour vous oster la fantaisie de le tenir à vostre main; faisans tout impossible, ou du moins tres-difficile à gouuerner. Seroient contens ne vous voir iamais sur vostre bien, n'en pouuans dissimuler le marrisson; principalement au temps de la recolte, de peur de se voir contrerollez par vous, en obseruant la quantité des fruicts qu'ils cueillent en vostre terre. C'est pourquoi les domaines, quoi-que beaux de Nature, aians demeuré quelque-temps entre les mains de telles gens, deuiennent laids & hydeux, comme portans le dueil pour l'absence de leurs maistres. Attendu, qu'autre chose ne s'y fait durant ce temps-là, que pour les garder d'extreme ruine: sans penser ny aux ajencemens, ny aux nouuelles fondations & reparations, pour l'augmentation du reuenu. Ou ce seroit que baillassiez vos reparatiõs à tasche ou à prix-faict, à la mode de grãds seigneurs & des grandes villes. Ce que toutesfois n'est du commun vsage des mesnagers champestres: lesquels les font à l'espargne, mieux & plus profitablement, estans sur les lieux, que beaucoup d'autres auec grosses sommes de deniers comptans; pour les commoditez qu'ils tirent de la terre par eux maniee. De viures, de couruees des seruiteurs & bestes du labourage, emploiees en temps perdu lors qu'on ne peut ouurer aux champs, pour l'incommodité des tẽps, & tout cela se perd pour vous entre les mains des fermiers. Columelle discourt au long de telles difficultez, ja de son temps en vsage, pour la grandeur de Rome, dont la richesse auoit effeminé la pluſ-part de ses hommes, & par là leur auoit fait abandonner les heritages entre les mains de fermiers, si que ce ne sont que plaintes & regrets de son tẽps, que ce qu'il en dit. Noꝰ auõs pour le iourd'huy encore plus d'occasion de plaindre sur telle matiere, que Columelle n'auoit alors, que pour aller les choses en empirant, selon le cours de ce monde: empirees aussi par la longueur des guerres de nostre siecle, qui de paresse & de desloiauté ont corrompu toutes sortes de personnes. Dont se treuue verifiee la maxime, *Qu'auec labeur le bien s'aquiert, & auec langueur se possede*: &, *Que plus couste de le garder, que de l'achepter*: Pour lesquelles incommoditez, pourtant, l'homme d'entendement ne iettera le manche aprés la coignee, en laissant ses terres en friche; ains se roidissant contre les difficultez, & des seruiteurs domestiques, & des fermiers, discernera prudemment les temps, les lieux, & les personnes; pour, sur le maniment de sa terre, tirer vne resolution vtile.

Il faut pourtant abandonner sõ biẽ.

Quand & quel bien doit estre affermé.

Si le temps est troublé par guerres ou autres sinistres occasions: Si l'assiete de vostre domaine est mal-saine, ou de terre peu fertile, ou escarté par pieces separees, esloignees les vnes des autres; Si vous n'estés affectionné au mesnage; que vostre femme n'y soit propre, prouidente

& espargnante ; Que ne soiez sains & bien disposez, ne deuez vous charger d'vn grand mesnage ; auquel, auec tels obstacles, trouueriez plustost à perdre, qu'a gaigner. Si en outre, estez au seruice des Rois ou Princes : si és villes, pourueu d'offices en la Iustice, és finances ; ou en autres grandes charges : Sy en auez des negotiations & trafiques d'importance, ou trouuiez beaucoup plus à gaigner, qu'à la culture de vos terres : ne laisserez tels moiens pour vous aller confiner aux champs (le plaisir suyuant tousiours le profit) ou seroit que, pousté de la Diuinité, quittassiez les vanitez du monde, pour aller seruir Dieu en repos, reculé des compagnies, preferant le contentement de l'esprit à toutes cõsiderations humaines. Mais l'estat paisible de la patrie vous fauorisant : Bonne estant l'assieté de vostre terre, fertile & vnie : L'humeur & la santé de vous & de vostre femme s'approprians au mesnage, tous deux y prenans plaisir : & que n'aiez meilleure, ne si bonne occupation, que le gouuernement de vostre heritage, ne deuez mettre en difficulté de le faire valoir par vous mesme : choisissant à ceste fin, des seruiteurs les mieux qualifiés, moins vicieux que vous pourrez. Cela s'entẽd sans vous surcharger d'affaires, pour la grande quantité de terres qu'aurez à cultiuer : ains seulement, d'en prendre à la proportion de vos raisonnables desseins, sans vous ennuier. Le reste de vostre bien pourrez affermer, suiuant ceste antique maxime, & nostre precedent auis.

De vostre bien baillerez au fermier
Ce que par vous ne pourrez manier.

Voulans les Anciens dire par là, que celui n'est sage, qui apres auoir beaucoup trauaillé à s'acquerir vne terre, ou au seruice des grands ; ou au port des armes, ou à la suitte des lettres, & finances, au commerce de la marchandise, ou par autres moiens legitimes & ordinaires : mesmes l'aiant en don par le benefice des parens & amis (ainsi que femme vefue ou enfant orphelin) failli de cœur, l'abandonne prodigalement à vn fermier, pour de ses mains, comme de son tuteur, en tirer maigre reuenu : cependant voir deuant ses yeux, son domaine se deserter & en ses bois, & en toutes ses autres parties ; & au contraire son fermier s'enrichir à sa veuë.

Honneur & profit à celuy qui fait valoir son bien, & au cõtraire.

Mais digne de loüange est l'homme, qui se voyant possesseur legitime d'vn beau domaine ; passant plus outre, s'esuertue, non-seulement à luy faire produire des fruicts à l'accoustumee, ains par ingenieuse dexterité, contraint, par maniere de dire, sa terre, d'elle mesme obeissante au labeur & soin des hommes, à luy rapporter plus que de l'ordinaire. A quoy y va de l'honneur : car aussi qu'elle honte nous est-ce, comme dit Caton, d'estre contraincts d'achepter, par faineantise, ce que nostre terre pourroit porter, laissans en arriere, par mespris, les liberalitez de Dieu, ne voulans recueillir les biens qu'il nous offre, à faute d'y vouloir penser, & d'emploier, non les bras & jambes auec sueur & peine, ains seulement, comme par recreation, nostre esprit & entendement ? A telle occasion ceste reprimende a esté faite.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Pourquoy achetes-tu du vin
Ta terre t'en pouuant produire,
Veu que tu apreste à rire
A celuy qui est ton voisin?

Censure de Caton. Caton nous veut emmener là, quand il menace du crime de leze-Majesté : ceux qui n'augmentent leur patrimoine de telle sorte, que l'acceſſoire surmonte le principal : disant aussi, estre grande vergõgne, de ne laisser à ses successeurs, son heritage plus grand qu'on ne l'auoit receu de ses predecesseurs. Comment se fera cela ? iamais entre les mains des fermiers, mais bien entre les nostres, si voulons prester à nostre terre & nostre esprit & nostre argent. C'est le moien noble d'augmenter le bien, tant celebré des Antiques ; desquels le dire se verifie tous les iours,

Profit de tenir son bien à sa main.

Quoy-que sans art le maistre auecques peu d'esprit
Conduira beaucoup mieux pour soi son heritage,
Qu'aucun fermier qui soit ; lequel pour tout mesnage,
N'a dans l'entendement que son propre profit.

Si ces oracles du temps passé estoient suiuis, nous ne verrions tant de disetes de toutes choses, comme nous faisons; ains grande abondãce de biens. car chacun pensant à ses affaires, feroit labourer sa terre auec science & diligence, de ses yeux contretollant & solicitant ses ouuriers : qui seroit non moindre vtilité au public, que le cõtraire luy cause de dommage. Auenant quelquesfois par faute de viures, seditions, & maladies contagieuses : dont auec raison l'on peut dire, Que comme l'Agriculture est le moien duquel Dieu se sert pour le soustien de ceste vie ; aussi de son interruption negligee, il tire, pour la punition des hommes, ces trois notables verges, Famine, Guerre, Peste. Aussi est-il escrit, *Que l'abondance de la terre est sur tout.*

Or comme les Anciens nous ont permis de bailler-à-ferme de nostre bien, ce que ne pouuons tenir à nostre main: il s'ensuit qu'ils nous commandent d'en faire cultiuer par seruiteurs domestiques, ce qui est en nostre puissance. Suiuant ces ordonnances, curieuse recerche sera faicte de la qualité de nostre bien : duquel la partie la plus esloignee, la plus escartee, la plus difficile à cultiuer, sera baillee à ferme : la plus prochaine de nous, la plus vnie, la plus aisee sera retenuë. Ceste proximité s'entend, si le pere-de-famille y a sa maison d'habitation, y faisant sa demeure ordinaire, sans laquelle tout ira mal en son mesnage: auquel, ne l'experiance des laboureurs, ne la puissance d'y despendre ce qu'il appartient, ne profitent tant, que la seule presence du seigneur, pour retenir chacun en office. De là est sortie ceste sentence,

La presẽce du maistre necessaire au mesnage.

Le maistre dès son resueil
Au mesnage est vn Soleil.

C'est la presence du maistre, qui fait deuenir diligens, les paresseux: sobres, les gourmans & yurongnes : paisibles, les rioteux & querelleux. C'est aussi ce que dit Pline, que la principale fertilité des terres, consi-

te en l'œil du mesnager, non au talon. Telle presence du maistre sur son mesnage est tant recommandee des Antiques, que Mago de Carthage, excellent homme des champs, & l'vn des premiers autheurs de Rustication, de peur d'oublier chose tant importante, cõmence son liure par vn commandement, fait à celuy qui veut acheter vne metairie; De vendre premierement sa maison de ville, ou ne le voulant faire, luy defend d'acquerir vne terre aux champs: pour l'incompatibilité de ces deux façons de viure. Nous ne sommes auiourd'huy tant austeres, que de nous priuer sciemment de la liberté d'auoir des maisons és villes, où quelquesfois la demeure est, & salutaire & necessaire, pour plusieurs bonnes causes: quand mesme ce ne seroit que pour s'y aller recreer auec les amis: comme touſiours ou le plus souuent, les changemens volontaires plaisent: mais de s'y arrester par trop, est faillir en mesnage, ainsi

Comment affermer.

¶ Nous voyons quel bien nous pouuons affermer ou arrenter: & quel tenir à nostre main. En cas d'afferme, Que le seigneur accorde auec son fermier du prix du reuenu de son bien, en deniers, fruicts ou autres choses, comme il verra le meilleur: luy en passant contract pardeuant Notaire, auec tant de seuretez dont il se pourra auiser, y apposant des retentions, couuees, & autres conditions, selon la portee de son domaine, & conseruation de sa liberté: ce qui ne se peut particulariser, pour les diuerses coustumes des païs, Mais qu'il y pense bien, auant que ferrer marché, afin que pour son auantage, il n'oublie aucun article: sans esperance d'auoir apres par honnesteté, plus que ce qui aura esté conuenu & escrit, pour l'auarice & discourtoisie de la pluſ-part de telles gens. Or comme ceste-cy est la plus seure voye, de tirer, sans despense ne soucy, le reuenu de vostre terre: de mesme en est-elle la plus ruineuse façon de mesnage, comme a esté monstré, par laquelle vostre domaine, laissé à l'auarice de vostre fermier, qui en arrachera durãt son terme tout ce qu'il peut, se diminuëra en valeur, & finalement se ruinera: si en contractant n'y est pourueu en termes expres.

Difficulté qu'il y a tenant le bien à la main, dont la plus grande eſcheoit

Quant à tenir son bien à sa main, en voicy le plus difficile: La cõtinuelle solicitatiõ au trauail: &, L'ordinaire distributiõ des viures pour la nourriture des seruiteurs & manœuures. Cõme ces charges sont distinctes distinctemẽt aussi sõt elles disperſees. C'est de l'ordõnance antique, que les affaires des chãps demeurent au mary, & celles de la maison, à la femme, auec toutesfois cõmunicatiõ de cõseil, pour tãt mieux faire aller le mesnage, que plus d'vtilité reçoit-on des choses preueuës, que de celles cõmencees à l'auẽture. En ceste negoce rustique, l'auãtage est au pere-de-famille: car en se promenãt, auec recreation il fait sa charge, ses affaires estans où son plaisir le meine. Mais il n'est ainsi de la mere-de-famille, laquelle sãs tres-grãde peine, ne peut pouruoir à l'ordinaire nourriture des siens: encore-moins les contenter tous, tant pour les diuerses humeurs des gẽs de seruice, la pluſ-part perſonnes mal-creées, que pour l'extreme soucy d'auoir continuellemẽt en teste, tout ce qui appartiẽt à la nourriture d'vne grande famille, sans luy donner vne heure de relasche, dont, comme d'vne fieure continuë, elle est touſiours tourmentee.

A la Mere de famille.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Especes d'afferme pour le soulagemẽt de la femme.

POVR le soulagement de la mere-de-famille, le Non-nourrir des seruiteurs est inuenté. Au lieu de la despense de bouche des seruiteurs & mercenaires, leur est baillé du bled, ou farine, ou pain, lard, fromage; huile, sel, legumes, vin, ou autres alimens, pour leur nourriture de toute l'annee, dont on conuient, & de la quantité, & des payemens, selon les circonstances & les lieux. Aussi vn iardin, pour auoir des herbes: vn quartier de logis separé, pour leur retraicte & faire leur ordinaire, ou plustost la maison du metayer, bastie dans la grande court, auec vne seruante; afin de leur apprester à viure. Par tel ordre, vos gens se nourrissent à leur contentement, librement mangeans à leurs heures, sans nullement vous importuner en vostre habitation, si qu'autre soin n'auez que de leur faire bien employer le tẽps; & au terme, de les payer de leurs gages.

Autres.

CESTE façon de mesnage approche de celle dont plusieurs en Languedoc vsent, pour la culture des domaines escarrez. Tels domaines sont baillez en charge avn maistre-seruiteur (au langage du pays appellé *païré*, c'est à dire, pere) lequel a d'autres seruiteurs sous luy, tãt qu'il suffit. Le seigneur luy fournit tout le bestail, outils & semences: accorde auec luy des gages de tous les seruiteurs, en deniers & habits, & pour la nourriture de tout le mesnage durãt l'annee, en bled, lard, huile, sel, legumes, vin, & autres dẽrees, & auec de l'argẽt aussi. Moyẽnant lesquelles conuentions se charge de tous les labeurs, & d'en rendre tous les fruicts en prouenans. Faut que ce pere soit marié, pour le besoin que tout mesnage a de la conduite d'vne femme. Le seigneur donne gages à la femme aussi bien qu'au mary, qui sont limitez par le nombre de leurs enfans, moindres estans les gages, que plus de petits enfans il y a: les grãds capables de seruir, estans retenus à gages selon leurs capacitez.

Iournaliers.

TOVCHANT les iournaliers & manœuures, requis par la culture des vignes & semblables besongnes, mesmes pour les reparations extraordinaires: qui ne se voudra charger de la fatigue de les nourrir, les payera au seul argent, à tant la iournee: portans leur munition pour viure quand ils viennent trauailler chez vous. Ceste façon de mesnage, estant grande consommation de deniers, vient souuentesfois mal-à propos au pere-de-famille, mesme lors que ses denrees sont à petit prix, & mal-vendables: desquelles commodement ne se peut-il seruir en cet endroit, luy estant aux champs, où il est plus conuenable de les y faire mãger apres ses ouurages, que de les enuoyer loin pour les vendre, afin d'en retirer le payemẽt de ses ouuriers. C'est plustost à l'vtilité de l'hõme de ville, que tel ordre est estably, pour la culture des iardins, vignes, & autres semblables proprietez, auquel est plus commode payer ses ouuriers à l'argent sec, que d'y adiouster la nourriture. Aussi a tel mesnage ne sont beaucoup duites les femmes de ville, qui volontiers souscriront à cet auis.

Autre espece d'afferme.

VOICI encores du soulagement. Il est certain que la plus grande fatigue du mesnage est és moissons, tant pour la difficulté d'auoir des ou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uriers pour coupper les bleds, que pour la peine & despense de les nourrir, veu le grand nombre necessaire à telle œuure. De telle fatigue l'on decharge entierement, en baillant à coupper & lier les bleds à tasche, ou à prix-fait: c'est à dire sçauoir que donner en blot pour ce faire: ou passant plus outre, à les rendre nets par battre ou fouler selon les pays, & ce, en grain ou en argent. Ou bien sans tant hazarder, accorder à tant pour cent; ou à compte, vn pour tant, à la meilleure condition qu'on peut. Ainsi ces diuerses façons de mesnage, peuuent estre dites, parties d'afferme; plus ou moins s'en approchans les vnes que les autres. Toutes lesquelles reuiennent au seul soulagement de la mere-de-famille, demeurant la charge du pere-de-famille, entiere & necessaire pour la conduite de ses affaires. Mais si tant est que, & luy & sa femme, se vueillent communement descharger de l'importune peine & soucy du mesnage, ainsi le pourront faire: sans toutesfois abandonner leur bien à la mercy du fermier: ains à tel effet, le bailleront à cultiuer à demi-fruicts, au tiers, au quart, ou à autres conditions acceptables, selon les païs; par le moyen desquelles, le bien se maintient en assez bon estat.

Diuersité d'affermes.

DE's long temps ceste façon-ci de cultiuer la terre, est en vsage par les prouinces de ce Royaume & estrangeres, mais non generalement practiquee de mesme sorte, pour la diuersité des mœurs & coustumes. D'où auient, que c'est, ou en gerbe ou en grain, par inesgales ou esgales portions, que le seigneur partage auec son metayer: auec aussi apposition de plusieurs conditions, diuersement receuës ou reiettees, non seulement de prouince à autre, ains presques de voisinage à voisinage, tant les hommes sont particuliers. Si le metayer fait tout le mesnage des bleds à ses despens, c'est à dire, qu'il laboure & ensemence les terres, qu'il sarcle les bleds, les moissonne, qu'il en charrie les gerbes dãs la grãge ou en l'aire, selon le climat, les y entasse, les batte ou foule iusques à en rẽdre le grain net: luy estant par le seigneur fournie la moitié du bestail & outils du labourage, la moitié des semences, toutes les pailles laissees auec quelques iournees de pré & autres paisquis, sans desbourcer argent, pour son bestail de labour, la moitié des fruicts des arbres: ne paye le metayer, que la moitié des tailles, censes & autres ordinaires charges y escheans. I'estime la cõdition raisõnable, si en la cueillette, les gerbes ou les grains sont partagez par moitié entre le seigneur & le metayer, n'y ayant en icelle aucun ou bien-petit hazar pour des parties.

MAIS faire à la mode de plusieurs du Languedoc, du Dauphiné, & de la Prouence, est rendre plus chere que de raison, la façon du labourage & conduite des bleds. Outre tout le bestail & instrumens de labour, & la moitié des semences qu'ils baillent au metayer, luy aydent à semer, sarcler, moissonner, s'accordans à certaine somme d'argent pour la valeur de ces choses: Payent les gages d'vn homme qui seme tous les grains, (seruant au seigneur de conteroolleur,) donnent de l'argent ou du bled pour sarcler & moissonner, contribuent du sel, pour les bestes de labour; du fer, pour les socs. Apres vn tiers vient auec des cheuaux,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mulles ou jumens, fouler les bleds en l'aire: desquels, pour ses peines, il tire la vingtiesme partie, ou autre tel qu'ils accordent, outre la grande despence que ces bestes-là font en l'aire. Finalement le reste est partagé par moitié, entre le seigneur & le metayer, qui du surplus pour la nourriture du bestail de labour, retient toutes les pailles: & sans payer aussi, iouyt des herbages prochains. Particulierement en certains endroicts du Dauphiné, mesnagent encores plus au-detriment du seigneur, d'autant que le granger ou metayer, venuë que soit la moisson, baille à couper & battre les bleds à vn prix-fachier, qui pour son salaire compris ses despens, prend sur le monceau du bled, la septiesme ou huictiesme partie, ou autre telle portion conuenuë par-ensemble. Et le demeurant, est, comme dessus, partagé par moitié entre le seigneur & le metayer: duquel, par ces deux façons de mesnage, appert la condition estre meilleure en cest endroit, que celle de son maistre: entant que pour le seul labourer, & charrier les gerbes en l'aire, il tire la moitié franche, de tous les grains qui en prouiennent. Salaire excedant les limites de bon mesnage.

Comment affermer les vignes.

QVANT aux vignes, qui ne les afferme à l'argent, la chose est assez raisonnable de les bailler à moitié: mais c'est à la charge, que le seigneur se prendra bien garde qu'elles ne soient taillees trop longuement, pour la tromperie qu'en cet endroit font les vignerons: lesquels, afin d'auoir du vin en abondance, laissent aux vignes par trop de bois, dont elles succombent en peu de temps. Aussi pouruoirra qu'elles soient marees autant de fois & si bien qu'il appartient, autrement ne seroient de longue duree, pour bien qu'elles fussent taillées. Que les vignes perchees & appuyees soient fournies de bois, selon le besoin, liees & ployees, par art. Les maigres, fumees: & toutes ensemble, gouuernees curieusement en bon mesnager: autrement elles ne seroient de longue duree, estant la vigne, la partie du domaine moins propre à souffrir la negligence du laboureur. Les arbres fruictiers & iardinages, symbolisans auec la vigne, demandent aussi exquis traictement, lequel leur déniant, leur reuenu & beauté seront tost diminuez. Touchant aux prairies, rien n'y a-il de plus affermable qu'elles, pour le peu de soin qui leur est requis: tant-y-a, que si abusans de leur facilité, on les vouloit du tout abandonner à la negligence, en fin elles reuiendroient à-neant. Pour lesquelles ruines preuenir, le pere-de-famille appose en ses contracts, tant de pactes & conditions, qu'elles suffisent à retenir l'auarice & la paresse de ses metayers.

Difficilement s'afferméet ces choses.

TOVCHANT aux bois, pasturages, & gouuernement du bestail, ils s'afferment en tant de façons & si differentes, pour la diuersité des especes, & pays, qu'il est impossible de representer iustemẽt le moyen qu'on a à se conduire en cet endroit, & pouuoir discerner qu'elles façons sont plus profitables ou moins nuisibles. Non plus des estangs, garennes, colombiers, & autres gentillesses du mesnage. Ce sera au prudent pere-de-famille de penser deux fois, à les commettre à la misericorde des fer-

miers, de peur d'en voir bien toſt la fin. Auſſi ſe reſſoudra-il, qu'à meſure qu'il ſe veut eſloigner de ſouci: il approche sō biē de ruine: cōme par les precedēs diſcours cela eſt clairemēt repreſēté. Or puis qu'à tirer la raisō de la terre, y va de la faſcherie, pour la negligence, pour l'ignorance, pour la fraude, pour la deſpenſe, & autres incommoditez qu'on y treuue en la faiſant cultiuer, ſoit par ſeruiteurs domeſtiques, ſoit par fermiers, le meilleur ſera de ne vous attacher du tout à vne ſeule façon de meſnage. Ains changeant quelquesfois, tiendrez voſtre domaine certain temps à voſtre main, & en ſuite l'affermerez pour quelque petit nombre d'annees, non trop longuement. Par ces changemens, en vous deſlaſſant, paſſerez les difficultez du meſnage: & de temps à autre, prendrez nouueau auis, ſelon les occurrences: par ce moyen, conſeruant touſiours voſtre liberté. Cela s'entend pour les biens qu'on peut commodément tenir à ſa main, non pour les autres, leſquels la difficulté du maniment, rend pour iamais affermables.

Comme nous auons diſtingué les diuerſes ſortes de fermes, auſſi eſt-il beſoin d'en diſtinguer les fermiers: ce que ferons ſous ces deux noms, Fermier & Metayer, pour ne nous confondre. Le Fermier eſt celuy qui prend le bien à certain prix, duquel il ſe charge à ſes perils & fortunes, ainſi qu'on le void pratiqué aux fermes du Roy, des Princes, des grands Seigneurs, des cōmunautez, des pupilles & autres. Le Metayer ne ſe hazarde tant auant, ains ſeulement s'oblige de cultiuer le bien à la portion, ſelon les pactes conuenus. Il eſt ainſi appellé en France, de Metairie: & en Dauphiné, Granger, de Grange: l'vn & l'autre edifice audit pays, ſignifiant vne meſme choſe, bien-qu'en France, la Grange ne ſoit que partie de la Metairie. Et d'autant que, & le Fermier & le Metayer, ſont de l'art de la terre, de meſme qualifiez les rechercherōs-nous. Sur telle election donques, curieuſement auiſera noſtre pere-de-famille: & par ſemblable adreſſe, ſe choiſira & l'vn & l'autre, leurs charges ſymboliſans enſemble, comme a eſté dit. Tel ſera le fermier, le meſme le Mettayer. Homme de bien, loyal, de parole, & de bon compte: ſain: aagé de vingt-cinq à ſoixante ans: marié auec vne ſage & bonne meſnagere: induſtrieux: laborieux: diligent: eſpargnant: ſobre: non amateur de bonne chere: non yurongne: ne babillard: ne plaideur: ne villotier: n'ayant aucun bien terrien, ou au Soleil: ains des moyens à la bource. Ainſi qualifié & rencontré, ſera celuy qu'il vous faut, auec lequel n'entrerez en piques à peu d'occaſion, mais ſupporterez doucement ſes petites imperfectiōs: toutesfois auec vn iuſques où, gardant voſtre authorité, afin de ne l'accouſtumer à deſ-obeyr, & à ne craindre. Compterés ſouuent auec luy, de peur de meſcōte. Ne laiſſerez courir ſur luy terme ſur terme, ny aucune autre choſe, en laquelle il vous ſoit tenu, pour petite qu'elle ſoit: comme par le contraire n'exigeréz de luy outre ſon deu, rien qui luy prejudicie. Luy monſtrerez au reſte, l'amitié que luy portez, loüant ſon induſtrie, ſa diligence, & vous reiouiſſant de ſon profit, trouuāt bon qu'il gaigne honneſtement auec vous, pour l'affectionner touſiours

Le Fermier & le Metaier.

Qualitez requiſes au Fermier & au Metayer.

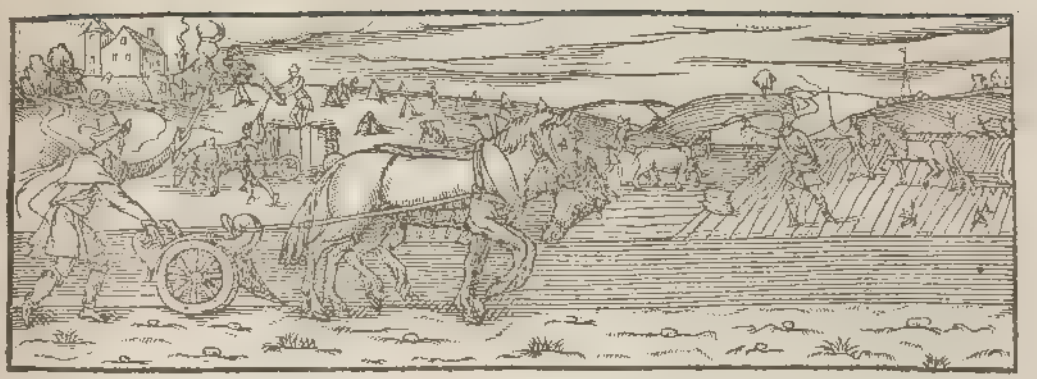
Le comportement du Seigneur enuers eux.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mieux à voſtre ſeruice. Ne changerez de Fermier ne de Metayer, ſi le treuuez paſſable, que le plus rarement que pourrez : & au contraire, n'en ſouffrirez aucun, qui n'ayt la pluſpart des qualitez ſuſdites. Et quel que ſoit voſtre Fermier ou voſtre Metayer, n'abandonnez tellement voſtre terre, qu'en toutes ſaiſons ne la viſitiez (le plus ſouuent eſtant le meilleur) pour remedier à temps, aux deſtracs ſuruenans. Principalement, en la recolte des fruicts tenez-vous en de ſi pres, qu'en tiriez voſtre raiſon. Ne ſouffrant au reſte, en voſtre domaine, affermé ou non, aucune introduction de nouuelleté qui vous preiudicie, ſoit de chemins, ſoit de paſturages, abbruuoirs, coupes de bois, & autres ſeruitudes. Non plus, laiſſerez perdre aucune partie des authoritez, preeminences, tranchiſes, libertez, priuileges, bonnes couſtumes, que vous auez ſur vos ſubjects, & ſur vos voiſins.

Viſitera ſouuent ſa terre, &c.

Fin du premier lieu.



SECOND LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DV LABOVRAGE DES TERRES à-Grains, pour auoir des Bleds de toutes ſortes.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SECOND LIEV, AVQVEL EST CONTENV

Le moyen d'estre abondãmẽt pourueu aes bleds de toutes sortes, Et pour disposer la terre à les produire gayemẽt, est representé bordre tenable pour la défricher, ayant longuement demeuré en jachere; & pour la descharger de tous empeschemens; comme du trop d'arbres, de pierres, & des eaux croupissantes: & par ces œuures la preparer au labourage. CHAP. I.

Ainsi disposee la terre, & rendue apte à tel seruice, sera biẽ labouree. CHAP. II.

Et afin qu'elle satisface mieux à sõ deuoir, y sera aidee par engraissemẽs, y employant plusieurs sortes & especes de fumiers. CHAP. III.

Par lequel traitement receura à propos les semences des bleds de toutes races & especes, insques aux legumes. CHAP. IV.

Dont les bleds en prouenant seront curieusement cõseruez en herbe, jusques à leur maturité, par sarcler, & preseruer du degast du bestail, du rauage des eaux, & semblables inconuenients, ausquels ils sont sujets. CHAP. V.

Et en leur maturité, moissonnez: leurs grains & pailles recueillies, selon les diuerses façons des prouinces. CHAP. VI.

Finalemẽt, les bleds serrez és greniers, pour y estre conseruez insques au besoin; pour l'vsage ordinaire, & pour la vente. CHAP. VII.

CHAPITRE I.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE I.

Preparer la terre pour le labourage.

LES Terres donques ainsi recogneuës, doiuent estre cultiuees par art & diligence, pour en tirer seruice : mais auant qu'en venir là, il les faut preparer au labourage : afin que souffrans le maniment, auec facilité, puissent estre vtilement gouuernees. Tout terroir porte en soy de la difficulté, laquelle si on ne peut ou oster ou dompter, pour neant & le temps & le trauail y seroient employez. C'est pourquoy il y a tant de terroirs estimez inutiles, ou par faute de cognoistre ce qui destourne le rapport, ou n'ayant la science d'y remedier.

TROIS principales causes apparemment nuisent à la culture des terres, au detriment des grains; c'est assauoir, les arbres, les pierres, & les eaux, rendans le terroir de peu de rapport, quoy-que de soy-mesme il soit bon, quand ils s'y rencontrent en trop grande abondance. Car les racines & les rameaux de plusieurs grands arbres assemblez, ne permettent ny à la terre, ny au Soleil, de faire leur deuoir : L'importunité des pierres, perd vne partie de la terre, & engarde l'autre d'estre maniee ainsi qu'il appartient : Mais la pire maladie vient des eaux sur-abondantes, destrempans trop la terre, dont ne se peut iamais bien labourer, ne receuoir les semences à propos, s'y noyans presque touſiours à la premiere suruenuë des pluyes. Puis qu'à ces maux l'on peut pouruoir, mesmes à frais moderez, ne seroit ce pas trop lourdement faillir en mesnage, que de n'y apporter les vtiles remedes?

Aux terres est nuisible le trop d'arbres, de pierres, & d'eaux.

POVR vn preallable, il se faut songneusement descharger de ces fascheux empeschemens, lesquels ostez, serez tout esmerueillé du subit changement des terroirs lesquels d'inutiles, laids, & importuns : dans la premiere annee, se rendront fertiles, plaisans, & faciles à cultiuer : & par consequent, propres à produire toutes sortes de grains, moyennant la faueur du Ciel. Tel mesnage ne peut estre dit culture ordinaire, ains extraordinaire & perpetuelle reparation : par ce que la despense que vous y employez, est pour vne seule fois, où n'est neccessaire de retourner,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

si elle est bien & profitablement faite au commencement, consideration qui vous doit inciter à mettre vigoureusement la main à si excellente reparation.

Des-vmbrer les terres.

CHACVN est assez instruit de l'ordre requis à se depestrer des arbres nuisibles, n'y ayant à cela autre mystere, que de les coupper, & en arracher profondement & curieusement les racines. Si le bois qu'en osterez n'est propre en bastimens, ou ne le voulez employer au chaufage, le brusserez sur le lieu mesme, apres l'y auoir fait secher: mais que ce soit à la veille de la pluye. Par ce moyen, le feu cuira vne partie de la superficie de la terre, & l'eau fera penetrer les cendres dans le fonds, qui luy seruiront d'autant d'amendement: ainsi euitant les vents, lesquels emportoient les cendres, où gist la graisse de ceste bruslure, de mesme euiterez le mal que les flammes du feu pourroient causer, estans portees és arbres & maisons voisines, comme de tels dangereux exemples se sont veus plusieurs-fois. preuue de grande imprudence. Ce seroit autant mauuais mesnage, voire encores plus à reietter, de defricher inconsiderément les bonnes forests, que de laisser entieres celles de peu de valeur: parquoy distinguerez ces choses, pesant les circonstances. Si vous estes en pays eschars de bois & d'herbages, ne vous vienne jamais en pensee, d'en coupper aucun arbre, quel qu'il soit: au contraire, estant vostre domaine sur-abondant en forests, ne sera que mesnagé, d'en rompre quelques parties, des moins peuplees d'arbres, & des plus plattes en leurs fonds, par là estre plus propre le labourage, qu'en pente: ioint aussi que plus facilement se recherbent les lieux abaissez, que les esleuez. ce qui est necessaire de preuoir, pour ne se priuer de la liberté de les remettre en leur premier estat, changeant d'auis. Les bois en seront retirez, estans vtiles en quelques ouurages, les autres, ou brulez sur les lieux, comme cy dessus, ou enuoyez au four pour cuire le pain, où à la cuisine. Il est aussi quelques-fois à propos de se desfaire des arbres fruictiers, & souuentes-fois des noyers, pour leur importun ombrage. A cela pouruoirez en mesurant le profit par la perte, pour s'arrester au plus raisonnable. Laissant quelques arbres dans vostre labourage, faites que ce soient de ceux qui mieux le meritent, pour leur valeur, & en petit nombre, lesquels, si possible est, ferez rencontrer aux bords & oree de vos champs. Par ainsi, vostre labourage se rendra tel que desirez. car c'est sans doute que chacune espece de fruicts demande sa part du Ciel, du Soleil, de la Terre, auec separé gouuernement.

L'vsage du bois coupé.

Distinctiõ des lieux pour tel mesnage.

Les espierrer.

FACILEMENT aussi peut-on espierrer les terres. Si elles sont occupees & de pierres & d'eaux tout ensemble, de mesme à la fois & tout-d'vne-main les deschargera-on de ces deux malignitez, comme sera monstré en son lieu. Mais n'y ayant que des pierres, on les transportera, d'où on les enleuera, dans des valons ou fondrieres prochaines; lesquelles defaillans, on les enfoüira en terre sur le lieu mesme, dans des grands trous qu'on y creusera. Selon l'estenduë du champ & abondãce de pierres, ces trous & fosses seront faites, & en nombre & en grandeur,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

laissant leur figure à la liberté d'vn chacun. Tels receptacles sont appellez, Caisses, comme entermans les pierres qu'on y met reposer: pour les creuser est requise la main d'hommes forts & robustes, mais à les reamplir, toutes sortes de gens peuuent trauailler, iusques aux femmes & enfans, portans & charrians les pierres par corbeilles, panniers, mannes, broüettes, & auec autres propres instrumens. Les Caisses ne seront du tout remplies de pierres, ains seulement iusques à deux pieds pres du bord, & le restant sera comblé de la terre qui en aura esté tiree la premiere, comme de la meilleure, dont la superficie du champ sera reaplanie. Sur lesquelles pierres ainsi enfermees, moyennant la susdite quantité de terre les couurant, le coutre iouëra à l'aise pour toutes sortes de grains: mesme ne pourront faillir de s'y bien porter & arbres & vignes & autres choses qu'on y voudra loger. Le demeurant de la terre sera vniment escarté par le champ, qui s'en rendra d'autant meilleur, que plus y en aura de bonne & fertile. Ainsi tout vostre champ sera bien espierré & nettoyé, dont sans empeschement se pourra facilement labourer.

AVCVNS ramassent les pierres nuisibles en certains endroits du champ moins valeureux, y en faisant des monceaux, & là les confinent, aymans mieux perdre vne partie de la terre, que si toute en estoit occupee à l'interest du labourage: ce que ie n'approuue, ou ce seroit en lieu auquel le creuser profondement fut empesché par les rochers. Mais où y a du terrain, bon ou mauuais, ne s'en faut priuer à son escient d'aucune partie, tant petite soit-elle. Car d'vn costé cela difforme le champ, & de l'autre, c'est perte, veu que la terre, quoy-que maigre & legere, par culture & amendement, se rend de passable fertilité.

Cõsideration sur l'espierrement.

INDIFFEREMMENT de toutes terres, n'en faut oster les pierres sans distinction, d'autant qu'aucunes sont vtiles en certains lieux. Les terres argilleuses sont renduës aisees à labourer, par les menuës pierres: c'est pourquoy n'en faut enleuer que les grosses, y laissant celles de la grandeur d'vne noix & au dessous, qui ressemblans aux grauois, aydent à la culture, engardans la terre de s'entre-presser par trop, dont elle est renduë plus gaye & souple à manier. Sur quoy l'exemple de la Sicile est remarquable; le terroir de laquelle estant decheu par trop curieux espierrement, fut restauré, quand par decret publiq, y furent remises des menuës pierres, autant qu'il suffisoit pour le bien du labourage, ainsi que tesmoigne Pline.

Les dessecher par fossez exterieurs, &

POVR descharger les terres des eaux nuisibles, le plus commun remede est, qu'on les vuide par fossez ouuerts, principalement és plaines & lieux bas: seruans aussi ces fossez, à clorre les possessions. On fossoyera donques les terres à l'entour, donnant telle largeur & profondeur aux fossez, qu'ils soiẽt propres à ces deux vsages. On les nettoyera vne fois, de deux en deux ans, peu de temps deuant l'ensemencement des terres, dans lesquelles sera iettee la graisse qu'on prendra au fonds des fossez pour seruir d'autant d'amendement. Mais s'il aduient que le

champ soit par le dedans occupé de fontaines & sources sour-terraines crouppissantes, les seuls fossez aux bords des terres ne suffisent, ains sera besoin d'autre remede plus particulier, comme sera monstré, pour desgager le milieu de la terre de ces incommoditez, Et d'autant que le vice du trop d'eau, excede en malice, & celuy des ombrages, & celuy des pierres, ainsi qu'a esté dit; plus qu'à ceux-cy faut-il aussi employer de labeur pour y remedier: dont finalement le profit, pour recompense, en sort plus grand, que de nulle autre reparation qu'on puisse faire à la terre, tant fructueuse est celle qui la despestre des eaux malignes: car non-seulement par là, les terres trop humides sont amendees, ains les marescages & palus, sont conuerris en exquis labourages. Les exemples nous seruent de bons maistres, à faire nos besongnes. Qui est le mesnager considerant les beaux bleds que produisent les estangs dessechez, ne desire, par emulation, d'imiter tel profitable mesnage? La cause de cela prouient de l'eau, qui a engardé la terre estant sous elle, de trauailler aucunement de plusieurs annees aũ bout desquelles, se treuuant reposee, & par telle oisiueté, auoir fait amas de fertilité, le rapporte auec admiration & profit, Et combien plus d'esperance aurez vous de ceste-cy, qui par l'antique importunité des sources, n'a iamais rien peu faire; dont vous la trouuerez toute neufue & remplie de graisse, par telle descouuerte? Outre lequel reuenu, l'apparence est grande, que des eaux nuisibles, esparses par-cy par-là en vostre terre, ramassees en vn lieu, s'en pourra former vne source de fontaine, selon les lieux, tellement grande & abondante en eau, qu'elle suffira pour l'arrousement des prairies, que ferez à telle occasion, au dessous des quartiers dessechez: voire pour y dresser des moulins, si l'assiete & autres qualitez requises sont fauorables.

Par fossez interieurs, dits

Est necessaire le fõds q̃ voulez dẽsecher, auoir pẽte, petite ou grãde, sans laquelle les eaux n'en pourroient vuider. Cela presupposé, vn grand fossé sera fait depuis vn bout du lieu iusques à l'autre, de lõg en lõg, commenceant tousiours par le plus bas endroit, & par où remarquerez des sources & humiditez: dãs lequel fossé, plusieurs autres, mais petits, pendãs en plume, des deux costez se joindrõt, pour y descharger leurs eaux, qu'ils ramasserõt de toutes les parties du terroir: par ce moyen, en cõtribuãt chacun sa portiõ au grãd fossé, iceluy les recueillant toutes, les rapportera assẽblees à son issuë. Le grãd fossé, à telle cause, est appellé, mere, & tous ensẽble, Pied-de-geline, pour la cõformité qu'ils ont, ainsi disposez, à la figure du pied de cet animal, dont les griffes tẽdent au trõc de la jãbe. La contenuë & l'assiette du lieu, donnẽt la forme aux fossez. car tãt plus longs & larges les conuient faire, que plus grãde & plus platte est la terre que voulez dessecher: & au cõtraire, est requis demeurer pl⁹ courts & plus estroits, tant plus elle est petite & pẽdante. D'autãt qu'en vn petit lieu, communement, ne se ramasse tant d'eau qu'en vn grand; & qu'autant ou plus en vuide vn fossé estroit, fort pendant, qu'vn large, ayãt petite pente. De la profondeur des fossez n'est pas ainsi, parce qu'en quel-

Pied-de geline.

Leur profondeur.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que part qu'on les creuſe, faut y aller iuſques à quatre pieds ou enuiron, pour bien couper les racines des ſources. but de ce negoce. Auſſi eſt du naturel du lieu, que la diſpoſition des foſſez. S'il eſt en vallon enfoncé, y ayant terrain eſleué des deux coſtez, la mere ſe fera au milieu & plus enfoncé du champ, de long en long, comme a eſté dit, dans laquelle tomberont les autres foſſez des deux mains, dreſſez en plume. Mais n'ayant à deſſecher qu'vne pente de couſtau ſeulement, en ce quartier-là y aura des petits foſſez ſe rendans à la mere, diſpoſez ſelon qu'on auiſera pour le mieux, l'ouurage guidant l'ouurier : comme auſſi la longueur de tous les foſſez depend de l'œuure qui en fait l'ordonnance, ſelon l'aſſiete & le plain du lieu. Ayant le plan raiſonnable pente & eſtenduë, raiſonnablement larges ſeront auſſi les petits foſſez, de trois pieds, & la mere, de cinq, moyennant laquelle meſure ſatisferont à voſtre intention. Et à ce qu'on ne ſe deçoiue, faut faire tant de foſſez, en tant d'endroits, ſi longs & ſi amples, ſans crainte d'exceder en cet endroit, que ſource & fontenelle aucune ne ſoit oubliee, afin de parfaictement bien deſſecher le terroir, par le general ramas des eaux d'iceluy. Ces foſſez, & grands & petits, ſeront à-demy remplis de menuës pierres, & le demeurant acheué de combler de la terre qui en aura eſté tiree auparauant; dont on le reünira par le deſſus auec le plan, ſi bien, que la trace meſme n'y paroiſſe, pour la commodité du labourage: lequel s'y fera treſ biẽ, y treuuãt le ſoc de terre à ſuffiſance, auãt que toucher aux pierres, à trauers deſquelles, ayant l'eau ſon libre paſſage, s'eſcoulera au lieu que luy aurez deſtiné, laiſſant là ſuperficie de la terre vuide de toute nuiſible humidité, pour n'eſtre renduë propre à porter gayement toutes ſortes de bleds. Meſnage communicable à toutes poſſeſſions, vignobles, prairies, vergers, & autres, par n'y auoir fruict aucun, ne hayr le trop d'humeur. Si n'auez ſur les lieux que de grandes pierres plates pour la fourniture de vos foſſez, auant que les y mettre les ferez briſer pour les rendre plus propres à ce ſeruice, les poſans au foſſé de bout & non de plat, & autrement les agenceans ſi dextrement, que par ne s'entre-toucher elles n'empeſchent le chemin de l'eau. Et à ce que la beſongne s'acheue bien, il la faut bien commencer; c'eſt à dire, artiſtement & par ordre, dont à l'aiſe & ſans confuſion, en viendrez treſ bien à bout. Pour premiere main, ſera faite la trace de tous vos foſſez, remarquant curieuſement les endroits par où ils doiuent paſſer: puis commencerez à les faire creuſer, par les plus bas endroits & iſſuës, iettãt la terre qui en ſortira, toute d'vn coſté, & au deſſous du foſſé; laiſſant l'autre coſté libre, pour y pouuoir aiſément porter les pierres, leſquelles tout auſſi-toſt y ſeront iettees, de peur que tardant, le foſſé ne ſe recomblaſt de luy-meſme, par les vents, par le paſſage des beſtes, & autres euenemens. Ainſi voſtre entrepriſe s'acheuera par l'vn des bouts, à meſure qu'on la commencera: en la continuant iuſques au plus haut endroit du lieu. Ce-pendant l'eau prendra ſon cours, voire dés-auſſi-toſt que l'ouuerture de ſon chemin en aura eſté faicte: ce qui n'aduiendroit com-

Leur largeur.

Comment & dequoy recõbliez.

Methode requiſe en cet œuure.

menceant la besongne par le plus haut endroit, à faute de n'auoir l'eau, quelque issuë : mesme, destourneroit-elle l'œuure, en s'y deschargeant. Auiserez aussi que les issuës de l'eau soient bien accommodees, qu'elles ne se puissent boucher par le temps, de peur qu'à faute de passage, l'eau retrogradant, rendit inutile vostre peine. A cela sera pourueu, auec de bonnes pierres maçonnees de bonne main & à profit pour durer longuement : principalement en l'endroit auquel la mere ou grand-fosse, receptacle des autres, rend les eaux pour y seruir, ou engarder de nuire. Finalement, serez aduerti que les extremitez & bouts de vos petits fossez és parties plus hautes, de necessité ne doiuent estre si larges qu'és basses : par n'estre contraints recueillir-là, tant d'eau, qu'en bas; demeurant, neantmoins, cela à vostre discretion; car trop larges ne pourroiét-ils estre en aucun endroit pour receuoir non-seulement les eaux naissantes au fonds, ains les suruenantes des pluyes, ce qui est necessaire de preuoir. Ceste reparation a plusieurs vsages, puis qu'à la fois & les eaux & les pierres importunes d'vn terroir sont ostees : & ces eaux-là, de nuisibles conuerties en seruiables: pour prairies, pour moulins, mesmes pour fontaines, leur naturel le voulant. Pour lesquelles vtilitez, elle se rend recommandable : aussi telles reparations sont recherchables de tous mesnagers. D'ailleurs, en ce mesnage rien ne se perd: car par estre les fossez remplis de terre en leur superficie, toute leur terre se met en euidance, pour seruir en labourage, iusques à vn pouce. ce qu'on ne peut dire des fossez demeurans ouuerts, qui occupent beaucoup de place, & pour les postposer à ceux-là, sont subjets à reparer de temps à autre, comme a esté dit.

A faute de pierre, est ici employee la paille.

S'IL auient que pour le remplage des fossez, la pierre defaille, ne vous mettez en peine d'en faire porter de loin auec grands frais : mais en lieu d'icelle, seruez-vous de la paille; ce que pourrez vtilement faire en ceste sorte. La paille pour la force, sera plustost choisie de seigle que d'autre espece, & à son defaut sera employee celle de froment. On en fera vn plancher dans le fossé, pour, suspendu, causer, vn vuide en bas, pour le passage de l'eau, & au dessus d'iceluy plancher, y estre mise deux pieds de terre. Le vuide sera d'vn pied de haut, l'espesseur du plancher, d'vn autre pied, & les deux autres de terre, feront les quatre donnez à la profondeur des fossez. De deux pieds & demy, sera leur largeur, plus estroicts de demi-pied que les precedens, pour la suiection de la paille: de peur de boucher le vuide en bas, par s'affaisser: à cause de la pesanteur de la terre, mise au dessus. La mere, receptacle des eaux, n'excedera telle mesure, attendu la consideration de la paille : mais pour pourueoir à ce dont est question, au lieu d'vne mere, deux en seront faites ou vne seule si profonde, qu'elle suffise à recueillir toutes les eaux qu'on luy adressera. La paille s'accommodera en faisseaux, longs de deux pieds & demy, espez d'vn pied, liez de la mesme matiere, en trois diuers endroits, equidistamment. Pour lesquels faire tenir, où, & comme il appartient, faudra à cela assuietir le fossé, en le façonnant plus estroit par bas, que par haut,

non en peute & taluſſant, ains à plomb & droicte ligne, ſe retractant en quarré, en l'endroit que poſerez le plancher, pour, comme ſur des murailles, demeurer ferme & aſſeuré. Le retractement de chacun coſté, ſera de demy-pied, par ainſi reſtera en bas, & au lieu plus eſtroit du foſſé, vn pied & demy, & en haut au plus large, les deux & demy ſuſdits. Si doutez de la petiteſſe de vos foſſez & vuidanges, le remede eſt, non d'en augmenter la largeur, attendu la ſuiection de la paille, ains le nombre. car, comme i'ay dit, ne pouuez exceder en tel article, par trop bien ne ſe pouuoir vuider l'eau d'vn terroir mareſcageux ou inondé. Parquoi auiſerez d'en faire à ſuffiſance, & ſi bien qu'ils ſe deſchargent les vns ſur les autres par branches, s'entretenans enſemble, pour rendre toute l'eau du terroir à la mere, afin de la vuider au lieu deſtiné. La paille ainſi employee ſeruira longuement: car on tient, comme cabale, qu'enfermee dans terre ſans ſentir l'air, demeure ſaine plus de cēt ans. Ie ſuis teſmoin oculaire, de certaine paille treuuee ſaine & entiere, au milieu d'vne vieille mazure, & ſi marquoit la muraille eſtre ouurage de pluſieurs ſiecles. Parquoy ſans ſcrupule, ſeruez-vous-en, à la charge qu'eſtant pourrie au bout de cent ans, ceux qui viendront apres la renouuelleront, ſi bon leur ſemble.

Guerir les terres trop argilleuſes & ſablonneuſes.

CORRIGER les vices de l'argille & du ſablon des terroirs, eſt vn tres-bon preparatif au labourage: duquel remede, tout bon meſnager s'aidera. Les terres trop argilleuſes, ſeront amendees par le ſablon: & les trop ſablonneuſes, par l'argile: deſquelles matieres en ſera charrié ſi grande quantité où il appartiendra, qu'elles domptent chacune l'imperfection de ſon contraire. Telle reparation s'entreprendra, ſi la proximité de quelque riuiere ou fondriere, donne moyen de recouurer du ſablon & de l'argile à frais moderez, non autrement: car d'aller cercher ces choſes loin, & à grand prix, ne ſe doit deliberer. L'argille eſt plus difficile à recouurer que le ſablon, par n'eſtre, comme du ſablon, toute argille propre à cet vſage: ains ſeulement celle qui auec ſoy porte de la graiſſe; car de la pure argile infertile, on ne ſe pourroit preualoir. Par tel ordre, le terroir de difficile culture & preſques infructueux, ſe rend aiſé à labourer, à conſeruer & reietter conuenablement les humiditez, & par conſequent de raiſonnable fertilité. Et tels remedes eſtans perpetuels (par ces amendemens-cy ne ſe conſumer) ne ſera en peine le pere-de-famille, de les reiterer, comme il eſt contraint faire de toute ſorte de fumiers, qui ſe diſſoluent bien toſt dans terre. C'eſt le moyen deſcrit par Columelle, duquel ſe ſeruoit Marc-Columelle ſon oncle, ſçauant Agricole, pour rendre fertiles ſes terres-à-grains & ſes vignes.

LE temps pour faire ces reparations n'eſt limité à certaine ſaiſon de l'annee, eſtant touſiours propre d'y trauailler, horſ-mis quand la terre eſt trop moüillee: s'entend auſſi ſans deſtourner les ordinaires cultures de la terre, ne la recolte des fruits. Mais telles choſes marchās leur train, l'on ne fera difficulté de mettre la main à ce que deſſus, ſoit Hyuer ou Eſté.

Il eſt vray qu'à meilleur marché cela ſe fera aux grands, qu'aux petits iours; en quoy y a vn notoire meſnage & profit, obſeruable en toutes ſortes de reparations volontaires.

Eſſarter les landes et halliers.

VOILA les lieux ombrageux, pierreux, aquatiques, argilleux & ſablonneux, mis en eſtat de bien ſeruir au labourage. Si en outre auez en voſtre domaine des terres laiſſees long temps en jaſchere ou en friche, des lãdes, halliers, & lieux preſques deſerts, couuerts d'arbuſtes de nulle valeur: comme bouys, bruſc, geneſt, & ſemblables plantes n'apportans ne fruict ne fueille de prix: empeſchans meſme la terre de produire herbe à ſuffiſance pour paſturage, & n'eſtant le fonds propre à faire garenne, pour plus de commodité, ne faudrez à les conuertir à autres vſages. Si le lieu eſt plat ou peu pẽdant, facilement s'appropriera-il en labourage, pourueu qu'il ne ſoit par trop chargé de pierres & rochers, ne ſe pouuans tranſporter. En ce cas les arbriſſeaux ſeront coupez, ſechez, & finalement bruſlez ſur le lieu, à la maniere ſuſdite: par lequel artifice, la terre s'appreſtera de telle ſorte, que cuite par le feu, produira de beaux bleds, bien-que le fonds ſoit terre legere, dont changera de naturel, & rapportera profit, tant le plus ſouuent tels eſſars rencontrent bien. Ainſi quelquesfois tire-on reuenu du lieu eſtimé inutile, ſuiuant ceſte maxime, *Que beaucoup de choſes ſe perdent par ignorance & negligence.*

Defricher les vieilles prairies.

LES vieilles prairies ſe ployent tres-bien en labourage, à cela eſtans preparees. Si elles ſont aquatiques, pour vn prealable conuient les deſſecher, puis les rompre: apres toutesfois ſalutaire auis, car de defricher inconſiderement toutes ſortes de préz, n'eſt le fait d'vn bon meſnager, pour le grand beſoin d'herbages qu'il a pour nourrir ſes beſtes. Mais en eſtant ſuffiſamment pourueu, ne mettra en difficulté de rompre partie de ſes moins valeureuſes prairies: s'aſſeurant, ainſi maniees, d'en tirer plus de profit d'vn an, en bled: qu'en foin, de ſix. Donques, eſtant touſiours plus à priſer l'eſcu, que le teſton, ne ſeroit-ce pas preuue de peu de iugement, que de preferer l'vn à l'autre? Ioint que cecy augmente le meſnage, que la prairie, pour ſa vieilleſſe, renduë preſque inutile, apres auoir donné abondance de beaux bleds, huit ou dix ans de ſuite, plus ou moins, ſelon la faculté du fonds, reproduira par apres des foins, ſi à ce la voulez r'employer, ſix fois plus qu'elle ne faiſoit auparauant, pour auoir le fonds acquis nouuelles forces, moyennant la culture, & s'eſtre engeancé de ieunes & franches ſemences. Et bien que telle grande fertilité ne ſoit de perpetuelle duree, ſe conſumant ſa bonté auec le labeur, par le plus d'icelle conſiſter en la motte ou ſuperficie du pré, ſi eſt-ce que le labourage procedé des defrichemens, eſt touſiours des meilleurs: pourueu qu'il ſoit gouuerné en bon pere-de-famille, qui apres en auoir tiré quelques cueillettes de ſuite, ſans toutesfois en eſpuiſer toute la graiſſe, quoy-qu'il le voye de bonne volonté, le mettra en rang auec ſes autres terres, pour repoſer vn an, apres le trauail d'vn autre, ainſi qu'il conuient raiſonnablement faire de champ paſſable en bonté.

Qui, & qu'elles prairies doiuent eſtre defrichees.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ENTRE les diuerſes façons de defricher les prairies, deux principales ſont en vſage, treſ-contraires neantmoins, en elles-meſmes : puiſ-que l'eau & le feu ſont oppoſez l'vn à l'autre, effectuans meſme choſe : c'eſt aſſauoir, emmenuiſant la terre pour la rendre propre à receuoir les ſemences. Ces deux façons ſeulement vous repreſenteray-ie, comme les plus vtiles & receuës. Le plus commun défrichement ſe fait au ſoc, tiré par beſtes de labourage : puis vient celuy du bruſler de la motte ou gazon, par le feu qu'on y met, apres l'auoir eſleuee & à ce preparee. Le temps gouuerne entierement ces œuures, lequel de neceſſité conuient auoir fauorable, froid & humide pour ceſtui-là : & chaud & ſec, pour ceſtui-cy. Donques pour défricher au ſoc, c'eſt la ſeule ſaiſon de l'Hyuer qu'il faut employer : & au feu, choiſir le cœur de l'eſté, ainſi approprié l'ouurage au temps, la choſe ſe parfera à ſouhait, auec frais moderez. Commenceant par le defrichement au ſoc, je diray qu'arriué que ſoit l'Hyuer, apres les pluyes de l'Automne, ſera le vray poinct de mettre la main à l'œuure : d'autant que lors aura-on bon marché de rompre les prairies, pour la commune foibleſſe de l'herbe & de la terre, l'vne emmatie & l'autre humectee, par l'arriuee des froidures & humiditez, choſe dont ne pourriez venir à bout en aucune des autres ſaiſons, qui toutes enſemble donnent vigueur aux herbes, & par cõſequent, pour peu que la terre fut ſeche, ne les pourroit-on arracher. Le ſoc qu'on employera à ce defrichement, n'aura qu'vne aureille, appellee en France, l'eſcu; afin que par icelle ſeule les gazons ou mottes ſe puiſſent renuerſer toutes d'vn coſté, l'herbe iuſtement iettee contre terre, pour là eſtre eſtouffee. Cela ſe fera ainſi, moyennant que le laboureur monte d'vn coſté du ſillon, & deſcende par l'autre, faiſant continuellement toucher de l'eſcu de ſon ſoc à la terre ja labouree ; dont fera que la motte ſe renuerſera à loppins s'en-deſſus-deſſous, ſi que peu ou point d'herbe paroiſtra par le deſſus, ains ſeulement les racines auec la terre. Ce que ne pourriez iuſtement faire auec le ſoc à deux oreilles, ne par le labourage ordinaire, iceluy n'ayant autre pouuoir que de fendre la motte ſans la renuerſer que bien peu. A la charruë faut fermement adiouſter vn grand couſteau, dont la pointe tendant en bas, fendra la motte pour preparer la voye au ſoc ; afin de tant plus faciliter l'œuure. Pour gaigner temps & ſoulager le beſtail, à ceſte premiere fois ne faut prendre de la motte, que deux ou trois doigts d'eſpeſſeur : à quoy auſſi ſeruira beaucoup, ſi la terre a eſté halee auparauant, & puis baignee par quelque pluye, car le fonds prins mollet, eſt facile à rompre. Pour laquelle cauſe, au defaut de pluye, on l'arrouſera, en ayant le moyen. Prenant la terre ainſi moüillee, l'on pourra dire ſe défricher preſque pour-neant : attendu que vos ſeruiteurs & beſtail chommeroient à faute d'autre beſongne, en ceſte œuure employans vtilement le temps. Il eſt neceſſaire eſtre pourueu de bons & puiſſans bœufs ou de forts cheuaux, mullets ou mulles de groſſe taille & robuſtes, & les bien nourrir pour reſiſter à ce trauail,

Deux moiẽs pour ce faire.

Defricher en l'Hyuer au ſoc, & ſa façon.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

qui n'eſt petit, ſur tout ſi le fonds eſt argilleux, car le ſablonneux eſt de plus facile conuention. Auſſi faut eſtre fourni de pluſieurs coutres & ſocs proprement accommodés, leur fer bien forgé & aceré, & leur bois neuf, dur & ſolide, & en auoir de reſerue pour ſubſtituer en la place de ceux qui ſe rompent. Les gelees ſuruenantes aprés ce premier defrichement y ſeruiront de beaucoup, tant pour acheuer de tuer les racines de la motte, que pour en cuire la terre, qu'elles tranſperceront de toutes parts. Mais à ce que des racines rien n'en puiſſe rebourgeonner, pour prendre nouuelle vie: peu auant l'arriuee de la prime vere, auant la fin du mois de Feurier, vne ſeconde œuure y ſera donnee, & ce auec le ſoc à deux aureilles & coutre ordinaire, pour commencer d'emmenuiſer les mottes ja demi cuites par les gelees & froidures. De là en auant, ſans autre regard que du loiſir, conuiendra labourer le lieu fort ſouuent, reïterant la culture en trauers & en long, en tout temps, froid & chaud (toutesfois non trop humide) juſques à ce que finalement la terre ſe reduiſe en poudre, la motte eſtant toute conſumee.

La main de l'hõme aidera au ſoc.

PAR le ſeul trauail des beſtes comment qu'on puiſſe labourer, cela ne ſe peut parfaictement bien faire, qu'il reſte des mottes de terre endurcies comme pierre: d'autant que le ſoc paſſant prés des mottes, au lieu de les briſer, ſeulement les renuerſe ou les remue d'vn lieu en autre comme pierres. Pour à cela remedier, eſt de beſoin à chacune œuure, horſ-mis à la premiere, le laboureur eſtre ſuiuy de certains hommes auec beſches & maſſuës, pour caſſer les mottes qui reſteront du ſoc & labourage: & pourueu que la terre ſoit temperee, par tel moyen ſe rendra-elle aſsés deliee, pour receuoir les ſemences, & tant plus ſubtile, que plus curieuſement on y trauaillera.

La herce roulante.

ES journees des hommes emploiés à ceſt ouurage, court de la deſpence, à cauſe de la longueur de l'œuure; pour eſpargner, vn Inſtrumẽt eſt inuenté de ſi bon ſeruice, que moiennant icelui, vn ſeul homme auec vne ou deux beſtes, le promenant par le champ, briſe plus de mottes, que ne feroient dix hommes à tout des maſſuës & beſches. C'eſt vne grande herce roulante, compoſee de deux cylindres ou rouleaux chacun de la groſſeur de l'enſuble du tiſſeran, & couuert de fortes cheuilles de fer, leſquelles par le mouuement des rouleaux, montent ſur les mottes & les briſent entierement. La peſanteur de la herce ſera meſuree par l'effet, de là procedant ſon ſeruice; à laquelle l'on dõnera tant de poids, qu'il ſuffiſe pour mettre les mottes en poudre. Le tirage en eſt auſſi fort aiſé auec peu de trauail, vne ou deux beſtes le faiſant, puis que c'eſt en roulant, comme charrettes, & non en rempant, comme la herce commune. Ce défrichement ainſi fait, mettra la terre en tel poinct, qu'au commencement d'Octobre la pourrés enſemencer de froment, ſeigle, ou meteil: en faiſant toutesfois voſtre compte de n'en auoir grand profit la premiere annee, ſur tout en bled hyuernal, pour la crudité de la terre, par ne pouuoir eſtre du tout bien aſſaiſonnee en ſi peu de temps.

Sa façon.

Son vſage.

Ses effects en c'eſt endroit.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Cela a causé à plusieurs de ny mettre la premiere annee que de l'orge ou de l'auoine : à ce qu'aiant tout l'Hyuer encores à se separer, puisse bien nourrir tels grains, & pour l'annee d'aprés receuoir tous autres qu'on luy voudra commettre, & les suyuantes aussi : gouuernant de là en hors vostre nouuelle terre, à la maniere des autres bons labourages.

Defricher par le feu.

PVIS que labourer la terre n'est autre chose que l'emmenuiser & resoudre, pour la rendre capable à receuoir, nourrir & meurir les semences, il s'ensuit que plus loüable que nul autre est l'artifice, que mieux & plustost cause cela. C'est le cuire ou bruler de la motte ou gazon qui emporte l'honneur de ce mesnage par dessus tous labourages, par le moien duquel, la terre se prepare parfaitement-bien, si que deschargee de toutes durtés, racines & herbes, se rend deliee comme cendre, & en suitte fructifiante en toutes sortes de semences. La terre ainsi renouuellee par le feu, d'elle-mesme ne produira aucune chose de plusieurs annees (n'aiant point de semence dans ses entrailles ;) mais bien gaiement tout ce que luy commettrés, dont vos bleds en sortiront entierement nets, la semence en estant belle. Les iardinages, les arbres fruitiers, les vignobles se delectét en la terre preparee par ceste artifice, mieux qu'en toute autre. Les prairies s'y font tres-belles, voire plus fecondes qu'en quelconque autre lieu que ce soit. En somme, ce mesnage, pour son excellence, peut estre dit la Quint-essence de l'Agriculture & digne d'admiration : aiant par icelui l'homme treuué moien de faire dans dix iours, ce en quoi le Soleil emploie plusieurs annees, preparant en si peu de temps & si bien, la terre, & ce par le feu, qu'elle se réd souple & obeissante à tout produire. Ceste inuétion est venuë des bois essartés & brustés sur les lieux, desquels en plusieurs parts le peuple tire abondance de bleds. De telle culture s'est on dés long temps seruy aux montaignes froides, y empruntans du feu, ce qui leur defaut du Soleil.

Quand.

AVEC raison a esté dit ces deux défrichemens discorder entre-eux, nõ en leur fin, ains en leur temps & façon: car cõme pour l'vn est requis choisir le poinct, auquel la motte est endormie; afin de plus facilemét la rompre, & a ceste cause, prendre l'Hyuer : pour l'autre tout au rebours est necessaire l'herbe estre en sa plus grande force, pour le gazon tenant ferme, pouuoir estre enleué & manié, comme il appartiét; ce qu'en autre saison qu'en Esté ne pourroit-on faire. Le vrai temps donques de mettre la main à ce bruslement, commencera à l'issue du mois de May, ou au commencement de Iuin, apres que vostre pré aura esté fauché; ou si c'est autre herbage que défrichez, l'aurés fait manger au bestail: lequel bruslement se continuera iusques à la fin du mois d'Aoust. A bras de puissãs hõmes ferés decruster le dessus de vostre pré, duquel ils enleuerõt des gazõs, autant grãds & larges qu'il sera possible, sans crainte d'exceder ne defaillir en figure, à aucune n'estant requis s'assuiettir : car qu'elle que soit, c'est tout vn, n'estant pour telle occasiõ, nullement à propos de tracer le pré en alignemens, comme aucuns

Et comment.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

veulent, ains seulement le despartir à l'œil, selon que mieux viendra à propos. L'espesseur des gazons sera de deux ou trois doigts; de plus grande seroient trop difficiles à arracher, & de plus petite ne pourroiẽt bien souffrir le maniment. Auec patience & moderé labeur les piocheurs les enleueront sans les briser, pourueu qu'ils les prennent de tous costez en se contournant selon la guide de la besongne. Les outils desquels l'on se sert à ceste decrustation sont besches ou pioches de quatre doigts de large par le trenchant, qui sera aceré & entrant comme hache, & pour leur facile maniment seront proprement forgees plustost legeres que pesantes. A mesure qu'on fera les gazons, on les preparera à secher, sans interruption: de peur que par les rozees de la nuict ou pluïes suruenans, l'herbe ne reprit nouuelle force, en se reattachant au fonds: à telle occasion seront-ils dressez debout, l'vn contre l'autre deux à deux, à la mode des thuiliers, ioignans les deux herbes par le dedans, monstrãs la terre en dehors, à trauers desquels passans les vents & le Soleil les penetreront dans neuf ou dix iours, & seront par ce moyen au poinct que les desirez pour receuoir le feu, à la charge toutesfois de releuer de coup à coup ceux qui cheent d'eux-mesmes ou par autre cause. Pour l'espargne, tel dressement de gazons se fera par femmes & enfans, suiuans pied-à-pied les trauailleurs, qui ne s'amusans qu'à rompre & decruster, auancerõt d'autãt plus la besõgne, que moins on les en destournera. Sechees que soient les mottes ou gazons, ne faut tarder à les brusler, ne pouuant ce mesnage souffrir le delayer; parce que difficilement les mottes se sechent pour la secõde fois, apres auoir esté mouillees à la suruenuë des pluyes, chose qui seroit contre nostre desir. Et bien que telle difficulté n'y fut, c'est touſiours de la despense de les redresser, comme de necessité y faut retourner, comment qu'elles cheent, mesme surprinses de pluyes, n'y aura piece qu'il ne conuienne remuer iusques à vne, pour tascher de les remettre en leur premier estat. Parquoy preuenant ces peines & inconueniens, le meilleur sera, que pressant le temps, ne retarder nullement à leur donner le feu estans vne fois prestes.

Instrumẽs requis à esleuer les gazons.

Quand & commẽt les secher, & en suite,

Les cuire ou brusler, estant reduits en fourneaux

POVR cuire ou brusler les mottes, on les emmoncelle en fourneaux ronds, qui estans parfaits en dehors, ressemblent à petits monceaux de foin sur le pré nouuellement fauché, ou à la moitié d'vn globe couppé par le milieu: & lesquels sont de telle mesure, qu'ils contiennent quatre ou cinq pieds de diametre, autant en hauteur, peu plus ou moins. On les pose equidistamment de quatre à cinq pieds l'vn de l'autre, & les arrange-on en ligne droicte des deux costez, comme arbres plantez à la quinqu'once, pour esgalement despartir la terre bruslee par tout le champ. En formant les fourneaux gist la maistrise, à quoy defaillant, defaudra aussi la terre à prendre feu, en s'y estouffant, incontinent estre allumé. car c'est le vent enclos donné à propos qui fait prendre & arrester le feu. Comme si on vouloit construire vne petite tour, de mesme commence-on ces fourneaux: Pour fondement auec ces mottes seches

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

sans autre matiere, l'on bastit vne muraille courbe, selon la circonferẽce du fourneau, faisant en dedans vn vuide de deux pieds de diamettre ou enuiron : La muraille est epesse de la largeur de la motte: A la renuerse s'en dessus-dessous l'herbe contre terre, emploie-on les gazons ou mottes, dont la muraille se compose perpendiculairement & à plomb sans nulle pente, de la hauteur d'vn pied, peu d'auantage, y entrant quatre ou cinq mottes l'vne sur l'autre: Vne porte d'vn pied d'ouuerture est laissee des terre en faisant la muraille, du costé d'où souffle le vẽt, quel qu'il soit, pour faire prendre feu: Sans plus attendre, on met le bois requis, qui est autant qu'en peut contenir l'interieur, dont il est rempli. C'est tout fagotage & menu bois, excepté vne grossette pieces trauersante pour le soustenir, qui comme poutre, est mise sur les murailles. La porte en est aussi occupee auec de la paille parmi, pour l'aisance de donner & faire prendre feu au fourneau. Apres, le bastiment se continuë; non en muraille, ains en posant motte sur motte tousiours à la renuerse, par le dehors, suyuant la rondeur du fourneau & le paracheuãt en forme de voute. Le bois en est tout couuert, mais c'est tout doucement, sans le presser, de peur que s'affaissant, le feu en fust estouffé. Les mottes à telle occasion se supportent l'vne l'autre, en les faisans auancer petit-à petit, à la maniere des maçons, faisant des saillies pour porter des auancemens, de telle sorte que sans presser le bois, tout s'ẽ treuue couuert comme d'vne voute. Ce fait sans attendre que le fourneau soit acheué, le feu y est mis par la porte, & icelle incontinent bouchee auec des mottes, & en suitte diligemment met-on les autres mottes pour la perfection de l'œuure. On les iette tousiours sur les lieux d'où la fumee sort, taschant, en fermant ses issuës, de contraindre le feu à se resserrer dans le centre du fourneau : autrement laissant à la fumee quelque libre passage, le feu s'euaporant par là, rendroit inutile l'ouurage; comme semblable chose se void practiquee és charbonniers. Ainsi vos fourneaux à mesure qu'ils brusleront, s'engrossiront & haussеront aussi par les mottes qu'on y adioustera, pour finalement venir iusques à leur proportion derniere, ayant emploié toutes les mottes du champ, obseruãt tousiours ceci, que de poser les mottes à la renuerse, l'herbe contre terre, cõme a esté dit. Le vuide qui se treuue entre les mottes, par ne se pouuoir ioindre enséble, à cause de leur espesseur, dõne suffisante respiration au feu pour y faire son office: aiant ceux-ci quelque conformité auec les fourneaux à-vent, esquels l'on fond l'artillerie, où sans rien souffler, la matiere se prepare ainsi qu'on desire.

De quel bois et cõment remplis.

A L'ENTOVR des fourneaux y aura tousiours des hõmes pour redresser les mottes, que la violence du feu fera aualer, ou qui par autre occasion pourroient estre cheutes; aussi pour rallumer le feu qui par accident seroit esteint; & à ces fins ne seront les fourneaux abandonnez, ne nuit ne iour, iusques à la perfection de l'œuure, qui pourra estre dans vintg-cinq ou trente heures, que le feu y demeurera. La terre estant allumee, pour sa couleur rouge, ressemble

Leur conduite.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

proprement au metal fondu dans vne fournaise, ou au verre ardant au milieu d'vne verriere : laquelle terre aiant vne fois prins feu, ne s'esteindra nullement, pour aucune pluie suruenante, ains bruslera plus violemment, se sentant arrousee, à l'imitation des fournaises des mareschaux, qu'à dessein ils moüillent d'eau, pour renforcer le feu d'auantage. Sans artifice ne moyen le feu s'esteindra de luy mesme au bout du terme susdit, qu'il aura redigé en poudre la terre des mottes, excepté de celles qui auront serui de couuerture aux fourneaux : lesquelles par n'estre resserrees d'autres, n'auront peu estre penetrees par le feu & partant demeureront cruës & presques entieres. En somme, autant y demeurera le feu comme il y treuuera de matiere, laquelle fournira le temps susdit, estans les fourneaux de la mesure proiettee. Plus grands ou plus petits pourroient-ils bien estre faits, voire toutes les mottes d'vn grand pré se bruleroient en vn seul fourneau. Tant plus petits sõt les fourneaux, tant plus de bois il despendent, & tant plus de mottes restent à cuire de celles des couuertures : aussi tant plus de terre ils preparent, de celle, dis-je, qu'ils occupent en leur assiete ; & tant moins de peine a-on pour assembler les mottes aux fourneaux. Au cõtraire, tant plus grands, tant moins de bois ils consument, & moins de mottes des couuertures restent à cuire : mais tant plus de peine donnẽt les mottes à porter & moins par leurs sieges ou bases ameliorent-ils de terre. Ausquels en outre, ce mal se treuue, que pour leur grandeur, le feu y demeure plus longuement que des vingt-cinq ou trente heures susdites, en attendant la consommation de toute la matiere, dont la terre premierement attainte du feu, par trop recuite se rend de peu de substance. Dõques, puis qu'à l'experience la mesure susdite se treuue profitable, sans changer de dessein, nous-nous y arresterons, comme aussi à la façon de ce mesnage la plus simple & faisable ; nonostãt les imaginations de plusieurs, mesme de ceux qui y adiousteñt de l'argile, cõme en Piemond, sans estre besoin s'en donner autre peine, que ce que i'en ay dit. ainsi l'aiant plusieurs fois heureusement pratiqué chés moy.

Quand la terre sera cuitte, sera escartee au champ.

ESTEINT que soit le feu, la terre se refroidira d'elle mesme dans peu de temps. Elle demeurera emmoncellee iusques à la venue d'vne forte pluie, laquelle preuoiant, la terre sera escartee par le champ esgallement, vniment, & vniuersellement ; afin qu'il n'y ait endroit qui ne s'en ressente : exceptés les lieux sur lesquels les fourneaux auront esté faits qu'il faut du tout descharger d'icelle, par auoir esté suffisamment cuits & preparés, durant le seiour des fourneaux sur iceux, ce qui aparoistra euidẽment par le bled en son temps, qui là sera plus grand qu'ailleurs, comme si en tels endroits seuls, on y auoit mis abondance de bõs fumiers. Et auoir desdits lieux raclé toute la terre, en change d'icelle on y laissera les mottes cruës, qui auront resté des couuertures des fourneaux, lesquels, comme a esté dit, le feu n'aura peu penetrer, qu'on brisera là auec le hoiau.

Commẽt

APRES, le champ sera labouré auec le soc ordinaire, mais fort le-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

gerement, en ne prenant que deux ou trois doigts de terre; afin de peu-à-peu incorporer la cuite auec la creuë du fonds, & que les deux ensémble s'en preparent bien. Aux autres œuures on profondera dauantage, plus toutesfois és derniers qu'és premiers, iusques à ce que finalement on soit venu à la iuste mesure qu'on desire labourer. Et si tant est que le bruslement ait esté expedié dans le mois de Iuin, suruenant vne bonne pluie, on y pourra semer du millet, des raues, des naueaux, meslingés ou separés: puis au mois d'Octobre ensuiuant, du seigle, du fromẽt, du meteil, séparement toutesfois: & consecutiuement les trois ou quatre suiuantes annees charger tel terroir de toutes sortes de bleds hyuernaux qu'on voudra. Si le temps est sec ou venteux, n'escartez vostre terre cuite, ains la laissez emmoncelee sans y toucher; de peur que pour sa subtilité elle ne s'en vollast en poussiere; mais attendés patiemment le temps humide qui arriuera en sa saison: ioint qu'il n'est nullement necessaire de se haster en cest endroit, ne mesme d'ensemencer trop tost le champ; de peur qu'estans les bleds trop primerains, leur grande gaillardise, prouenant du benefice de telle excellente culture, les fist verser par terre: mais retarder vn peu, en attendant l'approche des froidures de l'Hyuer, pour temperer la chaleur de la terre procedee du feu. Aucuns n'escartent leur terre cuitte que sur le poinct des semẽces, quelque tard qu'ils les facent, encores qu'elle ait esté preparee long temps auparauant. Ce qu'attendans, au mois d'Aoust ou de Septembre apres la pluie, ils labourent le champ, c'est à dire l'entre-deux des monceaux, sans toucher à la terre cuitte: donnans au fonds vn couple d'œuures auec le soc en trauers & en long, sans prendre plus de deux doigts de terre; afin de la preparer à s'vnir auec la cuite. Pour faciliter ce labourage, par preuoiance, en dressant les fourneaux on les aura rangés en ligne droite de tous cens, car posés confusément, ceste culture ne se pourroit bien faire à propos. Les froments craignent plus de verser par terre que les seigles, pour laquelle cause, plusieurs aiment mieux mettre sur leur terre cuitte, de ceste semence-ci, que de celle-là, pour la premiere annee: passee laquelle, la terre aiant vn peu rabaissé de sa chaleur, se rendra du tout propre à receuoir & les froments & toute autre sorte de bleds qu'on luy voudra commettre. Ceste consideration n'a pourtant lieu indifferemment par tout, ains seulement és terroirs qui d'eux-mesmes sont fort fertils, car és legers, dés la premiere annee les froments profitent tres-bien. En somme, ce sera autant d'annees qu'on chargera ceste terre, que sa faculté le permettra, desistant lors de la faire trauailler, qu'on l'apperceura deschoir de sa fecondité: laquelle dure plus en vn endroit qu'en vn autre, selon le fonds & le climat. Alors sera le temps de remettre le champ en prairie, si ainsi l'aués deliberé, sans attendre que par trop long trauail, la soubstance en soit du tout espuisee. à telle cause faisant cesser le labourage pour le redresser en pré, selon l'art. Si le voulés continuer en labourage, faire le pourrez en le gouuernant à la façon de vos autres terroirs à grains, dont tirerez con-

labouré en apres.

tentement pour sa facile culture & bon rapport, qualités à luy acquises par l'ordre susdit. Non seulement telle terre cuite & ainsi preparee enrichira son fonds, mais aussi amendera-elle de beaucoup quelque partie des champs voisins, si on y en fait porter comme fumier, ce qu'ō fera sans tare du fonds, en y allant moderément. Le meilleur toutesfois seroit, la commodité du charroi le permettant, de faire brusler les mottes sur la terre mesme qu'on desire amender, & là les porter cruës, afin que le fonds se ressente de la faueur du feu. De ceste subtile terre, cōme d'exquis fumiers, toutes sortes d'arbres fruictiers seront resiouis, si on leur en donne au pied: comme aussi seruira de beaucoup aux artichaux, asperges, bazilles, capres, & à toutes autres precieuses plantes de iardin.

Proprieté de la terre cuite.

Considerations & conclusion touchant ce défrichement.

L'IGNORANCE d'aucuns a fait reietter telle façon de défricher, pour la cherté de l'ouurage, attendu que c'est à bras d'homme qu'il se fait, sans aide d'aucune beste: pour la quantité du bois qui s'y brusle: & pour le doute que tel terroir ainsi manié, ne puisse demeurer longuement en bon estat, cuidant sa vertu se consumer par le feu, tout à la fois. Il y court vraiement de la despense, mais voici d'où elle sort. Les foins & autres herbages se mesnagent, d'autant qu'ils sont serrez auant qu'on rompe le fonds, les foins fauchez, ou les autres herbabes mangez dans le mois de Mai que ce defrichement se commence, ce qui paie vne bonne partie des frais: & l'autre se prend bien largement sur le reuenu de la premiere cueillete, qu'elle rend bon, dés le commencemēt, sans se faire attendre. Ainsi la despense & du rompre & du bois, se rembource bien, & tost; ce qu'on ne peut dire des frais, quoi que petits, qu'il conuient faire par l'autre voie de defricher, par les raisons representees. Quant à la crainte de courte duree, ceux qui ne l'ont experimenté, seulement ont ceste opinion doutans en vain d'vne chose toute asseuree: car tout labourage ainsi preparé, demeure assez fort & vigoureux, pour seruir autant longuement qu'on le scauroit desirer: pourueu que suyuant l'oracle antique, NE TIRE TOVTE LA GRAISSE DV CHAMP, soit mis au rang des bonnes terres; pour selon son merite, ceste-ci estre gouuernee à la maniere portee par les loix du labourage, & au cultiuer & au reposer. Ces choses contre-pesees, nostre pere-de-famille preferera le défricher au feu, à l'autre maniere, si la trop grande cherté du bois ne l'en destourne: seule excuse qu'il puisse auoir. Et pour fin qu'elle opinion il doit conceuoir de ceste mesnagerie, la recueillera du rapport de ceux qui le plus la pratiquent, disans en leur patois, que

Qui non creme, ou non feme,
Quan lous autrés missounon, el gléne.

CHAPITRE II.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE II.

Le labourage des terres-à grains.

COMME Nature nous donne infinies eſpeces de fruicts; auſſi c'eſt par diuerſes ſortes de culture, que nous les tirõs de la terre. Et combien que les bleds ſoient touſiours ſemblables à eux-meſmes, en quelque part qu'ils croiſſent, ſi eſt-cequ'au labourage des terres-à-grains, & à la recolte des bleds y a de grandes diuerſitez; non ſeulement de region à region, ains de climat à climat: voire meſme ne s'accordent entierement en ce meſnage, les habitans de deux terroirs contigus; où l'on ne l'apperçoit de quelque diuerſité, ſoit au beſtail du labourage, ſoit aux outils, ſoit aux ſemences, ſoit au ſerrer des bleds. Icy on laboure la terre auec des bœufs; là auec des cheuaux. Icy auec des mulets; là auec des mules, & ailleurs auec des aſnes. Icy la charruë auec des rouës, portant le ſoc eſt tiree par quatre, cinq ou ſix beſtes: la iouë le coutre ſans rouë, trainé par deux ſeules beſtes. Icy les bœufs aians le ioug attaché aux cornes, tirent à la teſte; l'à au col. En la Beauſſe & ailleurs, les terres ſont diuiſees par grands ſillons de cinq à ſix pas de large, enfermez au milieu de deux lignes paralleles, la terre d'entre-deux emmõcelee en voulceure ou rõd, pour vuider l'eau des pluies és coſtez & parties baſſes. A l'étour de Montargis, par petits ſillons, de quatre à cinq raies. Et tant y a de diuerſité au labourage, en ces quartiers là, qu'y prenans garde de pres l'on treuuera iceluy varier beaucoup, deſpuis ladite ville, iuſques à Paris: la terre donc eſtant maniee en cinq ou ſix façons, dans ce petit eſpace de païs, que peut-on dire d'vne mer à l'autre? En l'Iſle-de-Frãce & en pluſieurs endroits, les terres ſont enſemencees à la herce, & par conſequent, le plan en eſt rendu vni en perfection, comme prairie, sãs crainte des pluies; biẽ que le païs ſoit plat. Par toute la Frãce, Beauſſe, Picardie, Normandie, Bourgongne, Champagne, Berri, Soulongne, Poitou, & generalement és prouinces approchãs plus du froid que du chaud, les bleds eſtans moiſſonnez, ſont incontinant portez en gerbe dans les granges, & là battus à l'aiſe, durant l'Hyuer. Au contraire, à deſcouuert, à l'aire, auec promptitude, durant les chaleurs, és quartiers tendans au Midy, comme en Prouence, Languedoc, la pluſ-part du Dauphiné, Principauté d'Orange, Conté de Venaiſſin & ſon voiſinage. Encores tous ne s'accordent ni au moiſſonner ni au battre, qu'on n'y recognoiſſe de la difference és fauſilles, fleaux, vans, & autres outils deſignés à tels vſages, enſemble à leur maniment. Meſme, touchãt la ſeparation du grain d'auec la paille, qu'elle conformité y a-il du batre auec le fleau, au fouler des beſtes, bien que par ces deux contraires chemins on paruienne où l'on deſire? Pour telles diuerſitez donques, n'eſt nullement poſſible, non plus que neceſſaire, preſcrire certaines ordõ-

Diuerſe culture de la terre.

En ces prouinces le bled eſt batu à couuert.

En celle-ci à deſcouuert.

nances & loix sur le labourage & conduite des bleds, pour s'y assuiettir: de quel espece de bestail, de laquelle façon de charruë, soc & coutre, l'on s'y doit exactement seruir; ains est besoin laisser aux vsages, leurs accoustumances, mesmes en ce dont des tout temps de pere-à-fils, l'on s'est bien treuué: pour le danger de perte que toute mutation porte auec elle. Ce qui raisonnablement a fait proferer cet oracle à Caton, NE CHANGE POINT DE SOC, *aiant pour suspecte toute nouuelleté.* Et de fait, ceux-là se sont plustost fait admirer, qui ont inuenté des nouueaux socs, tant a de majesté l'Antique façon de manier la terre, de laquelle l'on ne se doit destourner que le moins que l'on peut, & auec grandes considerations. Il est vray, que comme les esprits des hommes s'affinent tous les iours, & que pour le present nous pouuõs sçauoir ce que noz peres ont sceu le temps passé, auec iugement y pourrons nous adiouster quelque cas de nos inuentions experimentees, pour seruir d'adresse à la conduite de noz affaires, ce qu'on ne doit opiniastrément reietter. Mais c'est toutesfois auec vn Iusques-où, pour ne s'abandonner à toutes sortes de nouuelles inuentions, de peur que par mauuais rencontre, on ne chee en mocquerie, estant ce touiours le guerdon d'vne curiosité par trop grande.

S'arrester aux bonnes coustumes au fait du labourage est chose seure.

Des bestes du labourage.

LES bœufs, cheuaux, mulets, mules, & asnes, sont les bestes employees en tout païs au labourage des Terres-à-grains (les seuls hommes à bras, les cultiuent en certains endroits, mais ou elles sont en petite quãtité) & desquelles on se sert, selon la commodité des particulieres especes de ce bestail, le naturel des fonds, & le moyen des peuples. Les premiers labourages ont esté faits auec des bœufs, apres auec des cheuaux, puis auec des mulets, & finalement auec des asnes; y employant aussi par necessité, les femelles de ces animaux, bien qu'à ce les moins propres, exceptees les mules, qui en ce seruice surpassent les mulets.

Du Bœuf.

LE Bœuf remuë plus profitablement la terre argilleuse & pesante, que nul autre beste; pour la force qu'il a plus grande, que ny le cheual, ny le mulet, ny la mule, ny l'asne. Il est de facile entretenement, despend peu en son viure ordinaire, simple en ses harnois, ne luy estant necessaire ne fer, ne cuir, nẽ bourre. Il est peu subiet à maladie, & malade, d'aisee gueriſon: est d'assez longue vie, laquelle aiant vsee à nostre seruice, engraissé, est puis tué pour la prouision de la maison, la fournissant de chairs, de graisses & de cuirs: ou est vendu pour en tirer de l'argent. Mesme d'auenture s'espaulant, se rompant vne iambe, ou mourant par accident, peut estre touiours emploié à tels vsages. Si que ne pouués iamais perdre en telles bestes.

Du cheual.

MAIS le Cheual est la beste de labourage la plus difficile à entretenir, de plus grande despence que nul autre en son viure, harnois & fers: suiete à maladie, & de longue gueriſon, n'estant d'autre esperance que de son trauail, veu que sa chair ne sa peau ne sont d'aucun seruice au mesnage. car vous perdez tout-quite le Cheual, s'il s'espaule, s'il se rompt ou festord vne iambe, ou s'il meurt par accident ou par vieillesse: cõme de

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

meſmes eſt-il des mulets & aſnes. Et comme en ceſte qualité le Cheual cede au bœuf, auſſi en ſon labeur il le deuance de beaucoup, pour la viteſſe de ſon pas, dont il remue plus de terre en vn iour, que le bœuf ne fait en quatre. Pour laquelle cauſe eſt-il priſé en ce ſeruice par deſſus tout autre animal; aimans mieux les bons meſnagers ſe mettre en deſpenſe & hazard, que de faire trainer en longueur tout leur labourage, auquel conſiſte toute l'eſperance de leur negoce.

Du mulet & de la Mule.

Les Mulets & Mules coſtoïent de prés les cheuaux en ceſte action, pour leur diligente & vigoureuſe force: en ceci le ſurpaſſans, que d'eſtre plus faciles à nourrir & moins ſuiets à prendre mal. Les cheuaux, mulets & mules ſont auſſi emploiez à la ſelle, au baſt & à la charrette pour pluſieurs & diuers ſeruices, ou les bœufs ne peuuent atteindre, n'eſtans propres, outre le labour de la terre, qu'à tirer la charrette & trainer grands fardeaux, à quoi toutesfois les cheuaux ne cedent nullement. De fait aux plus grands labourages, le ſeruice du bœuf n'eſt gueres en vſage, ains celuy du cheual & de la mule.

La commodité que la France & prouinces voiſines ont d'auoir & nourrir des cheuaux, fait qu'elles ſe ſeruent plus d'iceux en leurs labourages, qne d'autres eſpeces de beſtes: ioint qu'eſtant leur païs pour la pluſ-part terre graſſe, les pieds larges des cheuaux n'y enfoncent ſi fort, comme ceux des mulets & mules, qui les ont eſtroits & pointus. Comme de l'autre part l'Auuergne, nourriſſant des mulets & mules en abondance, en fournit ſes voiſins de Languedoc, Dauphiné & Prouẽce, eſquelles prouinces, tant pour la proprieté de la terre, qui n'eſt generalement des plus graſſes, que la diſette d'auoines, les mulets & mules ſont retenus pour leurs labourages: les bœufs auſſi en pluſieurs endroits y ſont employez.

De l'aſne.

Quant aux aſnes, en quelque part qu'on ſoit l'on en recouure facilement, & de meſme les entretient-on, voire deſpendent-ils moins qu'aucune autre beſte de ſeruice; dont ſe rendẽt propres pour pauures gens: encores faut que la terre qu'ils labourent ſoit legere & ſablonneuſe. En pluſieurs endroits de l'Auuergne, du Poictou, de la Gaſcongne, du Languedoc, & voiſinage, l'on ſe ſert au labourage indifferemmet de toutes beſtes de labour, ſelon les affections, moyens, & couſtumes des lieux, dont chacun fait ſes affaires le mieux qu'il peut. Parquoy ſans s'affectionner plus ſur vne eſpece de beſtail que ſur l'autre, non plus qu'és façons des charruës, ſocs & coutres, nous-nous ſeruirons de celles que l'vſage commun recommande le plus, & la raiſon n'y contrarie, Parce principalement, qu'auec plus de facilité treuuons-nous des laboureurs propres à conduire la ſorte des beſtes qu'ils ont pratiquees, que ne ferions pour en gouuerner d'autres contre leur couſtume, pour la groſſeſſe de l'eſprit de telles gens, qui difficilement ſe ploient à faire choſe nouuelle, quoy que facile & de grande vtilité.

Sevlement le meſnager ſe pouruoira de bon & puiſſant beſtail, pluſtoſt grand que petit, ieune que vieil: & en telle quantité, que la fa-

culté de son terroir le requerra. Tousiours les plus grandes bestes ne sont bonnes, au trauail, mais bien souuent celles de moyenne taille & ramassees, sont vigoureuses. Et comme les plus petites, pour leur foiblesse, sont reiettees du labourage, aussi à celuy ne sont propres les trop ieunes, quoi-que grandes: parce que la besongne ne s'en fait iamais bié, & se gastent entieremẽt par trauailler plus ieunes que de quatre ou cinq ans. Parquoi conuiẽt auoir patiẽce à ne les abandõner au grand labour auant que auoir attaint l'aage. Quand il s'accorde qu'auec la grandeur & grosseur du corps, elles ont le courage de mesme, c'est tout ce que pouuez desirer de tel bestail, de la race duquel estant vne fois pourueu, aiant des estalons, iumens, taureaux, vaches, asnes & asnesses ainsi qualifiez, & prouision d'herbages pour leur entretenement, ne soiez si mal aduisé de ne la conseruer cherement, en subrogeant tousiours des ieunes aux vieilles bestes. Desquelles, nees chez vous, tirerez plus grand & plus long seruice, que si les recouuriez de loin, par se treuuer mieux à leur propre air, qu'ailleurs. Et touchant les bœufs, outre le seruice du labourage, tant plus auez de profit de leur despoüille, que plus grands & corpulents ils se treuuent.

Election du bestail de labourage.

Sera bien logé & nourri.

Les bestes du labourage, chacune selon son naturel, seront bien logees en propres estables, la bien nourries, pensees, estrillees, & caressees de la main & d'vne voix, peu ou point batues, de peur de les rebuter, mais conuenablement emploiera-on les coups. Selon leurs especes, aussi leur façonnera-on la charruë, le soc & le coutre, à quoy le laboureur se plaira, comme à ses principaux outils pour les tenir tousiours en bon train, leur fer bien forgé & aceré pour trancher & arracher profitablement & terre & racines. Desquels outils il aura prouisiõ pour suppleer au defaut de ceux qui se peuuent esgarer ou rompre sur la besongne. afin de n'estre contraint à les refaire en beautemps, lors qu'il conuient s'emploier à la terre. Le laboureur ne trauaillera ses bestes en temps pluuieux, negeux, trop froid, ne trop chaud, mais leur fera bien emploier la bonne saison, sans en rien perdre. Se gardera les morfondre en aucune façon, mesmes ne leur permettant manger ne boire, auant estre refroidies de leur sueur. Preuiendra les blessures & deferrures; les visitera souuent, mesme tous les soirs par tout le corps, iusques aux pieds, pour les nettoïer & leur oster les pierres & espines qui souuent s'y attachent, sur tout en ceux des bœufs qui y sont subiets. Aux cheuaux, mulets & mules, donnera de l'auoine tous les soirs, leur mesure ordinaire, plus toutesfois à ceux-la qu'à ceux-cy. Aux bœufs, quelques poignees de sel durant l'Este, vn iour de la sepmaine, dont on leur frotera la langue: obseruant ceci, que le lendemain veulent se reposer, c'est pourquoi le vulgaire entre les iours de la sepmaine, tient superstitieusemẽt le seul Samedi estre bon à ceci: leur frotera quelquesfois la lãgue auec du vin & du vinaigre, pour leur faire auoir bõ appetit, & pour garder que le ioug ne les blesse, mettra sous iceluy, à la teste ou au col, des pieces de drap ou de feutre. Quãt au tirage des bœufs, ou par la teste ou par le col, il y a de la dispute, pour discerner la meilleure des deux

Bien conduict au trauail.

sortes, venuë, à nous dés le temps des Anciens; de laquelle fait mentiõ Columelle, qui reiette comme inutile, le tirer la charrue par la teste, & seulement prise celuy du col & de la poictrine: disant, le bœuf auoir là plus de force qu'aux cornes. Son auis est receu de la pluſ-part des bouuiers d'auiourd'huy: mais non approuué par ceux qui font seruir leurs bœufs à double vsage, au labour de la terre, & au tirer de la charrette. D'autant que bien, ny à propos, la charrete ne se peut attacher qu'aux cornes, pour estre retenuë és descentes & valees, le fardeau de laquelle sortiroit hors du pouuoir des bœufs, si elle estoit tiree au col. Les Sauoisiens ont mis fin à telle dispute, faisans tirer leurs bœufs & par le col & par la teste tout à la fois, en leur accommodans deux iougs en ces deux endroits là du coprs. ainsi ont-ils entierement le seruice de telles bestes auec l'aplaudissement d'vn chacun. Or soit à la teste ou au col, ou à tous les deux ensemble que les bœufs tirent, le plus doucement qu'on les peut mener, c'est touſiours le meilleur.

Ne trop gras, ne trop maigre.

QVELLES doiuent estre choisies toutes sortes de bestes de labourage selon leurs especes: qu'elle leur mangeaille: comment dressés leurs logis & estables: comment gouuernees pour en tirer seruice, sera discouru sur le propos de la nourriture du bestail. Icy ie diray, que comme la maigreur du bestail de labourage, denote la nonchalance du laboureur à ne le traicter comme il est requis, auſſi leur trop de graisse, manifeste sa paresse à trauailler; à raison de laquelle le bestail l'acquiert par seiour: les deux au dettriment du pere-de-famille, ne pouuant auec bestail trop maigre ou trop gras, faire à propos son labourage. Mais seulement comme il appartient, de celuy qui par temperament de l'vn & de l'autre, est rendu dispoſt au trauail & non trop seiet à se morfondre & prendre mal. Le narurel de la cheualine & de la muletaille, est, qu'estans bien traictees au soir, & repaiſſans à la disnee, d'emploier le reste du iour au labourage, comme en voiageant: celuy du bœuf n'est de mesme, ne souffrant si long trauail, ce, que outre son pas lent le fait poſtposer aux susdites bestes. Mais pour faire auancer besongne aux bœufs, on en entretient deux couples pour vn de cheuaux ou mulles, & cela est sans se constituer en plus grande despense. Car il est tout notoyre, que deux bœufs ne mangent plus qu'vn mulet, & deux mulets, qu'vn cheual: ainsi par degrez on peut mesurer la despense du bestail de labourage, pour en ordonner selon ses prouisions. Et si bien ne voulez mettre deux paires de bœufs en chacune charruë, ains seulemẽt vne, vn seul hõme ne laiſſera pourtãt de mener deux couples de bœufs separés (ainsi qu'heureusemẽt ce mesnage se pratique en pluſieurs lieux) assauoir vne despuis le grãd matin iusques à 11. heures, & l'autre despuis Midi iusqu'au soir: hors-mis és grãdes chaleurs, qu'il faut du tout euiter à les trauailler, pour le profit cõmun des ouuriers & de l'ouurage: mais seulemẽt labourer les matinees & vesprees. Et pourueu que le laboureur ait vn garçon pour luy emmener & ramener ses bœufs esdites heures, & luy & les bœufs auront du loisir assés pour repaistre, dont la besongne s'auãcera

tres-bien; car sans perte aucune de temps toute la iournee s'emploiera à souhait. Obseruation remarquable pour le bien du labourage, à laquelle tout bon mesnager visera pour la pratiquer. Car il n'est pas ici questiõ seulement de bien labourer, mais il y faut adiouster le beaucoup, si on veut auoir honneur & profit de ce negoce. Ce qu'encores mieux il fera, s'il est pourueu de bonne quantité de pasturages, pour pouuoir entretenir grand nombre de bestes de labour, selon la pratique de la Camargue, ci apres monstree. Quant au labourage des vaches, il depend aussi de la viande, pour en nourrir vn grand troupeau: afin que d'entre plusieurs d'iceluy on en puisse choisir des brehaignes, & autres plus dispostes, les faisans trauailler seulement quelques heures du iour: ainsi aiant des vaches de relais (comme cheuaux de poste) le coutre ne sejournera iamais. & les manians par tel ordre, auec douceur, vtilement l'on s'en seruira sans grande tare de leurs portees ne laictages.

Bien & beaucoup labourer.

Saison pour labourer la terre.

A LA prouision du bestail & des outils du labourage, nous adiousterons la SAISON, pour la prendre telle qu'il appartient, sans la laisser escouler: le danger estant tout apparent, que quand par faute de n'auoir prins à poinct-nommé la facilité de labourer noz terres, prouenuë du benefice de la saison, icelle passee, ne la pouuons par-apres que mal-aisement recouurer, & iamais ne se peut, qu'à l'interest du labourage. Et comme ce n'est pas tout de bien courir, mais de despartir de bonne heure; ainsi est il du labourage, lequel de necessité faut commẽcer tost, pour n'estre contraint le finir tard: ains pour le parfaire à temps & à propos, est requis d'y mettre la main auec diligence, dés aussi tost que la saison de trauailler apparoist.

Le trop tarder en faict de labourage,
Est la ruine entiere du mesnage.

A ce commandement antique joindrons ceste maxime, laquelle cõmencera nostre labourage:

Maxime necessaire, qui est de Ne labourer le terre en temps de secheresse.

DE NE CVLTIVER IAMAIS LA TERRE ESTANT TROP SECHE, OV TROP HVMIDE. Quelle qu'elle soit de ces deux extremités nous rauit le plus important de nostre Agriculture, qui est le milieu, tant desiré pour tous ouurages. Craignans donques de tumber en quelqu'vne d'icelles, nous nous garderons de faillir en ce poinct, que de mettre le coutre en nostre terroir au tẽps d'extreme secheresse: de peur de le morfondre, & par consequent le gaster pour long temps. Car l'ouurant lors, c'est luy oster ce peu d'humeur qui luy reste pour sõ entretenement, dont trop aride demeure-il par aprés, impropre & cõme inutile à receuoir les bonnes semences: au lieu desquelles se fourrent de meschantes & nuisibles herbes, cõme entre autres Piuroie préd sa naissance de la secheresse; & son accroist de l'humidité de l'Hyuer suyuant. Aussi ce mal en aduiẽt, que defaillant l'humidité requise, la terre pour sa durté, ne se peut manier à propos, empeschant le coutre d'y entrer auant, & de jouër en ligne droitte; ains contre les preceptes de l'Art, le fait aller inegalement & par le fonds & par les costés; si que

la terre ne se peut briser, dont en reste beaucoup d'entiere & ferme, sãs estre attainte ny aucunement touchee du soc. En outre, ceste perte y est toute apparente, que le bestail du labourage s'y consume, par trauail trop importun, n'y pouuant faire vn pas, que forcément & auec contrainte. Les charruës, coultres, & socs s'y rompent aussi fort facilement; & pour augmentation d'incommodité, la besongne ne se peut beaucoup auancer: se voiant par experiance, vne couple de bestes faire plus en vn iour, treuuant la terre bien disposee, qu'en trois ne quatre, si elle n'est ainsi qu'il appartient. obeïra donques nostre mesnager, à ceste deffense

Qu'au fonds qui est sans humeur,
Ne touche le laboureur.

sur tout tant plus sablonneuses sont les terres; dont le dessecher par culture, les prenans hors temps, & non temperees de pluies ou fortes rosees, empire beaucoup leur premiere qualité.

Ny d'humidité.

NON plus labourerons-nous noz terres estans trop humides. car par l'importune humidité, deuenans fangeuses, s'endurcissent par la secheresse suiuante, comme mortier sec. Si que presque autant vaudroit ietter la semence sur des pierres, que sur telles terres: lesquelles tant plus craignent-elles ce mal, que plus elles sont argilleuses (au contraire des sablonneuses, comme a esté dit:) par telle imprudence & ignorence le terroir se corrompt pour plusieurs annees, ne pouuant estre remis qu'à la longue, auec grand labeur, & par le benefice des meilleures saisons. Aussi, tous les meilleurs mesnagers, Antiques & Modernes, ont en horreur tel maniment de terre; s'accordans à ce dire,

Qu'il vaudroit mieux faire le fol,
Que de labourer en temps mol.

Ny d'extreme froidure.

NOVS adiousterons les glaces de l'Hiuer, pour les euiter autant soigneusement, que les secheresses & humiditez precedentes. Le sçauãt laboureur pendant que sa terre est affermie par les glaces, ny touche aucunement; ains auec patience laisse passer leur colere. Car aussi n'y gaigneroit il rien, non seulement à cause de la durté du fonds, le soc n'y pouuant entrer; qu'aussi s'en efforceant, seroit en danger de gaster sõ bestail, & rompre les outils. Les bonnes gens de village appellent, saigner la terre, quand on la remuë hors temps, contans pour l'vn des plus remarquables, celuy des gelees: lesquelles si pour quelque temps destournent le labour de la terrre, par-apres recõpensent bien telle tardité, en laissans la terre facile à manier, souple & cuitte, deschargee de plusieurs malignes semences & racines, que les glaces auront tuees par leur aspreté. Donques

Pendant les glaces de l'Hiuer,
Ne faut les terres cultiuer.

Ainsi l'ont ordonné noz Ancestres, & pourueu qu'elles viennent en droitte saison qui vers le mois de Ianuier, c'est grande esperance d'auoir bonne cueillete. Defaillans lors les glaces & gelees, les mois suiuãs

en feront chargez auec grand deſtrac du labourage : d'autant que ſelon l'ordre que Dieu a eſtabli en Nature, faut que l'Hyuer ſe deſcharge en quelques temps : qui vient touſiours mieux à propos, toſt, que tard; dont l'ond dit,

Que ſi Ianuier eſt bouuier,
N'eſt pas nee Mars ne Feburier.

Mais en en ſaiſon temperee.

OR puis que le temperamment des temps auec la terre, cauſe au fõds ceſte tant deſiree facilité de culture, pour ſa fecondité : il s'enſuit qu'il eſt neceſſaire d'eſpier curieuſement ce poinct là, pour l'emploier auec diligence, & s'aſſurer, domme dit le vulgaire, que

Mieux vaut ſaiſon,
Que labouraiſon.

Diuers naturel des terres pour leur appropprier le labourage,

CECI ſera noté, que les terres ſablõneuſes & ſeches, veulẽt eſtre labourees pluſtoſt en l'humidité, qu'en la ſechereſſe: au contraire, les argilleuſes & humides, en la ſechereſſe, qu'en l'humidité. Que tant plus gras, fort, & fertil eſt vn terroir ; tant pluſtoſt, tant mieux, & plus longuement deſire eſtre cultiué en tout temps, pour le deſcharger de l'importunité des herbes dont il abonde. Le maigre & leger, ne requiert tant de façons : meſmes de n'eſtre gueres remué en Eſté, de peur que la chaleur n'en eſpuiſe toute la ſubſtance. Mais bien és autres ſaiſons, ſpecialement de l'Automne & de l'Hyuer, veut-il eſtre labouré, pour le grand ſecours de leur humeur en terre legere, à laquelle s'incorporant de longue-main, la prepare à receuoir toute ſorte de grains, auec profit. En ſomme, toutes terres, graſſes ou maigres, ſeches ou humides, demandent diligente culture, ſelon leurs diuerſes qualitez, ſur toutes celles qui prouiennent de la bonne ſaiſon ; dont vne ſeule œuure donnee à propos, profite plus, que pluſieurs autres : s'aidant lors la terre à receuoir le bon traictement, quand elle eſt bien diſpoſee auec cõtentemẽt du laboureur: qui ſous la faueur Celeſte, pour loier de ſõ induſtrieuſe dililigẽce, reçoit les fruits des ſes chãps à meſure de ſõ labeur.

Et la charge,

NON moindre conſideration doit auoir le pere-de-famille à la recerche de la faculté & portee de ſes terres, qu'à leur culture, à ce que chacune de ſes parties ſoit non ſeulement emploiee, en ce où elle ſe treuue propre, mais chargee de ce que iuſtement, & non plus, elle peut porter, de peur que ſuccombant ſous le fardeau, comme beſtes de voiture, par trop de peſanteur, ne fuſſent d'aucune vtilité. Et pour tenir touſiours les terres en bonne volonté eſt requis les charger moins, que trop: ainſi n'en eſpuiſant toute la graiſſe, on les treuuera touſiours diſpoſees au trauail.

Terres admirablement fertiles.

LES extremitez de fertilité dont Pline fait mention, ſont admirables, celebrant pluſieurs terres pour leurs eſtranges fecunditez. A Bizatium de Barbarie, la terre produit cent cinquante pour vn, bien qu'elle ſoit tres-difficile à labourer, eſtant ſeche; mais humide, ſi aiſee, qu'vn meſchant aſne accouplé auec vne pauure vieille, la cultiue facilement : preuuant ce grand rapport,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de quatre cens iettons & espics sortis d'vn grain & attachez à vne par vne plante de froment, en laquelle y auoit quelque peu moins seule tige, enuoyee à l'Empereur Auguste, par le procureur general d'Afrique. Dit aussi Pline, y auoir des terres en Egypte, en Sicile, & en Grenade, qui rendent ordinairement cent pour vn : & vers Babylone, les terres estre tant copieuses en grains, qu'apres auoir tondu deux fois les bleds en herbe, & puis fait depaistre les moutons là dessus, rapportent encores cinquante pour vn, reuenant iusques à cent cinquante, lors qu'on les mesnage bien. Mais par-sus tous ces admirables terroirs, il fait cas de celuy de Tapace, cité pres de Tripoli de Barbarie; mesmes de la merueille d'vn oliuier fort grand & large, sous lequel estoit planté vn palmier : sous le palmier, vn figuier : sous le figuier, vn grenadier : sous le grenadier, vne vigne : sous laquelle on semoit du froment, puis des legumes, & pour fin, des herbes potageres dans vn an : disant telle miraculeuse fertilité prouenir, tant de la bonté du fonds; salubrité de l'air, que de l'arrousement d'vne excellente fontaine, dont tel terroir aucunement ne pouuoit succomber sous le labeur & charge, comme qu'on le maniast, tant il estoit fertile. Les vignes en ces quartiers-là, produisoient des raisins deux fois l'annee : aussi s'y vendoit si bien la terre, que quatre coudees, encores mesurees le poing fermé, coustoient quatre deniers, valant alors chacun, dix liures d'argent.

Le raport ancien des terres en Orient & Italie.

L'EVANGILE en la comparaison des semences, nous monstre les grains de bled au pays d'Orient, produire l'vn, cent : l'autre, soixante : & l'autre trente. Isaac estrãger au pays des Philistins, seme en la terre de Gerar, d'où il retire cent pour vn. Pour le iourd'huy est en nature vn terroir en Prouence situé dans la mer Mediterranee, és isles d'Ieres (que pour leur bonté on appelle Isles-d'or) tant fertil, qu'il rapporte cinquante pour vn : mais ce mal y est, que souuent les pirates & escumeurs de mer, enleuent les bleds tous prests à estre serrez au grenier, rabbatans telle abondance auec la grande perte du laboureur. Columelle ne fait tant fertil son terroir d'Italie, quoy-qu'il ayt esté touſiours en grande reputation, affermant ne luy auoir iamais veu rendre en grains, plus du quart. En quoy appert nostre France, ne ceder en cet endroit à l'Italie. Il n'est neantmoins possible, representer iustement le rapport des terres, pour les grandes diuersitez de leurs facultez : ains seulement selon les communes experiences, pouuons dire, que le mesnager à dequoy se contenter, quand generalement son domaine, le fort portant le foible, luy rend de cinq à six pour vn : n'estimant y auoir beaucoup de contrees en ce Royaume, où d'ordinaire les terres reuiennent gueres dauantage, & peu mesmes le faire. Bien est vray, que comme l'homme sage & prudent par son industrie, renuerse, par maniere de dire, l'ordre de Nature, aussi le sçauant & diligent mesnager, par artifice, fait changer & de visage & de pouuoir à sa terre.

Et moderne en ce Royaume.

OR sans nous arrester plus que de raison à ces discours, considerans l'estat de nos terres, treuuerons presques en toutes contrees y en auoir

Les terres sont re-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

marquees eſtre de trois ſortes.

de trois eſpeces: aſſauoir, de graſſes, de moyennes, & de maigres. plus toutes-fois des vnes que des autres, ſelon la generale ſituation du fonds & temperature du Ciel. Ce qui ſe trouuera de terre du tout graſſe en noſtre heritage (comme quelques recoins en rapportent par fois dix, douze, ou plus, pour vn) ſera chargé tous les ans, l'vn de froment, ſeigle, ou meteil; l'autre d'orge, d'auoine, de legumes ou d'autres bleds marſez. Et les terres moyennes & legeres, ſerons trauailler de deux ans l'vn, à telle cauſe ſelon le conſeil de Virgile, les diuiſans en deux eſgales portions. Par ce moyen trauaillans & ſe repoſans, par annees alternatiuement ſe maintiendront-elles en tres bon eſtat, le temps donnant loiſir de les cultiuer ainſi qu'il appartient, d'où procede leur raiſonnable rapport. D'autres endroits y a-il, où les terres ſont ſi legeres, que le repos d'vn an ſeul, apres le trauail d'vn autre, ne ſuffit pour les faire raiſonnablement fructifier: parquoy on leur en donne dauantage, c'eſt à ſçauoir, deux ou trois, ſelon leur portee, les laiſſans durant ce temps-là, en repos, en les cultiuans toutes-fois; à ce que les herbes y croiſſans, n'en ſuccent la ſubſtance. Comme au contraire, ſe trouuent d'autres terres conſtituees en tel poinct de fertilité, qui ne veulent ſeiourner qu'vn an, apres en auoir trauaillé trois ou quatre de ſuite ou d'auantage. Au naturel de toutes leſquelles conuient ſe ployer, pour dextrement tirer profit du labourage. Ainſi le pratiquent preſque par tout les meilleurs meſnagers & plus expers en l'Agriculture.

Comment les employer.

En quel tẽps faut commẽcer le labeur des terres de nouuelles.

SVIVANT ces enſeignemens & vſages, par l'ordre cy apres monſtré, labourerons celle de nos terres que deſirons laiſſer repoſer vne annee, pour apres icelle la faire trauailler. La premiere œuure que leur baillerons (appellee en France, Eſgerer & Iaſcherer, en Normandie, Froiller la jaſchere, & en Lãguedoc, Mouuoir) ſera le pluſtoſt que faire ſe pourra eſtre moiſſonnees, voire incontinent le bled eſtre enleué, apres toutesfois vne forte pluye, laquelle ayãt temperé l'exceſſiue chaleur de l'Eſté, & aucunement rafreſchi le champ alteré pour ſon port & precedent trauail, le regaillardira, en luy faiſant reprendre nouuelle force, & facilitera le premier labeur, qui ſans eau ne ſe doit entreprẽdre. Moyennant laquelle œuure, la paille des chaumes & eſteules reſtãte droite des bleds, ſe meſlera auec la terre pour luy ſeruir d'autãt d'amendement. Pluſieurs meſnagent encores mieux l'eſteule, en la bruſlant ſur la terre meſme, dont par le feu ſe prepare le fonds à receuoir le coutre, & ſe deſcharge d'infinies racines, ſemẽces & beſtioles nuiſibles, nourries auec les bleds: moyennant que la pluye ſuruienne ſur tel bruſlement, laquelle de neceſſité, conuient attendre, & fuir les vents pour les raiſons des eſſars. Et combien que ce ne ſoit que feu de paille, ne doutez pourtant iceluy n'eſtre fort profitable, plus toutes-fois és graſſes & fertiles terres, qu'és maigres & foibles: d'autant que plus abondent les pailles en celles-là, qu'en celles-cy, augmentans la raiſon de ce meſnage. Virgile approuue ce bruſlement; & la pratique des bons meſnagers l'a auctoriſé dés long tẽps, ſi qu'il ne faut douter de ſa valeur, qu'on recognoiſtra par l'vſage.

Bruſler l'eſteule.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Pour aiſément donner ceſte premiere œuure, le laboureur ne profondera le ſoc guieres auant dans la terre, mais ſeulement y entrera quelques quatre doigts, & pour meſme cauſe, fera ſes rayes fort pres l'vne de l'autre & droites, dont n'y aura partie aucune en la ſuperficie de la terre, qui ne ſoit attainte du ſoc, & où le beſtail ne trauaille gayement, en donnant ainſi peu de terre au coutre, qui par ce moyen marche ſans s'efforcer. Si c'eſt en planure, le laboureur prendra le champ du coſté qu'il voudra, toutes fois le meilleur ſera, à ceſte premiere œuure, en croiſant le precedent labour, auec lequel il fut enſemencé au ſoc, pour en ceſtui-cy commencer à bien rompre la terre. Mais en couſtau rude ou montagne, ne doit venir que de l'endroit le plus aiſé, qui eſt à trauers du champ & comme à niueau: à ce que luy & ſes beſtes y ouurent auec moins de trauail. Auſſi marchera-il touſiours dans la raye du labour, y tenant ſes deux pieds; tant à ce que le gueret ne ſoit foulé en le trepignant, qu'auſſi pour mieux viſer la beſongne, & en bon maiſtre faire les lignes droites en perfection; dont ne pourroit venir à bout, ſe tenant de coſté, comme font pluſieurs ignorans. Auſſi eſt neceſſaire que le laboureur porte touſiours quand & ſoy vne hache penduë à ſa ceinture, ou attachee à ſa charruë, pour raccouſtrer de la charruë ce qui s'y deſtraque, & pour coupper les branches des arbres empeſchans ſon libre paſſage & de ſes beſtes, auſſi les racines trop fermes auſquelles ſon ſoc s'attache, ſans s'efforcer de les rompre par la violence de ſes beſtes, de peur de les affoler & briſer la charruë. Leſquels arbres le laboureur eſpargnera tant qu'il pourra, ſe gardant de les heurter ny auec ſes beſtes, ny auec le ſoc en approcher de trop pres, à ce qu'auec le trenchant d'iceluy, il n'en coupaſt les principales racines. Ceſte auancee culture ſemblera à pluſieurs plus profitable, qu'agreable, leur oſtant deux commoditez: l'vne de la nourriture du beſtail lanu, qui depaiſt longuement ſur les eſteules, en mangeant les herbes parcreuës auec les bleds: l'autre, qu'en diuers endroits de la France, recouppent auec des faucilles ou grands couteaux emmãchez auec des baſtons, les chaumes reſtans des bleds, pour ſeruir en couuertures de maiſon, pour chauffer le four & dreſſer la litiere aux beſtes, faiſans tel meſnage à l'aiſe, durant l'Hyuer, à peu de frais, par femmes & enfans. D'ailleurs, qu'ils cuident n'auoir lors loiſir de trauailler à telle culture, ains eſtre requis pluſtoſt d'employer le temps à acheuer ce qui reſte de la preparation des terres qu'on appreſte à enſemencer, la ſaiſon talonnant de pres, qu'à commencer vne nouuelle beſongne. Ceſte derniere raiſon pourroit auoir lieu, defaillant le temps: mais le prudent meſnager gardera que cela n'aduienne, ſi eſtant accommodé d'herbages, ainſi qu'il appartient, il ſe fournit de beſtes à ſuffiſance, pour pouuoir ſatis-faire à tout. En la Camargue pres d'Arles, ioignant la riuiere du Roſne, du coſté de Languedoc, à l'emboucheure de la mer Mediterranee, pour l'abondance des bons herbages l'on entretient nombre infiny de bou-

Moyen pour dõner la premiere auure.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uine : d'où auient, qu'on ne l'eſpargne au labourage des terres à grains, donnans à chacun coutre quatre ou ſix grands bœufs. Non qu'ils tirẽt tous à la fois, car c'eſt ſeulement par couples qu'on les fait trauailler : par interualles eſtans mis, oſtez, & remis au ioug, de telle ſorte, que chacun couple ne trauaille que la moitié, le tiers, ou le quart de la iournee. Dont l'œuure s'en auance tres-bien, car pour auoir ſouuent des bœufs frais, le laboureur ne ceſſe iamais d'aller le grand pas. Auſſi les gens du pays appellent, *Aratyre-courant*, le ſoc ainſi garny de pluſieurs beſtes de relais. Par ceſt ordre, les meſnagers expedient leur labourage cõme ils veulent, choiſiſſans les bonnes ſaiſons, n'employans jamais les mauuaiſes que par neceſſité. Si que, & l'ordinaire culture ſe fait à plaiſir, & les ſemences ſe iettent en terre au temps que le laboureur l'ordonne : par là preuenant les difficultez que touſiours experimentent ceux qui retardent en cet endroit. Quant aux deux autres pretenduës raiſons, ie ne treuue eſtre meſnage, que pour vn peu d'herbe & de paille qu'on peut profiter ſur ſes eſteules, l'on ſe doiue priuer de ceſte grande quantité de bled, que telle primeraine & auancee culture promet auec raiſon. car c'eſt choſe aſſeuree qu'eſtant la terre ainſi maniee de longue-main, elle donne lieu aux gelees, froidures, pluyes, & vents de l'Hyuer, qui la diſpoſent à parfait labourage : d'iceluy auſſi banniſſant de bonne heure, les herbes, & plantes malignes, dont la terre eſt renduë facile à eſtre labouree.

Seconde œuure. APRES ceſte premiere œuure, ne penſera à rien plus le pere-de-famille, qu'à faire ſes ſemences ſur les terres ja preſtes, poſtpoſant toutes autres affaires, à telle importante beſongne. Mais icelle expediee, reprenant ſes erres, retournera à ſon labourage, de telle ſorte que deuant Noël la ſeconde façon (en France, & en pluſieurs autres endroits appellee, Biſner) ſoit baillee à ſes terres de relais : leſquelles, remuees de frais, les froidures de la ſaiſon penetreront à propos, pour les bien preparer : dont auiendra, que de là en hors, ne pourront eſtre mal labourees, facilitant les ſubſequentes œuures. Le nombre des œuures requiſes aux labourages ne ſe peut deſigner, pour n'eſtre toutes les terres generalement d'vn naturel. C'eſt bien choſe confeſſee d'vn chacun, que, cõme a eſté dit, tant meilleures ſont les terres, tant plus couſtent-elles à labourer : & partant de peur de les abuſer, ou pluſtoſt de nous tromper nous-meſmes, les laboureros ſelon leur naturel, les vnes plus, les autres moins de fois : neantmoins ſi bien toutes, qu'aucune motte ne partie de terre affermie n'y reſte : reïterant le labourage à meſure qu'on verra rebourgeonner les herbes ſur le gueret, dont il en ſera entierement deſchargé ; afin que net en perfection, puiſſe eſtre capable de receuoir les ſemences.

Le nõbre des œuures, requis, ſelõ la faculté du fonds, &

Selon ſon aſſiete. L'aſſiete des terres gouuerne auſſi de ſa part, & le nombre des œuures & la façon de chacune d'icelles. En terroir pendant pour l'importunité des pluyes qui en aualent la terre mouuee de nouueau, ne peut-on tant donner d'œuures, qu'en plat, ny en ceſtui-là, labourer tant librement qu'en ceſtui-cy : à raiſon de ſa pente, qui ne ſouffre l'entre-croiſſement

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

des rayes par angles droicts, comme à volonté cela se fait en planure, d'autant que le bestail ne peut directement monter contre-mont. Parquoy en ce cas faudra vn peu biaiser, faisant qu'vne fois le laboureur, marchant à trauers le coustau, ne le prenne du tout à niueau, mais vn peu en montant d'vn costé, & en descendant de l'autre. Ainsi en suite baillera-on les autres œuures, dont le labourage se croisera, non à angles droits, ains à obtus & aigus, ou comme l'on dit, en tenaille : & par ce moyen la terre, quoy-que plan assez bigearre, se maniera raisonnablement bien. En la Beausse & ailleurs, où les terres sont labourees par sillons voutoyez, ainsi qu'a esté representé, on est contraint de les prendre tousiours d'vne sorte, c'est à sçauoir de long en long, dont le labourage ne se peut entre-croiser: à quoy conuient s'assuiettir, puis que sans confondre l'ordonnance de tel labeur, le bestail ne peut trauerser les sillons en ouurant. Combien necessaire est l'obseruation des bonnes saisons, & pourquoy; combien patiemment veulent-elles estre attenduës & diligemment employees, n'en sera discouru plus auant. Seulement à ce que le pere de famille n'oublie ce tres-notable article, mettra en ses tablettes ce beau traict de Virgile,

Comment labourer la terre qui est en pente.

Non non, ce n'est pas la culture,
(Par n'estre tousiours chose seure)
Qui remplit de fruicts la maison;
Mais c'est bien plustost la saison.

Par lequel il nous inuite à marier la diligence auec la bonne saison, qui est le vray poinct de prendre la terre pour en auoir profit.

Troisiesme œuure & suiuantes.

OR comme les semences des bleds hyuernaux, suiuent de pres la premiere façon de nos terres de relais; de mesme celles des printaniers viennent apres la seconde: lesquels bleds estans mis en terre en leur saison, la troisiesme œuure sera donnee à nostre labourage: ce qui pourra estre vers le mois de Mars. Et de là en hors, durant le Printemps & l'Esté y retournera-on autant de fois, que le loisir le permettra, & les herbes croissans és guerets, le contraindront: excepté és mois de Iuillet & d'Aoust, auquel temps, est defendu de toucher au labourage, sans le secours des pluyes. Car de remuer la terre durant les extremes chaleurs & secheresses, nullement ou peu arrousee; c'est la corrompre: attendu que le peu d'humeur qu'elle a, s'en va en exhalaison, dont elle a faute par-apres pour son entretenement, & restant foible, ne peut satis-faire à son deuoir, comme a esté dit. Et de fait, il faut bien confesser y auoir quelque grand destrac au labourage de la plus-part des bons fonds, veu que leur rapport ne respond ny à leur qualité, ny à la peine qu'on prend à les labourer: car communément ils ne rendent plus de bled, ne quelques-fois tant que plusieurs de moindre valeur, encores legerement labourez. Lequel destrac, l'apparence est grãde proceder de telles œuures, importunément donnees, remarquees & defenduës par les Anciens. L'exemple de beaucoup de lieux nous confirme à cela; specialement se preuue par les grasses terres d'Orange, & par les maigres de leur voisi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nage du pays de Viuarez, ma patrie, & celles-là estant labourees durant tout l'Esté sans interruption : celles-cy, iamais és extremes chaleurs, sans la faueur de la pluye. Ainsi, pour bien conduire nostre labourage, ne faut tenir conte des petites pluyes des mois de Iuillet & d'Aoust, ne faisans que moüiller la superficie de la terre, mais tres-bien de celles qui la penetrent auant, l'abbreuuant en abondance: la commodité desquelles ne faut laisser perdre, mais employer auec diligence.

Obseruations touchant le nõbre des œuures que l'on donne communément à la terre.

E's prouinces où l'on met quatre, cinq, ou six bestes à la charruë à rouës, faisant des profondes rayes en labourant, semblables à petits fossez, on se cõtente de dõner aux terres deux ou trois œuures auãt l'ensemencement, dõt elles sont mises en bon estat, par en telle façon remuer vn bon pied de terre : mais où l'on n'employe qu'vn couple de bestes au soc, il y faut passer cinq, six ou sept fois & dauantage, selon la portee du fonds, afin de faire à la longue & sans importun trauail, ce que les autres font en deux ou trois venuës. Telle pluralité d'œuures donnees aux terrois pour les rendre fertils, n'est chose nouuelle. Pline rapporte que de son temps en la Toscane on en bailloit aux terres de labourage quelquesfois iusques à neuf : ce qui s'accorde à la façon des bons laboureurs de la Prouence, du Languedoc, du Comté de Venaissin, de la Principauté d'Orange, qui en certains endroits, viennent iusques à tel nombre. Pour plus commodément labourer le champ, sera besoin le diuiser en plusieurs espaces & portions, qu'aucuns appellent, versanes & valees, sans toutesfois y faire autre separation que par imagination : lesquelles on fera de la longueur de deux cens pas, peu plus ou moins, Ainsi ayant le bestail, leur ouurage limité, trauaillera de meilleure volõté, que si par faute de tel ordre, estoit contraint tirer tout d'vne traicte, d'vn bout du champ à l'autre : s'esiouissans lors qu'ils se voient pres du bout de la raye, pour le repos qu'ils y prennent, pendant que le laboureur descharge le soc de la terre qui s'y attache. Telles diuisions au champ ne sont perpetuelles, ains s'y font alternatiuement, en diuers lieux, par annees, l'vne en vn endroit & la suiuante en vn autre : d'autant que la terre portee par le soc s'emmoncelle au bout de la ligne, où le laboureur se retourne, si qu'à la longue la terre s'y rehausseroit par trop : mais estant escartee par le champ, il en demeure plus vni, & se ressent aucunement de la bonté de telle terre, qui touſiours est de la meilleure, la mauuaise ne s'attachãt communement au soc. Les terres ainsi maniees à la longue, seront mises au poinct requis : & cas estant, que par le benefice des pluyes, puissent auoir leur derniere façon sur la fin du mois d'Aoust, ce sera le comble de leur bon traictement. De là en hors, en attendant le temps des semẽces, autre peine ne s'en faut donner : car aussi seroit-elle plustost nuisible, qu'vtile, destournant la parfaite cuisson de la terre.

Quelle difference est requise és œuures du labourage.

Ce poinct de culture est remarquable, Que les œuures du labour des terres, se doiuent quelque peu diuersifier par entre-elles : faisant plus sommairement les premieres, que les secondes : celles-cy, que les troisiesmes : ainsi des autres : c'est à dire, qu'il faut prendre moins de terre

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

du fonds & des costez au commencement, qu'à la fin, selon l'ordre des œuures. En quoy toutes-fois n'y a certain limite, ou ce seroit que par experience on eust recogneu la terre estre au fonds infertile, ou pour sa crudité, ou pour son amertume, ou pour autre cause, car en ce cas, ne faudroit y entrer trop profondement, ains seulement autant qu'il seroit requis pour le bien du labourage. Ceci se pratique en Languedoc, depuis Beaucaire iusqu'à la Mer, & par toute la Camargue, où estãt la terre salee au fonds, le laboureur n'en prend que trois ou quatre doigts de la superficie: allant à cela tellement retenu, qu'il s'asseure gaster ses guerests, pour n'en tirer aucun bled de plusieurs annees, s'il s'oublie d'y profonder plus auant. de peur que la terre du fonds qui est salee, venant au dessus, se reduise en Sensouïre, mot duquel on vse pour exprimer le vice de ladite terre, lequel s'augmente à mesure que la terre sent la chaleur du Soleil. Et se recognoist notoirement la Sensouïre, à certaine humidité que la terre rend en petites & diuerses places, tant maligne, que le lieu où elle est formee ne produit ny bled ny herbe dont il en est rendu infertile. Naturellement se forme la Sensouïre, quand les eaux des estangs versent sur les terres voisines, y laissans du limon infecté de la malice du sel, duquel elles sont incommodees pour long temps. Au contraire, naturellement en est-elle guerie par l'eau de la riuiere du Rosne, laquelle inondant les lieux dont est question, y charrie de la graisse tant fertile, que le fonds s'en emmeliore beaucoup. Mais estant incertaine l'attente de tel benefice naturel, fait que par artifice est remedié au mal; c'est en couurant la terre auec de la paille blanche, y en mettant la hauteur de trois quarts de pied, la laissant consumer sans aucun labourage. Et ce sera encores auec beaucoup plus d'efficace, si le parc à moutons & à brebis couche par dessus la paille; dont le fumier procedant de tel bestail, pourrira la paille au grand profit du chãp. Le terroir sujet à la Sensouïre ne craint nullement la mauuaise saison: car il est vtilement labouré en tout temps; sec, & humide, chaud, & froid. ainsi se compensans les commoditez auec les incommoditez. *Sensouïre.*

Par le contraire, où la bonté de la terre penetre beaucoup, trop ne la pourroit-on profonder: ains sera bien mesnagé, de la foüiller auant; afin que meslee auec celle de la superficie, communiquent ensemble leurs facultez, pour le profit des bleds qui y seront semez. Ainsi qu'heureusement ce mesnage se pratique au païs de Cleues, par certains vertueux personnages, qui auec industrieuse dexterité, font passer deux charrues en vn mesme rayon, l'vne suiuant l'autre, pied-à-pied, dont le soc de la derniere prend la terre plus basse, & la porte en haut auec grande vtilité. Oeuure qui se fait à frais moderez eu esgard à ce qu'elle n'est de guiere moindre efficace, que si c'estoit à main d'homme auec beaucoup de despẽce. Aussi faudra estre auisé de ne precipiter les œuures du labourage, entre deux desquelles est requis d'interualle, pour le moins trois semaines; afin de faire saisonner le gueret: donnant pour ce delay, tẽps aux herbes & racines de se mourir & pourrir. D'obseruer en outre le

temps tendant plustost au vent qu'à la pluye, à ce que le gueret s'esuëte, & que les herbes & racines se sechent aisément, ce qu'on ne pourroit esperer la pluye suruenant sur le nouueau labeur. A la veille de l'ensemencement, en certains lieux de la Prouence & voisinage, on repasse la terre par vne œuure appellee, Trousser ou Retrousser, & ce tant pour casser le restant des mottes du precedent labourage, que pour r'amollir la terre : afin de la rendre du tout propre à receuoir les semences. Laquelle œuure on donne legerement & à peine, par estre lors la terre fort deliee à cause de sa bonne culture. C'est le vray gouuernement des terres de nouuelis, de relais, de repos, de gueret-vieux, diuersement appellees selon les cõtrees, duquel le pere-de-famille receura contentement: car la frequente culture és bonnes saisons, le repos opportun, les amendemens par fumiers, les engraissent & rendent de bon & long seruice. Quant à celles qui pour leur grande fertilité, veulent estre chargees tous les ans, autre façon ne leur faut que la susdite, en reglant le nombre des œuures de leur culture, au loisir que nous en donnera le temps, auquel elles seront à deliure, dequoy conuiendra se contenter. Celles destinees pour les orges, auoines & legumes, seront labourees durant l'Hyuer, le plus souuent & le mieux qu'il sera possible, espiant les bonnes saisons, afin d'estre prestes à ensemencer aux mois de Ianuier ou de Feburier.

Excellente œuure pour remettre le chãp lassé.

OVTRE lesquelles œuures, certains bons mesnagers en donnent vne extraordinaire à leur labourage, par le moyen de laquelle les terres se remettent en vigueur, quand, ayans trauaillé dix ou douze annees, elles se treuuent lasses & comme recreuës. Par l'ordinaire culture, on ne profonde tant la terre qu'on en desengeance entierement toutes sortes de malignes herbes, lesquelles pour peu de place qu'elles treuuent, se sauuans du soc, multiplient & s'engrossissent estrangement au champ, & ce à son grand preiudice, qui en estant chargé & ensailly, ne peut produire que bleds chetifs & langoureux. Pour à quoy remedier, ceste supernumeraire œuure est inuentee, laquelle on donne au labourage, de dix en dix ans, ou de douze en douze, dont la terre se remuë presques autant auant que si on plantoit la vigne, meslant ensemble les terres de la superficie & du fonds: & tout d'vne main, sortans du fonds toutes racines, herbes, & pierres nuisibles, laissans le champ nettoyé en perfection. C'est à bras d'homme, & non par le trauail des bestes, que cela se fait auec des pelles de bois, garnies de fer par le bout, à tout lesquelles la terre vne fois ouuerte d'vn costé, est taillee de la profondeur requise, & renuersee à lopins: lesquels cuits par le temps se brisent à plaisir, dõt le fonds reste par-apres tres-aisé à labourer; & fort fertil auec, mesmes à raison du meslinge des terres vieille & nouuelle, luy donnant nouuelle vigueur. Pourueu toutesfois qu'on ne profonde tant qu'on en sorte la terre amaire, ains conuient y aller iusques là retenu, selon la proprieté du terroir. En lieux pierreux, cela ne se peut faire auec la pelle ferree, qu'on appelle en France, Besse, & en Languedoc, Luchet,

chet, ains au lieu d'icelle l'on employe le hoyau, auec vtilité, le rencontre des pierres ne l'empeschant d'enfoncer à suffisance. Et soit ou auec le Luchet ou auec le hoyau, ne faut prendre la peine de sortir la terre du profond à l'air auec la pelle commune, ains se doit-on contenter de desfrompre le terroir, en le meslingeant, comme a esté dit. Et à ce que commodément l'on puisse faire ce mesnage, qui n'est de petite despense, le general du terroir est desparti en dix ou douze portions esgalles: pour en gouuerner ainsi vne par chacune annee: à ce que finalement, tout le domaine demeure au superlatif degré de bonté, selon sa naturelle suffisance. C'est que par ce moyen, estant mise en euidance toute la force du terroir, aucune portion n'en demeurant en arriere cõme auparauant, le fonds en fructifie abondãment. S'il semble au pere de famille telle reparation estre trop penible, en se contentant du quart des fruicts de la premiere annee, la fera faire par autruy, sans se mesler de rien, comme l'on fait à Loriol en Dauphiné, & autres endroits d'icelle prouince. Condition, tout bien compté, trouuee raisonnable, veu l'abondance du bled sortant de ceste artifice, excedant de beaucoup le precedent port du terroir, qui en estant accommodé pour plusieurs annees, reste nettoyé de ses immondices & empeschemens, comme a esté dit: & ainsi pour-neant & sans frais, treuuera l'auoir mis en si bon estat.

CHAP. III.

Des fumiers.

LE fumer des terres est vne tresnotable partie de Mesnage, estant notoire à tous ceux qui font profession de manier la terre, que c'est le fumier qui reiouït, rechauffe, engraisse, amollit, adoucit, dompte, & rend aisees les terres faschees & lasses par trop de trauail, celles qui de nature sont froides, maigres, dures, amaires, rebelles & difficiles à cultiuer, tãt il est vertueux. C'est du fumier d'où procede celle grãde fertilité recherchee par tous les mesnagers, faisãt produire à la terre toute abõdãce de biens. car bleds, vins, foins, fruicts des iardins & des arbres par le fumier viennent richement, estant assaisonné par l'eau & conuenablement employé. La distinction des fumiers, les lieux & les temps de leur employ & application, en sont les necessaires obseruations. La valeur du fumier consistant en la chaleur, fait que plus il est prisé, plus il abonde en ceste qualité-là: comme le moins recherchable, est le plus froid. Les terres humides dissoluent mieux & plustost le fumier, que les seches: pour laquelle cause, àcelles-là baillerõs no⁹ le fumier plus chaud, qu'à celles-cy, lesquelles pour leur siccité, n'en peuuẽt faire penetrer la vertu beaucoup auant dans terre: & encores regarderons-nous voire *Ses effects.*

BIBLIOTHEQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

meſme attendrons-nous le ſecours des prochaines pluyes. car celuy defaillant, on ne doit entreprendre de fumer les terres maigres & legeres Or puis qu'il eſt neceſſaire d'adiouſter l'humidité au fumier, pour le faire valoir, à bonne raiſon en ce meſnage prefere-on l'Hyuer, au Printemps; & le Printemps, à l'Eſté. Les terres qu'on enſemence de bleds hyuernaux, ſeront fumees dés l'Automne: & dés l'Hyuer celles où l'on deſire mettre des bleds Printaniers. par ce moyen l'humidité des ſaiſons diſſoluant les fumiers, en fait penetrer la ſubſtance dans la terre, au grand profit du fonds, qui en rend abondance de fruict. Auſſi, par meſme raiſon, donnerons-nous plus de fumier à la terre humide, qu'à la ſeche. La ſeche ſera fumee ſouuent, & peu à la fois; afin qu'à la longue elle ſe puiſſe engraiſſer, & par conſequent humecter. Ainſi les terres auront la quantité de fumier requiſe pour l'accroiſſement des fruicts & non pour les eſtouffer, comme cela aduiendroit, ſi ſans diſcretion on leur en bailloit par trop à la fois.

Fumier de Pigeon,

LE premier & meilleur de tous les fumiers, deſquels l'on puiſſe faire eſtat, eſt celuy du colombier, pour ſa chaleur, qu'il a plus grande que nul autre, dont il eſt rendu propre à tout vſage d'Agriculture, de telle ſorte, que peu, profite beaucoup: mais c'eſt à condition, que l'eau interuiéne toſt apres pour corriger ſa force, autrement il nuiroit pluſtoſt qu'il ne profiteroit, attendu que ſeul, ſans eſtre temperé d'humidité, bruſle ce qu'il touche. C'eſt pourquoy, autre ſaiſon n'y a-il pour ſon application, que l'Automne & l'Hyuer, le Printemps eſtant ſuſpect, pour la proximité de l'Eſté. Le fien de toute ſorte de volaille vient apres, hors-mis de l'aquatique, comme canards, oyes, cygnes, & autres, qui pour leur grande froidure ne ſont d'aucune ou bien petite vtilité: & en ſuite celuy des moutons & brebis, cheures, cheuaux, mulets, bœufs, aſnes, pourceaux, qu'on augmente auec des pailles & fueilles ſeruans de litiere au beſtail. Les Anciens ont fait grand cas du fien de l'aſne, meſme Palladius, qui le met au premier rang pour les iardins, d'autant que telle beſte mange fort lentement, & par ce moyen digerant bien la viande, en rend le fumier qualifié en perfection. Pluſieurs conſeillent ne meſler les fumiers, ains les renger à part par eſpeces ſeparees, & apres les employer ſelon leurs proprietez. Cela ſe fait aiſément de ceux du colombier, du poulallier, & de la bergerie: mais des autres, la choſe ne ſe peut accommoder, pour la difficulté de telle diſtinction. Parce qu'eſtãt tout l'autre beſtail preſque logé enſemble en eſtables contigues, leurs fumiers ſe meſlent és lieux, où des eſtables ſont portez repoſer. Auſſi telle penible curioſité n'eſt nullement neceſſaire, voire pluſtoſt nuiſible, d'autant que bons ne peuuent faillir d'eſtre les fumiers de diuerſes ſortes de beſtes, vnis & aſſaiſonnez en vn corps, les vns faiſans valoir les autres: ce qu'on ne peut dire des ſeparez, dont s'en trouue de peu de valeur. Les plus pourris & menus, ſeront employez aux prairies deſia faites, & aux iardins: les moyens, aux terres-à-grains, & vignes: & les plus groſſiers, aux prairies que vous faites de nouueau pour eſtre in-

De la pouſſaille, & Du beſtail à quatre pieds.

Diſtinctiõ des fumiers

corporez auec la terre : afin de produire, par leur crudité, abondance d'herbes. Vos fumiers serõt charriez és terres-à-grains dés le cõmencemẽt de Septẽbre, apres que les grãdes chaleurs seront passees, euitant par ce moyen le hasle du Soleil, qui les dessecheroit par trop : i'entens touchant les terres de repos, qu'on pretend ensemencer les premieres. Toutes-fois és enuirons de Paris l'on n'attend le mois de Septembre pour charrier les fumiers sur telles terres, ains c'est dans le mois de Iuin, couurant alors le fumier, auec vn labour, qui est celuy appellé Bisner. Auec discretion sera distribué le fiens du colombier, de peur que par trop grande quantité la semence n'en fut bruslee : parquoy, on le seme par la terre à la façon du bled, & presque aussi rarement. De mesme faiton de celuy du poulallier, dautant qu'ils symbolisent ensemble en vertu & chaleur; tous deux causans grande abondance de grains. Et non seulement és terres labourables, & aux prairies, sur toutes à celles d'abreuuage, les fumiers de telle volaille sont de grande vtilité : mais aussi aux vignobles, esquels, specialement celuy du pigeon, fait produire abondance de bon vin : ce qui n'aduient par aucun autre fumier, qui ne sert que pour la quantité, demeurant le vin petit, de goust desagreable, & suiet à se corrompre. Le fien du bestail lanu s'employe vn peu diuersement des autres : c'est que sans frais de charroy il se trouue tout porté sur les terres de relais, par le moyen du parc où tel bestail, & le caprin, couche durant la nuit, la plus-part de l'annee : & qui s'y promenant à plaisir, engraisse bien les terres. De mesme sans despence, est employé celuy du gros bestail, couchant en campagne dans le parc : mais le fumier, que toutes ces bestes font dans leurs estables durant l'Hyuer, à la maniere des autres, est charrié ou leur seruice est destiné. Plusieurs autres sortes de fumiers y a-il pour l'amendement des terres, qui toutesfois ne sont en vsage par tout, tant pour l'ignorance, que paresse des mesnagers.

pour leur employ.

La chaux sert de fumier, aussi fait

La chaux neufue est de grande efficace pour telles choses, laquelle meslee auec quelques terriers, balieures, ou autres fumiers, & iettee au champ au commencement de l'Hyuer, l'engraisse tres-bien : & selon son naturel chaud, tuë les bestioles & les racines des herbes nuisantes. En quoy la cherté n'est tant considerable, quoy-que la chaux couste de l'argent, que le profit en reuenant, est asseuré. comme ce mesnage s'est dés long temps pratiqué aux pays de Gueldres & de Iuilliers.

L'herbe des féues, &

Les féues engraissent les terres où elles auront esté semees & recueillies, y laissans quelque vertu agreable aux fromens qu'on y fait par-apres : mais plus grande & plus profitable y sera-elle, si sans espoir d'autre commodité que de la graisse, on laboure les féues ja grandes & en fleur, enuiron la fin d'Auril, ou au commencement de May, renuersant auec le soc toute l'herbe, en la meslant auec la terre, pour là se pourrissant seruir d'amendement : selon l'ancienne façon des Macedoniens & Thessaliens. Et s'il fait penser au pere-de-famille, de gaster ainsi

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les féues presque prestes, qu'il considere que c'est tousiours tout vn, où il mette son argent, pourueu que ce soit à son vtilité : s'asseurant que deux escus employez en féues, à ceste seule intention, luy porteront plus de profit, que six en fumiers. Telle maniere de fumer les champs, par les féues, s'obserue heureusement en Dauphiné vers le Diois, vn peu diuersement toutes-fois : car ils attendent que les féues ayent grené, & apres auoir exposé les gousses des féues aux pauures, les leur donnans par aumosne, auec l'herbe labourent le champ. Encores plus vtilement font ce mesnage, ceux qui se seruent des féues à la mode des lupins, cy-apres monstree. Par ainsi ont ils loisir de bien labourer le champ durant le Printemps : & ceste commodité, que, pour semer, se seruent des féues cueillies la mesme annee, y employans les menues & chetiues, separees des autres auec le crible. Aucuns auec raison gouuernent autrement la graisse des féues. En terre tenue en relais, bien labouree, &, si possible est, fumee, sement de l'orge : apres auoir cueilly l'orge, des féues d'Hyuer : & icelles recueillies, l'annee d'apres, du froment : lequel apres auoir moissonné & enleué, la terre est labouree en sa saison, & laissee reposer vn an, pour recommencer ce mesnage : dont la terre porte gayement trois annees de suite, & seulement s'en repose vne. ainsi se maintenant tres-bien au labourage. Aussi engraissent la terre, les pois, la vesse, les orobes ou ers, & autres legumes : exceptez les ciches, qui notoirement l'emmaigrissent. Le ris aussi sert en cet endroit, mais l'on n'en peut faire estat certain, pour n'estre esleuable en autre fonds qu'accommodé d'eau pour l'arrouser à toutes heures.

Des Lupins.

Les lupins sont beaucoup à priser pour l'engraissement des terres, pourueu toutesfois que le climat le permette. Les Anciens à telle occasion les semoient au mois de Septembre, & en renuersoient l'herbe dãs terre lors qu'elle auoit iecté sa seconde ou troisiesme fleur : mesmes en semoient ils parmy leurs vignes pour les engraisser. Mais la pratique de ce temps-icy, en la Toscane, en Piedmont, & ailleurs, où tel engraissement est en vn vsage, monstre la droite saison de semer les lupins, estre sur la fin du mois de Iuin, ou au commencement de Iuillet, sur les terres de gueret vieux, qu'on prepare pour les bleds d'Hyuer, lors que leur labour est fort auancé : donnant ce tard semer, loisir de bien cultiuer le champ, ce qu'on ne pourroit faire par l'ordre antique. En ce temps-là doncques auec vn labour fait au soc, nous ietterons la semence des lupins en terre : laquelle tost apres couuerte & ombragee par l'herbe en prouenant, sera conseruee en quelque humidité : & par son amertume, toutes sortes de bestioles seront chassees, & tuees les racines & herbes malignes : si que le gueret deschargé de telles nuisances, & engraissé par l'herbe meslee auec la terre par vn labour donné sur le commencement de Septembre, sans attendre ne fleur ne fruict, se rendra propre à receuoir & esleuer les semences des bleds auec grand profit. Par elle mesme se conserue l'herbe des lupins en cãpagne ouuerte, son amertume luy estãt asseuré rempart cõtre toutes sortes de bestes,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

aucune n'en osant approcher. Facilement, elle se meurt & pourrit, à cela n'estant requis que le seul toucher du soc. C'est aux terres maigres où les lupins se plaisent, comme aussi à elles appartient proprement le meliorement. En ceste sorte l'on se priue de la semence des Lupins, mais pour s'en fournir, il en faut semer & traiter à la maniere des autres legumes, comme sera monstré en son propre lieu.

LA Marne ne doit estre oubliee, pour la grande vertu engraissante qu'elle a, à bõ droit appellée d'aucuns, Manne. Pline la prise beaucoup, estant de son temps en grande reputation, affermant sa vertu durer trẽte ans en terre, sans y en remettre de nouuelle. Elle est fort cogneuë en l'Isle de France, en la Beausse, Picardie, Normandie, Bretaigne & autres prouinces de ces contrees-là. Ce n'est autre chose qu'vne mine de terre, endurcie presque comme pierre, laquelle on caue quelquesfois fort profondement dans terre. Selon les lieux elle est coloree : en aucuns elle est blanche, en autres grise ou rousse. Estant sortie de la fosse on la met sur le champ en petits monceaux despartis, ainsi que fumier, pour y estre fuzee, comme chaux, par le Soleil, la pluye, le froid ; dont elle se dissoult & reduit en poudre dans quelques iours: puis esparse & incorporee en moderee quantité auec la terre, l'eschauffe tres-fort, voire de telle sorte, que pour le premier an, les bleds n'y profitent guere, par trop de chaleur & graisse, les faisans verser à terre: mais celuy d'apres & les suiuans, dix ou douze plus ou moins, selon la valeur de la Marne, sans y en adiouster d'autre, le fonds s'en ressent merueilleusement, auec grand auancement pour les bleds. *La Marne est aussi bõ fumier.*

LES cendres des buees, celles des fournaises à tuilles, à chaux, à charbon : les poussieres des chemins, les reliefs des bastimens n'y ayans trop de pierres, les scieures des arbres, les immondices des priuez, esuiers, esgousts & cloaques, les balieures de la maison & basse-court : toutes sortes de despoüilles de iardin, comme troncs de choux, les fueilles seches des melons, concombres, courges, cossats & pailles de féues ; pois, moustarde & semblables choses : comme aussi le marc des raisins apres en auoir exprimé & le vin & le trempé. En somme, tout ce qu'on peut ramasser de nul prix, dedans & autour de la maison, sert à augmenter les fumiers, estant mis auec eux & meslé ensemble. A la vigne sert de bon fumier, les cimes & tendres iettons de bouïs, voire aux oliuiers, & à tous autres arbres fruictiers. Aussi engraisse la vigne le foin à demy-pourri, estant là vtilement employé, quand par inconuenient il ne s'appreste bien sur le pré ou que le bestail ne le veut manger, pour estre trop grossier, comme celuy des palus & marescages : en autre endroit, de mesme sert-il, estant meslé auec les susdites matieres, & auec elles, pourri & saisonné ainsi qu'il appartient. *Cendres poussieres, & autres fumiers.*

QVANT au poinct de la Lune, auquel les fumiers doiuent estre mis en terre pour s'en seruir, ne quels fumiers, recens ou rances, sont les plus à prisez, ne s'en peut faire grand iugement : n'estimant à ce mesnage, meilleur le croissant que le décours de la Lune, ne *quels soyent* *Tẽps, d'ẽmis en terre pour s'en seruir, ployer les fumiers; et*

les meilleurs, les vieux ou les nouueaux.

generalement les vieux que les nouueaux fumiers, comme aucuns veulent. Qu'auſſi telle diſtinction ne ſe peut commodément pratique en ceſte negoce ruſtique, pour auoir le pere-de-famille tant d'occupation au cours de ſes affaires, qu'en cet endroit il ne ſe trompera nullement diſtribuant ſes fumiers comme cy deuant eſt monſtré, en s'aſſuiettiſſant au temps de leur application, qui eſt deuant ou dans l'Hyuer: à ce que l'humidité de la ſaiſon en face penetrer la ſubſtance dans la terre, pour garentir les fruicts, des chaleurs & ſechereſſes importunes; ſi d'auenture le Printemps ſe rencontre auec peu de pluye, d'où ſouuent aduient à l'arriuee de l'Eſté les orges, auoines & legumes eſtre ſuffoquez & bruſlez. Et bien que les bleds marſez & tremez ne ſoient ſemez qu'apres l'Hyuer, le ſçauant Agricole n'attendra tant à fumer les terres où il les voudra mettre, ains à la ſeconde culture d'icelles, qui pourra eſtre enuiron Noël, y eſpardra les fumiers qui auront eſté faits dans ſes eſtables, depuis les ſemences d'Hyuer iuſques à lors, pour de bonne heure incorporer leur ſubſtance dans terre, à l'vtilité ſuſdite. S'aſſeurant qu'ainſi meſnageant ſes fumiers, ne faudra gueres à bien rencontrer en telles ſemences, leſquelles bien ſouuent trompent le laboureur, par faute de telle preuoyance. Les fumiers qui ſe feront de Noël en hors, ſeront ſerrez pour les bleds hyuernaux, qui en ſeront d'autant mieux accommodez, que la prouiſion en aura eſté faite plus grande. Touchant le fumier des iardins, grande ſuiection n'y a-il, pour la diuerſité des viandes qui y croiſſent: leſquelles diuerſement auſſi deſirent-elles eſtre ſemees, plantees, & par conſequent fumees. Mais c'eſt l'eau qui fait valoir le fumier en cet endroit, de laquelle le iardinier ſe ſert durant tout l'Eſté, ſelon ſon climat; & de meſme du fumier; non toutes-fois en telle quantité, comme durant l'Hyuer & autres ſaiſons de l'annee.

CHAPITRE IV.

Des ſemences.

Cõſiderations ſur les ſemences.

L'ELECTION des bonnes ſemences eſt l'vn des plus importans articles du gouuernemẽt des terres-à-grains, car qu'elle cuillete que miſerable pouuez-vous eſperer des bleds mal qualifiez, ſemez en vos terres, quoy-que bien labourees? Cecy donne coup à noſtre meſnage; doncques nous y regarderons curieuſement, à ce que choiſiſſans des bonnes ſemences, nous puiſſions tirer profit & honneur de noſtre labourage. Pour vn preallable, conſiderera le pere-de-famille, quels ſont les grains qui mieux fructifient en ſon terroir, pour les preferer à tous autres; & ſuiuant les precedents enſeignemens; enſemen-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cera touſiours ſa terre, des grains que plus gayement elle produit; iamais de ceux qu'elle refuſe. Et encores que ſes grains ſoient beaux, bien nets, & bien nourris, ſi eſt-ce que touſiours ne s'en doit-il ſeruir pour ſemer: ains ſ'en doit fournir quelques-fois d'ailleurs, pour le profit que la mutation a accouſtumé de rapporter: ſelon le commun deſir de toutes choſes, qui ſe delectent en diuerſité. Ce qui notoirement ſe recognoiſt en ceſte action, car la terre ſe reſiouit d'eſtre quelques-fois enſemencee d'autre bled que du ſien propre: & au contraire, ſe faſche de la continuation des ſemences nees en elle-meſme, s'y abatardiſſans à la longue, quelque bonté qu'aye le fonds: & ce tant pluſtoſt & plus fort, que le terroir ſe trouue plus humide.

De trois en trois ou de quatre en quatre ans,
De remüer la ſemence il eſt temps:
Et ſi pourſuis le bien de ce meſnage,
Sur tes voiſins gaigneras l'auantage.

En ce changement remarquerons nous pour bon meſnage, la mutation d'vne eſpece de bled en autre: de froment en ſegle: de ſegle en froment, & ainſi des autres. Comme, ayant noſtre terre porté quelques annees du froment, donnez-luy par-apres, du ſegle: & en ſuite de l'orge, de l'auoine, des legumes: dont tirerez profit: pourueu que le fonds s'y accommode, ſelon qu'en quelques endroits s'en rencontrent, qui temperez d'argile & de ſablon, ſouffrent porter alternatiuement ces diuerſes eſpeces de grains. Ce poinct donques auec bonne raiſon, ſera retenu pour neceſſaire maxime, *De changer de ſemence de trois en trois ans, ou de quatre en quatre.* Prendre du bled de voſtre voiſin pour ſemer, n'eſt le changement que i'entens, car ce ſeroit touſiours en reuenir là, que de ſemer cõme du voſtre propre: mais le faut enuoyer querir loin de vous, vne ou deux iournees, afin que la diuerſité de l'air vous ſatisface en ceſt endroit. Chacune prouince a ſes particulieres obſeruations là deſſus, ayant par longues experiences, remarqué les endroits d'où les ſemences ſont les plus profitables: à quoy ſe faudra arreſter. Comme par exemple, depuis Lyon iuſqu'à la mer Mediterancé, comprenant trente ou quarante lieuës en trauers, les ſemences qui montent ſont les meilleures: c'eſt à dire, prinſes du Midy, pour eſtre portees au Septentrion. Es enuirons de Paris, le changer de ſemence eſt auſſi trouué profitable, par la pratique des meilleurs meſnagers: auec meſme obſeruation du monter que la ſuſdite. Mais ce monter-là, ſe prend au regard des riuieres, qui en ce païs-là, deſcendent vers la Normãdie & enuirons. Ainſi des autres, chacun païs en ce tant important article de meſnage, tenant pour loy inuiolable, ſes profitables couſtumes. Et de quelque part qu'on tire les ſemences, faut touſiours regarder que ce ſoit de terre maigre, pour les loger en terre graſſe: ou pour le moins, en terre de ſemblable ſuffiſance, car de les mettre en pire, le profit en ſeroit douteux: ſe voiãs to⁹ les iours, les plantes arrachees en lieu maigre, s'accroiſtre treſ-bien en gras: & au contraire, ne faire que languir, tranſplantees de fort en foible terroir.

Qualitez du bon grain. En outre, de quelque espece de bleds que ce soit, pour semẽce, en choisirez le grain bien meur, fort pesant, de belle couleur, non langui ne ridé, car ainsi bien qualifié, ne pourra faire que bonne fin. Telle curieuse election ne se peut exactement faire, tirant la semence d'ailleurs que de chez vous, aussi n'en estes-vous contraint chacune annee. Parquoy, lors qu'il escherra d'en venir au change, faudra receuoir la semence telle que la treuuerez; toutes fois de l'endroit qu'il appartient, la conuient choisir, & la plus approchante de vostre intention que faire se pourra: mais

Choisir la bonne semence, & la preparer luy faire produire

és autres annees sera à vostre liberté d'y pouruoir à souhait. Lors destinerez pour semence, les bleds parcroissans en vos plus maigres terres, peu ou point fumees, & qui n'ayent esté en herbe, ne tondus, ne mangez par le bestail: les laisserez meurir en perfection: estant moissonnez, tout aussi tost seront batus ou en la grange ou en l'aire, & ce fort legerement, sans violence, afin d'en tirer le bled le plus mur, qui est celuy qui plus facilement se desuelope de la paille comme le premier né, à telle cause se treuuant au bout de l'espi. Cela se fait comme l'on desire, si auec le fleau on escout les gerbes par le bout sans les deslier en battant tout doucement la sommité des espis. Aucuns y allans plus singulierement, arrachent les plus beaux espis des gerbes, estans portees, ou en la grange ou en l'aire, & tels choisis, sont serrez à-part, puis batus comme dessus. Ainsi la plus franche & plus fertile semence, se retire pour estre employee en saison. De ceste semence, encores par le van & crible en discernerons-nous le bon d'auec le mauuais qui y pourroit estre: pour retenir l'vn, & reietter l'autre, à ce qu'autre semence que fertile, ne soit iettee en terre. Chacun tient que du froment vert, chanci, ridé & leger, prouient l'iuroye, degenerant en telle maligne plante, quand ainsi mal qualifié, semé en terre aquatique, ou que l'Hyuer est extraordinairemẽt pluuieux. I'ay moy-mesme esgrené vn espi de froment, dans lequel se treuuerent quelques grains d'iuroye: qui me fait ne reuoquer en doute le degenerer du froment, en telle maligne graine d'iuroye. Aussi c'est chose creuë de plusieurs, que de l'iuroye procedee du froment, semee en bonne saison, prouient quelques-fois du froment de belle monstre: mais retenant du naturel de l'iuroye, il rapporte la malice d'icelle au pain qui en est fait, causant mal de teste à ceux qui en mangent: en outre, que ce froment semé, produit de l'iuroye & non du froment.

A LA recherche de la bonne semence sera adiousted l'eau, dans laquelle, pour la perfection d'espreuue, le bled prest à estre mis en terre, sera ietté & trempé, duquel la plus saine partie, comme la plus pesante, tombera au fonds: l'autre & infertile, pour sa legereté, nagera au dessus, d'où elle sera, dés aussi tost recueillie auec vne cuiller percee, pour estre donnee à manger à la poulaille, ou enuoyee moudre pour le pain du mesnage. La bonne, estant vn peu sechee, iusques à ce qu'elle ne tienne plus aux mains, ce qui se fait en la remuant & esuentant, ainsi humide sera semee: dont elle poussera de terre hastiuement &

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

euitant par là, le danger d'estre rongee au champ par les bestioles sous-terraines; & de s'y estouffer, en attendant le temps propre à la faire naistre, qui souuent tarde beaucoup. Que cecy ne vous semble ne trop curieux ne trop penible, pour vous destourner d'vn si profitable menage. Deux cuuettes de pareille grandeur aurez, chacune accommodee d'vn robinet en bas, pour vuider l'eau apres en auoir osté le bled leger nageant sur l'eau, en escumant. L'vne sera tousiours pleine, & l'autre vuide: l'eau de ceste-là, sera mise sur ceste-ci, & le bon bled estãt à sec, prins & mis esuenter sur des linceuls, & de là dans des sacs porté au champ: ainsi alternatiuement seruans ces deux cuuettes, auec beaucoup d'vtile aisance. Et cela, sans perte de temps se fait la matinee, lors que les laboureurs & le bestail disnent, s'apprestans pour leur ouurage. Ceste obseruation est necessaire, de semer plustost le bled nouueau, que le vieil, pour tousiours le plus recent, estre le plus fertil; & au cõtraire, le rence impropre à fructifier, voire ne faut faire nul estat, pour semence, du bled de deux ans, peu de celuy d'vn; ains conuient preferer à tout autre, le cueilli la mesme annee qu'on le seme. Voicy vn autre artifice pour faire profiter plus que de l'ordinaire la semence iettee en terre; dont l'intention est d'autant plus subtile, que la preuue l'a authorisee. Le bled destiné pour semence, soit froment, segle ou orge, sera mis tremper durant vingt-quatre heures dans l'eau engraissee auec le meilleur fumier que pourrez treuuer: & la façon de l'engraisser est telle, Aiés vn grand cuuier, & d'iceluy rempliſſez enuiron les deux tiers, de ce fumier là; en-apres acheuez de remplir vostre cuuier, d'eau de riuiere, laquelle y laisserez seiourner enuiron deux iours; & puis en tirerez le fumier, qui par ce moien, aura laissé toute sa force & vertu dans ceste eau ainsi engraissee, pour la communiquer à la semence que mettrez tremper dans icelle, mais faut obseruer, que sortant de ceste eau la semence qui y aura este mise, la faut faire secher à l'ombre; & des aussi tost que sera seche, la semer, sans attendre que par trop se dessecher elle perde sa vertu nouuellement receuë. Par ce moyen, la semence ainsi preparee, rendra auec esbahissement dix-huict ou vingt pour vn. Si en l'annee suyuante desirez auoir sur le mesme bled vne telle multiplication, vous faudra pratiquer ce mesme remede, car ceste vertu du fumier ne s'estend plus loin que d'vne annee.

Abondãment.

Merueilleusement.

Les mesures de terres n'estans par trop semblables, ny les proprietez des terroirs generalement d'vne sorte, font qu'on ne peut iustement ordonner, ne de la semence, ne du temps qu'on a à employer au remplage & à la culture de chacun arpent de terre. Seulement le laboureur sera aduerti de ne donner tant de semence à la terre maigre, qu'à la grasse: pour la foiblesse de ceste-là ne souffrir tant de charge que la force de ceste-cy. Toutesfois contre l'opinion d'aucuns qui veulent le contraire, fondez en ce que la terre grasse, pour sa fertilité, fait abõdamment troncher ou closser les grains; c'est à dire qu'vn grain y fait plusieurs espis, & pourtant le bled y deuoir estre semé clairement: au re-

Ni la semence, ny le labeur, ne se peuuent iustement prescrire.

bours de la maigre, à laquelle le bled ne fait autre chose que naistre sans closser ne maltiplier, & que n'estant chargee de beaucoup de bled, elle se treueroit trop claire semee. Ioint que tousiours, en quelque endroit que ce soit, quelque portion de semence se perd dans terre. Ces deux contraires auis ont esté anciennement soustenus par Columelle & Pline, la decision desquels appartenant à tout mesnager, fera que la patiẽce d'vn couple d'annees, le resoudra de ce doute pour y prendre auis, selon le naturel de son air & de sa terre. On est par tout d'accord, que plus de bled conuient donner à la terre, que plus chargee d'arbres, & plus aquatique elle est, & que plus tard se font les semences : parce que les ombrages, les eaux, & les prochaines froidures de l'Hyuer, en font tousiours perdre quelque peu, contre lesquelles tempestes, resistent aucunement les semences estans fortifiees de la bonasse de l'Automne, à quoy est requis prendre garde. Touchant le temps, ce sera le moins qu'on y pourra employer, en allant à ceste œuure (la plus remarquable du labourage) auec extreme diligence, tant pour le naturel de l'œuure, tousiours plus profitable, auancee que retardee, que pour donner temps à nos laboureurs, de continuer leur charge pour les champs qui restent à cultiuer.

Des diuerses especes de bleds.

APRES auoir monstré la vraie maniere de preparer la terre pour loger toute sorte de bled; en ce lieu est maintenant à propos de traicter particulierement de leur nature, de leurs especes & differences. Surquoy est à noter que ce mot *Bled*, plustost Barbare, corrompu de l'Italien, que tiré d'autre langue, est prins generalement pour tous grains iusques aux legumes, bons à manger. Et celuy de *Froment*, venu directement du Latin, & jusques à nous des Anciens Romains, estre vn peu plus particulier, comprenant neantmoins toutes sortes de grains à faire pain pour la nourriture des hõmes, qui sont ceux qu'aujourd'hui nous appellons, Fromens, Espeautres, Segles, Orges, Millets & Auoines. En plusieurs endroits de ce Royaume, par le Bled est entendu le pur Froment, comme anciennement par le mot de Semence, l'Espeautre. Du Froment, receu par nous à la longue, se sont faites des subdiuisions en estans recognuës de six à sept especes, qu'on remarque auiourd'huy : dont les aucuns sont barbus; c'est à dire, aians des aresles en leurs espis, & les autres raz, n'en aians aucunes. Quant à leurs nõs, & les Anciens & les Modernes, leur en ont tant donné, que qui voudroit s'y arrester n'y treueroit que confusion; estant autant diuersifiez les vns des autres, comme il y a de terres qui les produisent. *Triticum*, est le mot Latin, par lequel les Anciens ont exprimé toutes sortes de fromens dont generalement ils vsoient, qui se peuuent rapporter aux nostres de ce temps, lesquels ils ont particularisé en plusieurs especes, comme *Siligo*, qui est vn Froment fort blanc & bon, *Tragos*, *Olyra* & autres diuersement nommez, qui sont tous Fromens dissemblables en quelque partie les vns des autres : & les aucuns comme bastards, degenerans aucunement des legitimes. Columelle fait mention de six espe-

Froment.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ces de Froment deux de raz, & quatre de Barbus, qu'il nomme *Blanc*é *Rougeastre*, *Poullé*, & le Barbu, *Marsés*, autrement *Escourgeon*. Sur toutes lesquelles especes, les Anciens ont plus fait estat du Rougeastre que nul autre, qu'ils ont appellé *Froment rouge*, & par honneur, *Far adoreum* : car de ce mot *Far*, est venuë la farine, comme voulant dire, ceste-cy estre la seule espece de Bled produisant chose tant precieuse & necessaire : bien qu'elle se tire de tout autre bled, mesme des legumes; tous grains indifferemment faisans farine. Touchant l'epithete *Adoreum*, il est vray-semblable qu'elle luy a esté baillee, ou par excellence, comme meritant d'estre adoree pour sa valeur; ou parce que les anciens Paiens presentoient de ce bled à leurs Dieux, en les adorans. Ce sont la couleur & la figure des Fromens qui auiourd'huy nous les font discerner, non les noms, diuers selon les lieux où l'on est. Dont auec raison l'on peut dire le froment rouge, estre celuy duquel presque par tout ce Royaume, l'on se sert le plus, appellé en plusieurs endroits, *le Rousset*, à cause de la couleur de sa barbe qui est rousse : duquel la semence a esté cherement conseruee de pere à fils insques à nous, tant pour la bonté d'vn tel grain, q̃ facilité de sa cõduite, venãt aisémẽt en terroir de moienne bonté, sans par trop craindre les bruines, ny autres iniures des temps. A cestui-cy nous accouplerons vne autre sorte de Froment pour la conformité de leur nature en gouuernement & rapport, en nulle autre chose dissemblables qu'en la couleur, n'estant si haute, c'est *l'Aufegue*, ainsi appellé par d'aucuns & par d'autres, la *Seissete*. Le *Siligo*, ou *Blance* de Columelle se peut rapporter au gros bled-blanc qui a l'espi quarré fort estimé pour son bon rapport, semé en bonne & grasse terre. Vne espece de Froment y a-il discordante des autres au temps du semer; car elle se met en terre au Printemps comme les Orges. C'est le *Barbu-marses* de Columelle, dict *L'escourgeon*; des Sauoisiens, *Primano*, & des Piedmontois, *Marzol*. Les Italiens, Piedmontois, ceux de Languedoc & de la Prouence, s'accordent à ce mot, *Tozelle*, qui est vn Froment-raz, prisé par sur tout autre pour sa delicatesse à faire pain, & aussi pour son facile accroist; mis en terre de moyenne bonté, ne craignant par trop le mauuais temps. Columelle fait deux especes de Froment raz, preferant le plus gros aiant l'espi quarré, à l'autre. Le *Bouchard* à sa couleur brune & à son espi gros, se peut facilement remarquer : il fait bonne fin, fructifiant autant que nul autre, mis en terre grasse & bien cultiuee. Or cõme nous ne recognoissons en ce tẽps-ci, les autres nõs des Anciens, ainsi les nostres d'auiourd'huy ne peuuent estre receus par tout. Dequoy ne se souciera pourtant nostre mesnager, gardant telle curiosité à la recerche du naturel de ses semences & de ses terres, selon leurs diuersitez, pour les assortir ensemble : à ce que par telle correspondãce, & le bled & le fonds, facent leur deuoir, pour rẽplir ses greniers par leur abondance. *Tozelle.*

VNE autre espece de froment y a-il de grande valeur. Elle produit vn grand espi plat, de chacun costé duquel sortent trois ou quatre petits espis auec leur queuë courte, faisans ensemble comme vn

gros bouquet porté par vn seul tronc. Mais pour sa rareté le mesnager n'en peut faire estat certain, bien que desirable pour son grand rapport. Ce froment a rendu chez moy quarante pour vn, semé dans vn iardin: & emploié en terre commune, douze à quinze. Quant a son seruice il fait le pain tres-bon & fort sauoureux, mais non si blanc comme l'autre bled: parce qu'aiant la pelure de grain (qui est assez gros) fort deliee difficilement se peut il moudre grossierement, comme est requis pour faire que le pain soit bien blanc, ains se conuertit presque tout en farine, auec peu de son, tel deffaut reuenant neantmoins à la commodité du mesnage,

Espeautre. L'ESPEAVTRE dite des Grecs *Zeia*, & des Latins *Zea*, ou *Semen*, est vne espece de Fromẽt: le grain de laquelle esbourré & despoüillé de ses pellicules, demeure par-apres des plus delicats Fromẽs, tres-propre à faire pain blanc & friand. Mais d'autant qu'en cela n'y a du profit, ne rendãt que fort peu de farine, pour l'abondance du son qu'elle fait estant mouluë ou pellee, cause qu'en ce Royaume maintenant telle sorte de bled n'est beaucoup prisee: au contraire du temps passé en Italie, ou par les Anciens Romains l'Espeautre estoit mise au premier rang des bleds, par singularité l'appellans *Semence*, comme i'ay dit. Mesme Hesiode a dõné le titre principal à la terre produisant l'Espeautre, la nommant, *Zeidoros aroura*, qu'aucuns ont interpreté, *Terre donnant la vie*: comme si de ce seul grain, les premiers hommes faisoient du pain pour viure: bien que ce titre, representé à la lettre signifie, *Terre portant espeautre.* Encores en certains endroits d'Italie & d'Alemagne & par toute la Suisse elle est en reputation. Il y en a de diuerses especes, anciennement aussi nommees, *Arinca*, *Typha*, & autrement. Deux principales en recognoissons-nous au-iourd'huy, dont l'vne & plus prisee, est beaucoup plus grosse que l'autre: aucune n'est pourtant delicate, souffrans les deux estre mises en terre legere & argilleuse, & en laquelle le Froment & le Segle ne peuuent profiter. Qui est la cause que les mesnagers se seruent de l'Espeautre, pour emploier leurs pauures terres, où tel grain profite assez bien, moiennant qu'on le seme de bonne heure: estant le bled le plus hastif à semer, & le plus tardif à moissonner; demeurant en terre plus que nul autre. Sa paille n'est gueres bonne nourriture pour le bestail, dure & de petite substance. L'espeautre a cela de commun auec le Froment que de degenerer en autre espece: mais c'est en auoine en laquelle se change à la longue, quand la semence mal-qualifiee de trop de vieillesse ou autre vice, se treuue iettee en terre aquatique, maigre, & mal labouree.

Segle. TOVCHANT le Segle, appellee en Latin, *Secale*, ou *Farrago*; elle est remarquee de deux especes, dont l'vne est de l'Hyuer, & l'autre du Printemps: ceste cy par aucuns estant appellee, Tremeze. Tous lesquels Fromens & Segles, veulent estre semez deuant l'Hyuer, excepté ces deux remarquez du Printemps. Mais c'est sous-ceste particuliere obseruation, comme a esté touché, que de loger les fromens en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

terre plus argilleuſe que ſablonneuſe, plus humide que ſeche, & ſous air plus chaud que froid : au contraire les ſegles en celle qui tient plus du ſable, que de l'argille, du ſec que de l'humide, & en air plus froid que chaud, Pour donques conuenablement ſemer les fromens, eſt requis attendre la venue des pluies, & icelles eſtre paſſees, pour adoucir & humecter la terre : à quoy n'eſt beſoin viſer pour le reſpect des ſegles. c'eſt ſuyuant l'ancien commandement,

Les Fromens ſemeras en la terre boueuſe,
Les Segles logeras en la terre poudreuſe.

Bled-Meteil.

Le Meteil eſt vne compoſition de froment & de ſegle, ainſi appellee en France, ſoit ou à cauſe de ce que les metaiers en font leur pain de meſnage, ou ſoit pour eſtre ce mot deriué du Latin *Metellum*. En pluſieurs lieux du Languedoc & de la Prouence eſt nommé, *Meſcle* & *Couſſegail*. On ſeme le Meteil quand & en meſme lieu que les Fromens & Segles : abondant plus en l'vne de ſes deux eſpeces de bled, que plus particulierement le fonds s'y approprie.

Orges.

Des Orges, il y en a & de l'Autõne & du Printẽps. Ceux de l'Autõne ſe ſemẽt en terre graſſe, bien fumee & bien labouree. Ce sõt ceux qu'on apelle Cheualins, pour eſtre leur herbe, tres-bonne pour purger & engraiſſer les cheuaux à la primeuere. Ils ſont de grand ſecours aux pauures gens, quand les premiers meurs, on les moiſſonne en l'arriere-ſaiſon de l'anne, bien que de groſſiere nourriture. Et cõme ce bled eſt haſtif & au ſemer & au moiſſonner, auſſi l'eſt-il au mãger, ne ſe pouuant longuement conſeruer : pour laquelle cauſe, l'on n'en garde que pour ſemence. La droite ſaiſon des autres Orges, pour eſtre mis en terre, eſt aprés les froidures de l'Hyuer. Aucũs neantmoins en font en l'Autõne, mais c'eſt auec hazard d'eſtre tués par le prochain froid : ioint ce mauuais meſnage, que communement l'on ne loge tels grains en terre de relais (comme il conuiendroit faire les ſemans ſi toſt) ains en celle qui aiant porté ou du Froment ou du Segle, pour ſa bonté encores telle annee reçoit de l'Orge au Printemps. Tels Orges ſont communément appellez Paumez ou paumoules. Il y en a de diuerſes eſpeces, dont les aucunes ont plus de deux rengees de grains en leurs eſpis. Ils profitent bien, aians le fons & le temps propres à leur naturel : qui eſt terre plus legere, que peſante, plus ſeche, qu'aquatique ; graſſe, bien fumee, facile à labourer : & qu'en la primeuere ſoit arrouſee par frequentes pluies ; leſquelles defaillans, ne faut beaucoup eſperer des Orges. S'ils ne gaſtent la terre, à tout le moins la deſſechent-ils bien tant, que ce qui y eſt mis en ſuitte s'en reſſent beaucoup, par apres n'y pouuant gueres profiter : meſme par leur grande ſiccité, faſchent-ils toutes ſortes d'arbres, quand ſur leur maturité, rendent vn air importun par trop de chaleur, ſpecialement aux ieunes plantes, dõt elles ſont ſuffoquees. C'eſt d'où les Anciens ont ordonné les Orges eſtre mis en terre ſi graſſe, qu'ils ne puiſſent trop importuner ; ou ſi maigre, qu'elle n'en peuſt eſtre empiree. Les Orges ſont de bon ſer-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uice, & pour les hommes & pour les beſtes, deſquels le pere-de-famille doit faire eſtat pour le pain du commun; tant pour rendre beaucoup de farine, que pour la vertu qu'ils ont d'eſteindre la malignité de l'iuroie: car l'Orge meſlé auec d'autres bleds chargez de tel grain vicieux, empeſche de nuire à la teſte, par telle commodité employant toute ſorte de bleds, pour le pain du meſnage, quoy que chargez & nõ gueres nets: autrement & au defaut des Orges ſeroit-on contraint dõner tels bleds ſales, aux poullailles & autre beſtail. D'autre part, les Orges ſont tres-profitables & ſains à eſtre mangez en potage, pellez & mundez; auſſi à diuers vſages de medecine qui les rend recommandables.

Millet. Les Millets ſuyuent les Orges, c'eſt à ſçauoir, en vtilité, ſeruans cõme eux, au viure des hommes: non quant au temps des ſemences, veu qu'entre-deux conuient faire les auoines. Les Millets ſont fort propres à la meſnagerie, tant pour eſtre mangez en pain fait de ce ſeul grain, cuit, ou au four, ou en l'eau boüillante, en porages pellez & mundez comme les Orges, que meſlez auec l'autre bled de l'ordinaire leſquels en temps de famine ou de cherté, ſont de grand ſecours au pauure peuple, & touſiours neceſſaires pour la nourriture de la volaille. Aiant le fonds & la ſaiſon à commendement, qui ſont terres bonnes, bien labourees, & fumees, & ſouuentesfois arrouſees par les pluies de l'Eſté, multiplient eſtrangement: ce qui leur a impoſé le nom de *Mil* ou *Millet*; comme voulant dire que d'vn en procedent mille. auſſi void-on ſouuentesfois de peu de poignees de ſemence de Millet en ſortir pluſieurs charges. Il y a diuerſes ſortes de Millet, nommees auſſi diuerſement, ſelon les contrees où l'on eſt. Les plus priſees & principales, ſont celles qui ont le grain rond & iaune, qu'on appelle ſeulement, Mil & Panil. L'eſpi du Mil reſſemble à vn pennache branchu, celuy du Panil, à la queuë de Renard, eſtans au reſte de ſemblable couleur, & de grain & de paille qui eſt iaune. De ces deux ſortes de Millet y en a de diuerſes hauteurs, attaignans les tiges d'aucuns, juſ à celle d'vn grand homme. En ceſte qualité ſurpaſſant les Mil & Panil vne autre eſpece de Millet. car ſon tige mõte de dix à douze pieds, eſtant au reſte ſon grain ſemblable aux ſuſdits. Il rend admirablement, mis en bõne terre, vn peu humide & arrouſee. Son tige a le bois ferme comme roze aux, ainſi noüé, mais rempli de moüelle: pour ſa fermeté & legereté l'on ſ'en ſert à faire des canilles ou tables à nourrir des Vers-à-ſoie, & à ſecher des fruicts, à quoy ſe trouue fort propre. Le Millet-Sarrazin en eſt vne autre eſpece, toutesfois tres-differente des precedantes en toutes ſes parties, c'eſt celuy qu'en Frãce l'on appelle *Bucail*. Il a la paille rouge, bas enjambé, le tige branchu, le grain noir, fait à angles, la farine en dedans fort blanche. Son principal ſeruice eſt d'eſtre meſlé auec l'autre bled du meſnage pour le pain du cõmun. Separé auſſi n'eſt pas à reietter. Eſt propre à engraiſſer les pourceaux, leur en donnant en farine auec leur boire. La volaille, pigeõs

& poules refuſent de le manger à cauſe de ſa couleur noire, mais l'aiãs gouſté, ſ'en paiſſent tres-bien. Il profite en toute terre, meſmes en maigre, où communément auſſi on le loge, laquelle il emmeliore. Quant au gros grain de Turquie, ſa groſſeur, ſa couleur & la figure de ſon eſpi rendent incertain en quel rang de bleds on le doit coucher, n'ayãt autre choſe de commun auec les autres Millets, que le nom & la ſaiſon de les ſemer. Pline l'appelle *Millet d'Inde* : en Italie eſt diuerſement nommé, ſelon les lieux, ſçauoir, *Melega*, *Mélyca*, *Saggyna*, *Sorgo*. Son tuiau ou chalumeau, eſt gros comme vn petit rouzeau ou canne, non gueres eſleué ſur terre : ſes grains en figure & grandeur, reſſemblans à petits pois. Il y en a de diuerſes couleurs, de blancs, de rouges, de iaunes, de tannez & autres, l'eſpi enfermant les grains couuert d'vne groſſe gouſſe, tout ſemblable à celle de l'herbe que les Apoticaires appellent *Iarrus*. Il rend beaucoup de farine, veut eſtre ſemé rarement, vn grain loin de l'autre : & pourueu qu'il ſoit en bonne terre, fructifie abondamment. En bonne terre auſſi bien cultiuee & biẽ fumee, deſirent eſtre les Millets communs. C'eſt pourquoy pluſieurs les font ſur les terres de nouuelis ou de gueret-vieux, qu'on prepare pour les Fromens ou Segles, pour les y ſemer apres auoir moiſſonné les Millets. Mais d'autres, auec plus d'auantage pour le fonds, les ſement apres auoir enleué les Fromens & Segles, comme ſera monſtré cy-apres.

Auoines.

PLVSIEVRS ſortes d'auoines auons-nous, en figure peu differentes par-entre-elles. C'eſt ſeulement de couleur, de grandeur & de poids, quelles varient ſelon les lieux où elles croiſſent, & temps de leurs ſemences. Les meilleures ſont les plus noires, les plus groſſes, les plus peſantes, eſquelles qualitez plus abõdent, que plus le terroir leur agree, pluſtoſt elles ſont miſes en terre, & en temps le plus approchant de la pleneur de la Lune, en ſa deſcente. Comme au contraire, demeureront blanches, petites, & legeres, ſi on les ſeme en terre leur deſ-agreant, tard, & en Lune nouuelle. Pour bonne ſemence, ſera choiſir l'Auoine qualifiee comme deſſus, qui ait eſté moiſſonnee bien meure & parfaictement bien ſechee en gerbe, auant que la ſerrer ; de peur de l'eſchauffement, qu'elle craint par deſſus tous autres grains, iuſques à en eſtre renduë ſterile, n'eſtant poſſible de faire naiſtre & ſortir de terre l'Auoine qui aura eſté eſchauffee.

Legumes.

QVANT aux Legumes, ce ſont les bleds qui abondent en plus d'eſpeces que nul autre : diuerſes en toutes qualitez. Les principales & plus generalement cogneuës, ſont les Féues, Pois, Fazeols, Geiſſes, Poiſciches, Poiſſillons, Veſces, Lupins, Orobe ou Ers, Cumin, Fenugrec. Ils ſont appellez Legumes, du mot Latin, *Legere* ſignifiant, arracher. Es endroits eſquels la terre n'eſt du tout propre aux legumages, l'on ſe contente d'en faire quelque peu dans les iardins, des eſpeces les plus faciles à venir, ſelon le lieu, comme Pois & Féues, qui fructifient preſque par tout. Mais où entierement le climat & le fonds leur aggreent, ſont

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les legumes expoſez en pleine campagne, comme les autres grains, pour le profit reuenant de tel meſnage : heureuſement pratiqué au Puy en Velay & enuirons, d'où pour la prouiſion des prouinces voiſines ſort abondance de legumes. Ils ſe ſement és deux ſaiſons de l'Automne & du Printemps, exceptez les ciches qui ne pouuans ſouffrir, de froidures, ne veulent eſtre mis en terre, qu'àpres l'Hyuer. Ceux qui ſont faits en l'Automne, fructifient bien, ſi le ciel n'eſt trop froid & la terre non trop forte, toutesfois vigoureuſe; ſur tous, les menuës fèues qui ſortent mieux de l'Hyuer que les groſſes. Meſme conſideratiõ doit-on auoir au choix des ſemences des legumes, qu'à celles des autres bleds; c'eſt aſſauoir, de les prendre de lieu maigre, pour les mettre en gras; & auſſi de les tremper dans l'eau pour vingt-quatre heures, auant que les ietter en terre, tant par telle eſpreuue, diſcerner le bon d'auec le mauuais, que pour ramollir la ſemence, afin d'en germer & leuer plus facilement. Comme les qualitez des legumes ſont differentes, auſſi demandent-ils differentes ſortes de terroirs : fructifians neantmoins, plus en bonne qu'en mauuaiſe terre: meſmes les ciches, qui ne font iamais bonne fin, qu'en terre neufue ou autrement fort fertile : au contraire des lupins, qui ſe plaiſent mieux en maigre qu'en gras fonds: les autres legumes demeurans indifferens.

Temps de ſemer.

RESOLVS que ſerons de nos ſemences, & le mois d'Aouſt eſtant paſſé, dés l'entree de Septembre commencerons à labourer-à-bled nos terres, comme on parle en France, c'eſt à dire, à ietter la ſemẽce en terre, ſans autre attente que du beau tẽps. Voire dans le mois d'Aouſt ſemerons les Segles, ſi le païs eſt froid : à ce qu'elles ſoient en motte, auant l'arriuee de l'Hyuer, pour pouuoir reſiſter aux exceſſiues froidures, qui tuẽt quelquefois les bleds, eſtãt le Segle, la ſorte de bled qui ſous tous climats, veut eſtre la premiere ſemee. Les Orges cheualins & hyuernaux viennent apres, puis les Fromens, Mereiſs & Auoines-d'Hyuer. Si au gouuernement de la meſnagerie y a du hazard (comme aucune choſe de ce monde n'en eſt exempte) c'eſt en ce poinct des ſemences que plus on y en remarque : car quelque peine qu'on aie prinſe durant toute l'annee àaccouſtrer & preparer la terre, en toutes les façons dont l'on ſe ſera peu aduiſer, ce aura eſté pourneant, s'il n'y eſchoit rencõtre de bonne ſaiſon en l'enſemencement, prouenant du temperamẽt de ſechereſſe & d'humidité, ſelon le particulier naturel des grains, plus ou moins les vns que les autres, requerant le ſec ou l'humide, comme a eſté monſtré. Moyennant lequel, le fonds ſe treuuant humecté par les precedentes pluies, & euenté par le beau-temps preſent, ſec & ſerain, ſe rend propre à receuoir les ſemences, pour facilement germer, toſt leuer & ſortir de terre, ſans eſtre expoſee à la mercy des fourmis, vermines & autres beſtioles qui les y rongent, & ce auec tant plus d'intereſt, que plus demeurent à naiſtre: & ne ſeront ſuffoquez des meſchantes herbes, qui par le labour arrachees de terre, ne s'y pourront reprendre à faute d'humeur. Autre choſe ne nous peut faire iouïr de ce

rencontre,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

rencontre, que la diligence pour auec elle prendre par les cheueux le vray poinct de la bonne saison des semences, les expedians auec toute extremité de labour : craignãs que les pluies de l'Automne suruenãs sur l'ouurage, ne nous renuoient trop loing dans l'Hyuer, & par tel destrac, nous facent cheoir en grande perte. L'Antiquité dit là dessus,

Si tu veux bien moissonner,
Ne crain de trop tost semer.

dont sommes poussez à auancer noz semences auec espoir de profit. Les meilleurs mesnagers, instruits par longues experiences, mesprisent les tardiues semences quoy-que fructueuses, souhaitans leur rapport estre bruslé, pour l'exemple, ainsi que ci-deuant a esté touché : afin que leur fertilité n'anonchalisse le laboureur: car c'est chose autant rare d'en auoir bonne issuë ; que mauuaise, des hastiues, faictes en saison, & fauorisees du tẽps suyuant. C'est neantmoins selon la faculté des terroirs & climats, voulans plus-tost ou plus-tard estre ensemencez les vns que les autres: comme l'experience monstre la pluſ-part du terroir d'Orãge ne vouloir estre semé si tost, que celuy de son voisinage. Auis duquel ceux du païs feront leur profit ; & cestuy-cy sera generalement receu, *Qu'il vaut mieux s'auancer que de reculer à ietter les semences en terre.*

Marques generales de la saisõ de semer, receues en tous pays.

Les premieres fueilles des arbres cheans d'elles-mesmes en l'Autõne nous dõnent auis de l'arriuee de la saisõ des semẽces : les arraignes terrestres aussi par leurs ouurages, nous solicitent à ietter noz bleds en terre; car iamais elles ne filent en l'Automne, que le Ciel ne soit bien disposé à faire germer les bleds de nouueau semez, ce qu'aisément se cognoist à la lueur du Soleil, qui fait voir les filets & toiles de ces bestioles trauerser les terres, en rampans sur les guerets, Instructions generales, qui peuuent seruir & estre communiquees à toutes nations, propres à chacun climat, chaud, froid, temperé, prouenans directement du benefice de Nature, qui par ces choses abiectes & contemptibles, solicite les paresseux à mettre la derniere main à leur ouurage, sans vser d'aucunes remises ne longueurs. Six sepmaines y a-il de bon temps pour les semences, & non gueres d'auantage, commençans és lieux temperez, enuiron le quinziesme de Septembre: encores les meilleurs iours sont les dix de la fin de Septembre, & les dix du commencement d'Octobre: lesquels ou la pluſ-part se rencontrans au décours de la Lune, se rendrõt du tout propres à ceste actiõ : selon la cõmune opinion des bõs laboureurs, qui par excellence appellent ce terme-là de l'annee, la bonne-Lune. Plusieurs bons mesnagers ne se soucient de ceste obseruance, soit ou pour la presse de telle fatigue, ne leur donnãt loisir de s'ẽquerir du poinct de la Lune, ou que leurs coustumes les aient resolus n'estre besoin d'ẽ distinguer les termes pour semer les bleds, à quoi ie les renuoie : mesmes à ce dont ils se sont bien trouuez de pere-à-fils. estant chose certaine qu'au maniment de la terre son naturel & sa situation sont de grande efficace. Palladius tient les ouurages des champs n'estre trop

auancez ou reculez, faits quinze iours plus-toſt ou plus tard, que de leur vrai poinct. Ce ſera à l'auis d'Heſiode, où nous arreſterons : Il commande au laboureur, de cultiuer ſa terre, la ſemer, en moiſſonner le bled, eſtant nud, c'eſt à dire, en beau temps, auquel conuient diligenter ſans eſtre chargé d'accouſtremens. Partant, ſans laiſſer eſcouler les bonnes ſaiſons, & auant l'empeſchement de l'Hyuer, nous expedierons nos ſemences.

Pour bien ſemer.

LA ſemence ſera eſparſe le plus eſgalement qu'on pourra, & couuerte de terre ſeulement de deux à trois doigts; afin de la faire naiſtre & accroiſtre auec profit : plus ou moins de terre luy eſtant nuiſible. Le bled inegalement ſemé, ne peut naiſtre qu'inegalement; c'eſt aſſauoir, eſpeſſemét d'vn coſté, & raremét de l'autre: d'où auiét qu'en vn endroit par trop preſſé ne peut s'auancer qu'en langueur : en l'autre, les nuiſibles herbes s'accroiſſans parmy, au vuide qu'elles y treuuent, le ſuffoquent: & celuy trop chargé de terre, s'eſtouffe à cauſe de la peſanteur d'icelle n'en pouuant ſortir : ainſi void-on telles inegalitez preiudicier beaucoup à ce meſnage. Preſque tous les meſnageurs ſe deçoiuent en ceſt endroit; ceux-là ſeuls tenans la vraie methode pour bien ſemer, qui couurent les bleds à la herce laquelle egalement les eſpard, en les fourrans dans terre à la proportion de ſes cheuilles, ſelon la longueur que leur aurez voulu donner & treuuee propre à l'experiance. De fait, il eſt raiſonnable de confeſſer que la pluſpart de ſes ſemences ſe perdent dãs terre, veu qu'elles ne ſont communément, meſmes és bonnes terres, que cinquener ou ſixener, comme a eſté touché cy deuant; au lieu que toutes les ſemences venans à bien, faudroit qu'elles rendiſſent cinquãte ou ſoixante pour vn, voire & d'auantage : d'autant que d'vn grain pluſieurs eſpis viennent, & que chaſque eſpi produit plus de vingt grains ainſi que cela ſe remarque oculairement. Les fourmis, les vermines, les oiſeaux & autres beſtioles en degaſtent bien vne bonne partie: mais non tant qu'il nous en manque à noſtre compte, la pluſpart de celle perte procedant de la façon du ſemer & couurir : à laquelle adiouſtant, le non-bien choiſir la ſemence, n'eſt de merueille ſi noz terres ne reſpondent à noſtre intention. Prenant la peine d'aller apres le laboureur lors qu'auec le ſoc il couure la ſemence, vous le remarquerez facilement. Le ſemeur quelque bonne main qu'il ait, iette la pluſ-part du bled dans le fõds des lignes, où en roulant s'émoncelle, comme dans des vallons, ſans ſe pouuoir arreſter ſur la creſte des raies, pour leur rehauſſement: dont ſe treuue plus de ſemence en vn endroit qu'en l'autre. Là où la poincte du ſoc paſſe, vn ſeul grain de bled ne reſte, ains és coſtez tous s'aſſemblét par les aureilles ou les eſcus du ſoc qui en cõfuſiõ les y entaſſent les vns ſur les autres, cauſant que la moindre partie de la ſemence vient à bien, qui eſt celle qui ſe rencontre commodément couuerte de terre, qu'on void pouſſer la premiere, paroiſſant à la creſte & és coſtez du raion, ſelon le chemin du ſoc. Et ſi bien ſe treuue du bled parcreu au fonds du raion, c'eſt par le benefice du temperamment des temps &

Diſcours ſur l'erreur qui s'y cõmet, &

fertilitez de la terre; faisant troncher, closser & multiplier à la longue ce peu de grains qui s'y treuuent nais. se dissipant le reste, comme si de-propos deliberé on le iettoit dans la riuiere : à nostre interest & deshonneur de nos terres. Couurant les semences à la herce, est remedié à ce defaut, entant que l'Art a du pouuoir, parce qu'esgalement les bleds sont espars sur terre, comme a esté monstré. laissant les euenemés à Dieu, qui donne le naistre & l'accroissement de toutes choses. Par tout l'on se peut pouruoir de bõnes semẽces, mais non par tout se seruir de la herce, pour les diuerses qualités & situatiõs des terroirs. Où le fõds n'est pierreux, ne trop pendant, la herce ioüera à plaisir : auquel cas seruez-vous en, sans mettre en consideration les coustumes, d'autant qu'à meilleure occasion ne les sçauriez rompre : mais ne s'y accommodant le lieu, force vous sera de faire vos semences au soc. Et à ce que cela soit à moins de perte, en adoucissant le naturel du soc, que des deux dernieres œuures, que baillerez à vostre terre, l'vne peu deuant & l'autre incontinant apres le semer, les lignes soient pres-à-pres l'vne de l'autre, pour aplanir tant qu'on pourra le plan general de la terre, en imitant l'ouurage de la herce, afin d'espendre là dessus vniment la semẽce : ce qui se pourra faire assez bien; pource qu'il n'y a beaucoup d'enfoncemens ni rehaussemens en la terre ainsi maniee. Quant au couurir, ce sera au laboureur de limiter cela, donnant à son soc autant de terre qu'il voudra, peu ou prou, & selon la mesure dont il sera resolu charger sa semence : mais de reformer le vice du soc en ce qui est d'emmonceler la semence és costez, ny a aucun remede. Pour laquelle cause, à ceste action demeure la herce, le plus propre de tous instrumens, faisant naistre & leuer la semence esgalement, & sortir de terre comme herbes de iardinages & prairies : chose tres-bellle à l'œil, ainsi qu'auec plaisir cela se remarque en l'Isle-de-France, vers sainct-Denys & ailleurs. C'est pourquoy raisonnablemẽt on se peut esbahir de voir la herce reiettee de beaucoup d'endroits, esquels commodément elle pourroit seruir seulement retenuë en peu de contrees, erreur des plus apparentes en l'Agriculture. Encore que le fonds ne soit entierement deschargé de toutes sortes de pierres, la herce ne laissera pourtant de ioüer, i'entens la roulante, qui facilement passera par dessus les menuës pierres, n'excedans la grosseur d'vne noix, ce que la rempante ne pourroit faire, par son cours estre en trainant & arrachant. Et qu'elle que soit des deux herces, outre l'vtilité susdite, ce remarquable seruice s'y treuue, que de mener six fois plus de terre que le soc, tres-opportun en telle pressee saison de semences; en laquelle les heures & momens se comptent, pour auec diligence expedier la besongne. Mesmes encore qu'il falle que pour couurir la semence la herce passe par dessus deux fois, l'vne en long, & l'autre en trauers, au lieu que le soc fait cela auec vne seule venuë : si ne laisse-elle toutesfois d'estre de plus grand auancement que le soc, ainsi que la pratique le manifeste. Plusieurs au contraire, tiennent les bleds estre semez

L'vtilité de la herce, qui est ou rompante.

Ou roulante.

ainſi qu'il appartient, quand toutes les raies laiſſees ouuertes, paroiſſét euidemment auec grand rehauſſement & enfoncement : à telle cauſe, faiſant les lignes de l'enſemencement, fort loin l'vne de l'autre. fondés ſur ce que les grains ainſi couuerts, ne craignent tant les eaux de l'Hyuer, qu'autremẽt logez, leſquelles s'eſcoulãs au fõds du raion, les bleds demeurent à ſauueté és creſtes & coſtez d'iceluy. Mais cela n'eſt que creſpir la muraille qui cheoit de vieilleſſe, au lieu de la rebaſtir : telles ſommaires vuidanges ne gueriſſans le mal que les bleds endurent par les eaux, pour leur petiteſſe ; incapable de les receuoir ny eſcouler. C'eſt ſeulement par foſſez profondement creuſés, tenus ouuerts, ou comblez partie de pierre, comme cy-deuant a eſté enſeigné, qu'on eſpuiſe les eaux nuiſibles ſouſterraines : & par les raions faits ſur la ſuperficie du champ, celle de la pluie, à l'aide auſſi deſdits foſſez : & touſiours demeure celle perte prouenante de l'importun & confus aſſemblage des grains ſemez au ſoc, ou tant plus y a d'intereſt, que plus grande eſt la diſtance d'vne ligne à l'autre. La crainte des eaux fait qu'en beaucoup d'endroits on diſpoſe le labourage par ſillons voutoiez & rehauſſez en rondeur, enfermez entre deux lignes paralleles, larges & profondes, ſemblables à petits foſſez, ſelon la pratique de la Beauſſe & d'ailleurs, aimans mieux ſe mettre au hazard de mal labourer la terre, que d'expoſer leurs bleds à la merci des extremes humiditez. ſurquoy ſans crainte d'enfraindre les priuileges des couſtumes, ie diroy qu'on faut, puis-que, contre les preceptes de l'Art, la terre n'eſt entre-croiſee par la culture, pour la briſer ainſi qu'il appartient : la fertilité du terroir de la Beauſſe (reconguë grande par l'abondance des grains qu'il rapporte) ſuppleant au defaut du laboureur. Auſſi tiennent aucuns que déſpartir la terre en ſillons, lors qu'on l'enſemence, eſt commodité pour le reſpect du moiſſonner, qui auec moindres frais ſe fait, aians les moiſſonneurs leur beſongne eſgalement taillee, dont chacun eſt contraint d'employer ſa iournee ſans fraude, que ſi à leur diſcretion ils ſe la donnoient, ainſi qu'ils font aians la carte-blanche par la campagne ſans limite de leur ouurage. En quoy veritablement y a de la raiſon pour brider la deſloyauté des mercenaires : mais pour telle aiſance, laquelle toutesfois ſe peut adiouſter à l'encemenſement de la herce par marques, à l'imitation des ſillons, n'eſt meſnage de ſe priuer des commoditez cy-deſſus repreſentees. Or couurant la ſemence par quel qu'il ſoit de ces deux moyens, ce ſera ſous les obſeruations ſuſdites, & de ceſte-cy, Que peu deuant le ſemer on eſpardra les fumiers par le champ, & iceluy apres ſera aplani auec la herce, ſi d'elle vous-vous ſeruez, ou luy donnerez vn œuure au ſoc, pour ramollir le gueret. & ce ſera celle œuure dont auons parlé qu'aucuns appellent, *Retrouſſer* ; qui vtilement ſert à rendre la terre apre à receuoir les ſemences.

Cõſideration ſur le ſemer à raies ouuertes.

& par ſillõs rehauſſez.

Leur vſage.

Ces choſes expedices, eſt neceſſaire faire eſcouler de la terre, les eaux ſuruenãtes des pluies, à ce qu'aucune partie ne s'y arreſte croupiſsãt par deſſus, de peur de pourrir les bleds. Ce ſera par petits foſſez ou groſſes raies faites au ſoc lors de l'enſemencement, qu'on pouruoira a ceci.

Vuider les

que ferés tirer en plusieurs endroits du champ, des plus hauts aux plus bas endroits d'iceluy, par où l'eau superficielle vuidera hors, si que sans importune humidité, les bleds resteront libres. A cela sera adjousté, que la chauassine ou chantre, qui est l'endroit auquel la charruë se retourne, ne pouuant penetrer iusques au bout & autres extremités du champ occupees par murailles, haies, palissades, fossés, bastimens, arbres & semblables, où la herce ne le soc ne peuuent librement iouër, seront cultiués à la main, à ce qu'aucune partie de terre ne demeure inutile, ains la semence couuerte par tout iusques au sommet des fossés & pieds des arbres (les deschargeans aussi de toutes importunités) puisse fructifier. Les fossez enuironnans ou trauersans le champ, seront curez auãt que faire les semences, cõme a esté dit: tant pour la vuidange des eaux, que pour en faire profiter la graisse: & afin aussi, d'en fermer les fonds & par telle re-ouuerture en rendre l'accez difficile auec le redressement des murailles, haies, palissades & autres cloisons. Chose tres-necessaire; à ce qu'estant le champ le mieux fermé que faire se pourra, ne puisse estre importuné ne par hommes ne par bestes. Autrement laissant par negligence à reparer telles closture, on ne se prendra garde que dans peu d'annees, elles viendront à neant auec perte & honte.

eaux du champ semé.

Le temps de semences Hyuernales a esté exactement remarqué: & à ce qu'il ne s'escoule auant qu'auoir mis fin à telle fatigue, donnera ordre le pere-de-famille de se pouruoir de suffisante quantité de bestail de labour, pour auec iceluy despescher promptement son ouurage. Mais cas estant, que faute de pasquis & fourrage le contraigne, suyuant la façon commune des mesnagers, de n'entretenir du bestail de labour que iustement pour son ordinaire, qu'il se resolue qu'auec iceluy seul, ne pourra il mettre heureuse fin à ses semẽces, pour peu d'empeschemens qui suruiennent. Parquoy n'espargnera l'argent au loüage du bestail qu'il verra luy estre requis, pour acheuer vistement ses semẽces (à autre action de mesnage ne pouuant mieux estre emploié) de peur que les delaiant, par l'arriuee de l'Hyuer, qui est le commun & ineuitable destourbier, il ne reçoiue ceste incommodité, ou de ne pouuoir paracheuer à temps ses semences, ou les faire si mal, qu'elles ne soient de grande valeur. Ainsi mesnageant, il emploiera les meilleurs quinze ou vingt iours de la saison, prins dans la fin de Septẽbre & commencement d'Octobre, cy deuant remarquez, afin de reprendre par-aprés les erres de son ordinaire labourage, pour les terres de nouuelis, & celles destinees à loger les bleds du Printemps: ce qui luy reuiendra à grand auantage, à ce qu'à l'aide des gelees & glaces de l'Hyuer, ses terres se puissent bien preparer. Et cõme le cõmencement de la bõne saison des semailles no' est indiqué par la premiere cheute des fueilles des arbres; aussi par les dernieres tombans d'iceux nommément des poiriers & pommiers, sõmes enseignez de leur fin & le terme estre venu de quiter telles semences d'Hyuer, pour le danger, ou d'estre tuees par les froidures.

Est necessaire d'expedier tost les semẽces & les moiens pour ce faire.

ou de peu profiter. Et parce que tel auancement d'œuure dépend du suffisant nombre de bestes de labour, comme a esté dict, & qu'il peut eschoir qu'autant de difficulté y aura-il d'en treuuer à loüer, comme d'en entretenir abondamment le long de l'annee, par estre le tẽps des semailles fort empressé chacun voulant faire ses besongnes en telle saison : vn moien a esté inuenté pous satisfaire à telle necessité, non toutesfois communicable à tous laboureurs, ains seulement propre à ceux qui cultiuent la terre auec autres bestes que bœufs, comme cheuaux, mules & semblables. C'est, que bien qu'au cours du labourage deux de telles bestes, ou dauantage, soient mises au coutre, en ceste affaire des semences vne seulle y suffit, tirant gaiement le soc ou la herce, auec vne sorte d'araire que les Prouenceaux, Dauphinois, & ceux de Languedoc appellent, *Fourquat*, si bien accommodé qu'auec iceluy vous faites ce que desirez. Pourueu que comme de raison la terre par bonne conduite, soit deuenuë souple & deliee : en laquelle non seulemẽt vn bon cheual, mulet ou mule pourra faire gayement tel seruice, ains aussi le plus meschant asne qu'on y voudra emploier. D'autant qu'en ceste action, n'est besoin de rompre ne profonder la terre auec force, mais seulement de l'escarter comme en se ioüant, pour en couurir la semence. Par là aura-on chez soy tout ce qu'on pourroit désirer en ceste endroit, doublant ou triplant par ceste artifice, les bestes du labourage auec grande espargne.

C'est l'ordre qu'il conuient tenir pour bien loger les bleds hyuernaux, & les façons qui raisonnablement leur peuuent estre donnees: sous lequel aussi les printanniers veulent estre gouuernés. Car autre culture que la precedente, ne demandent-ils, excepté du temps de leurs ensemencemens, aians leur particuliere saison d'estre mis en terre, selon leurs especes. Obmettant à dessein, tant d'autres ornemens, ageancemens, & mignardises qu'aucuns y font, ou pour le moins escriuent, comme choses superfluës, par estre hors cela le mesnager assez embesongné à la conduite de ses terres, sans se soucier d'autre curiosité, que de suyure les auis sus-escrits : comme de passer la terre par vn crible de fer d'archail, pour la rendre deliee, la rasteller de sillon en sillon auec des rateaux ferrez, afin de l'emmenuiser & ensouplir : & pour faire fructifier les semences, les tremper en ius de iombarbe, ou en eau nitree, ou autres liqueurs, selon l'enseignement d'aucuns, laissant telles subtilitez pour les gentillesses des iardinages, seruans au seul plaisir & passetemps. si touresfois telles choses sont iugees raisonnables & deuoir estre emploiees en aucun endroit. Sur tout se donnera-on bien garde d'exceder en despences superfluës au maniment de la terre, de peur que le trop preiudicie au laboureur, par se treuuer au bout du negoce, plus de mise que de recepte. Mais il y faut aller retenu, à ce qu'auec la neceſſaire despense & raisonnable espargne, on œuure en ceſt endroit: & que finalement on puisse moissonner auec rejoüissance, voiant les bleds rembourser largement les frais de ce mesnage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Puis-que de ton labeur tu veux & gain & los,
Despendre à ton terroir conuient bien à propos.

LA qualité de chacune espece de bled, sa proprieté particuliere, & quel fonds elle desire, ayant ainsi esté representez, aussi comment doyuent estre accommodez en terre, aians, comme dict est, les printaniers cela de commun auec les hyuernaux, que d'estre gouuernez de mesme qu'eux. Parquoy euitant redite, icy sera seulement parlé du tẽps qu'on doit faire les semences de la prime-vere, appellees, *les Mars* & en plusieurs endroits, *Trãsailles* & *Arrerailles*.

CE mot *Transailles*, tiré du verbe Latin *Transferere*, signifie reseмer & replanter, en cest endroit prins pour toutes sortes de bleds mis en terre au Printemps: qui est la seconde saison de l'annee pour les semences, en laquelle les terres, qui la precedente cueillete & dans la mesme annee, ont porté des bleds d'Hyuer, sont communément reseмees: sur lesquelles terres, pour leur fertilité, les Transailles sont faites. Ou bien sur celles qui aians esté semees en l'Automne, & dont le bled en aura esté tué par l'Hyuer, on est contrainct pour en tirer rapport, y reseмer de nouueau, non des bleds hyuernaux comme auparauant, en estant la saison passee; ains des printaniers, desquels est presentement question. Quant aux mots, *Marses* & *Tremés*; l'vn procede du mois de Mars, dans lequel, pour tous delais, telles semences se font: & l'autre, de ce que dans trois mois, elles sont moissonnees, ne demeurans en terre que durant ce temps-là. Columelle, Palladius & autres Anciens, tiennent pour erreur, d'estimer y auoir des particulieres semences de bleds marsés & tremés, asseurans tous bleds profiter plus semés en l'Automne, qu'au Printemps. Et que la neceſſité prouenante de ce que quãd commodémẽt on n'a peu faire les semailles d'Autõne à tẽps, ou ont esté tuees par les froidures del'Hyuer, on les fait au Printemps: en quoy eux-meſmes se deçoyuent. car ceſt chose asseuree y auoir eu de tout temps du bled de trois mois, voire de deux & de quarante iours auec; selon le tesmoignage de Pline, telle semence par les Grecs estant appellee, *Trimenos*: mesme l'ordinaire experience monstre, q'uà peine les Orges peuuent souffrir les froidures. C'est pourquoy auec raisõ, & selon l'immemoriale pratique, on laisse passer les mauuais temps de l'Hyuer, auant que de loger les Transailles en terre. *Semences du Printemps.*

POVR le tẽps donques de faire les transailles, ceste distinction est neceſſaire, que si vostre lieu est chaud, le froment appellé *Primauo*, ou *Marzob*, le Segle *Tremeze* & l'Orge *Paumé*, seront semez sur la fin de Decembre, ou au commencement de Ianuier: si temperé, à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feburier: si froid, pour tout le mois de Mars: lesquels bleds seront iucontinent suyuis des auoines. Touchant les legumes, ceux qui n'auront esté semez en l'Automne, le feront incontinant apres Noël, faicte au prealable la generale & susdite distinction pour toute sorte de bleds, desquels les Féues veulent marcher les premieres, puis les Pois, & consequemmẽt les autres legumes.

comme Lentilles, Fazeols, Geisses, Vesces, Orobes ou Ers, Ciches, Lupins, de diuerses figures & noms, bons à manger; & pour les hõmes & pour les bestes: desquels les plus tardifs sont les Ciches; & les Lupins pour engraissement. Touchant les Millets, aucune espece n'y a il qui vueille estre semee auant que l'Hyuer se soit bien escoulé, le Printemps mesme leur estant fort suspect, pour les froidures qui souuent l'accõpagnent bien auant. d'autant qu'en leur naissance & au cours de leur vie, specialement les communs, les Millets haïssent les froidures; & sur la fin au contraire, aiment les frescheurs: sans lesquelles, & les rozees de la nuict du mois de Septembre, ils ne pourroient faire bonne fin. Pour ceste raison, on seme les Millets-communs à la fin d'Apuril, ou par tout le mois de Mai, sur les terres de gueret vieux ou de relais, comme a esté dit: non toutesfois sans preiudice des bons bleds qui y son semez par apres, selon qu'il sera monstré. Aucuns, & plus à loüer, retardent encores dauantage, en mettant ces millets cy en terre, vers le commencement du Iuillet, sur l'esteule des Fromens ou Segles recentement couppez, ou par le benefice de la pluie, auec vn seul labour, le fourrent en terre, souuentesfois, auec heureux succez. Mais cela ne s'accorde generalement par tout: c'est seulement és lieux fauorisez de la fecõdité du fonds, & benefice du climat que cela aduient, sans quoy ce seroit peine perduë que de les semer en saison si tardiue. Par ce moien les terres ne sont nullement incommodees, d'autant qu'apres la cueillette des Millets, elles se reposent vn an; durant lequel on les laboure & prepare pour seruir comme dessus. Aussi tient-on d'experiance, que ces Millets en l'ensemencement se plaisent de l'humidité: c'est pourquoy, espie-on pour les semer la prochaine pluie, laquelle cheant incontinent dessus, les fait tost leuer & croistre. Defaillant ou retardant la pluie, on seme ces Millets sur le soir, sans les couurir iusques au l'endemain: afin que la rozee de la nuict les humecte; & le matin reuenu, apres les auoir couuerts ou auec la herce ou auec le soc on y passe par dessus vne claie pesante, pour affermir la terre croians aucuns, que la terre ainsi tapie, voire endurcie, est plus propre pour les Millets, que celle qui est exquisement esleuee en sa superficie: pourueu qu'au-parauant elle ait esté bien labouree, pour commodément receuoir les Millets en son interieur.

Nous adiousterons aux Transailles, le Ris, en Latin *Oriza*; afin qu'ẽ le domestiquãt chez nous, en puissions estre accõmodez. Chose desirable, estãt iceluy la sorte de bled qui rapporte beaucoup, voire plus que nul autre, des plus exquis à manger en potages & bon à faire du pain, meslé auec d'autres grains. Et bien qu'en ce Royaume son vsage soit pl^s frequent, que sa culture, si n'en deuõs-nous pourtãt refuser l'essay, à l'exemple des Piedmontois; lesquels aiant tiré des Indes (d'où encores auiourd'huy on en apporte abondamment en Flandres, en Angleterre, & en Frãce) la semence & le gouuernemẽt du Ris, en sont si biẽ pourueus, qu'outre leur vsage, ils en fourniss̃ẽt plusieurs prouinces de ce Roiaume,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Les Anciens n'ont logé le Ris entre les mars, d'autant qu'ils ne l'ont cogneu. Pline seul en parle assez confusement. En Piedmont l'arpent de terre employee en Ris, par communes annees en rapporte de vingt à trente charges, chose, pour sa merueille, meritant faire ouurir les yeux à nostre mesnager, afin de s'en preualoir. Et encores que sa terre ne face tãt que cela, si aura-il dequoy se cõtenter, quand ce ne seroit que du seul tiers ou quart de ce reuenu. Si doncques nostre pere-de-famille veut entendre à ce mesnage, que principalement il regarde au Ciel, à la Terre, & à l'Eau: Au Ciel, le choisissant temperé, toutesfois approchant plus du chaud que du froid: A la Terre, qu'elle soit du tout en planure sans nulle pente, pour retenir l'eau: Et à l'eau qu'elle soit fertile, & tellement obeïssante qu'elle decoule à plaisir au lieu destiné. Auec tout cela, l'apparence est grande ne pouuoir perdre ses peines: car ce sont en semblables endroits où les Piedmontois logent les Ris. La terre de passable fertilité est bonne pour le Ris. Elle sera bien labouree & fumee, apres despartie en plusieurs espaces, comme par quarreaux diuisez de iardinages, chacune enuironnee à l'entour d'vne petite leuee ou chaussee de terre, releuee sur son plan d'vn pied & vn quart, & espesse de deux, pour suffire à retenir l'eau, & à porter vn homme passant & repassant dessus pour l'arrousement, si bien le tout accommodé, que l'eau y decoule aisément & seiourne vniment par tout le parterre, sans verser en aucun endroit, ains y pouuoir estre retenuë, comme dans vn petit estang. c'est pourquoy est necessaire le fonds ne pendre du tout rien, ains estre en parfaite plaine. L'eau entrera d'vn carreau à l'autre, par petites ouuertures, faites en martelieres ou esparciers, tant proprement, que fermant auec vn aix coulant en la caueure faicte ou dans la pierre, ou dans le bois, elle soit mise & ostee a volonté.

Le Ciel, La Terre, & l'Eau requis pour son esleuemẽt.

Dispositiõ de la terre.

Svr tel lieu ainsi preparé sera semé le Ris au cõmencement du mois d'Auril, apres les froidures passees, autant expressement comme le froment, soit ou à la herce ou au soc, comme l'on voudra. La semence auãt que la ietter en terre, sera trempée dans l'eau, par l'espace d'vn iour ou deux & toute humide, voire commenceant de germer, pour tant plus tost la faire pousser, sera esparse, puis couuerte: & sans seiourner l'eau mise par dessus de la hauteur de deux doigts, de telle mesure l'y tenant continuellement, voire & plus grande, selon le besoin. Dans peu de temps le Ris sortira de dessus l'eau, se poussant sur icelle gaillardement, quelques-fois, par trop en danger de se perdre en versant. Ce dont l'apperceuant, conuiendra luy oster l'eau pour quelques iours, & iusques à ce que par faute d'humeur il se remette en bon estat. Car comme l'eau est la nourriture de ce bled, la luy ostant, de mesme luy oste-on la vie. Donques le voyant quelque peu emmati par le Soleil, l'eau y sera remise & en plus grande quantité que deuant: c'est à sçauoir, de la hauteur de quatre à cinq doigts, pour accompagner touſiours le Ris: l'augmentant alors qu'on s'apperceura le Ris fleurir, & par consequent grener (auec les autres fromens ceſtui-cy faisant aussi les deux à la fois)

Temps d'y ietter la semence, & Moyẽ de la preparer.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour n'en estre reostee qu'à l'approche de la moisson, tãt pour l'accroissement du Ris, que pour le preseruer de la nielle, qui sans l'eau en seroit gasté. Il y a grand soin en ce mesnage, estant necessaire aller tous les iours visiter tous les endroits du champ, les chaussees, les aqueducts, les martelieres ou esparciers, à ce que l'eau n'y defaille, ains seiourne continuellement de la mesure susdite: y en remettant à ceste effect tous les iours de nouuelle, au lieu de celle que la terre consume. Ce bled sera couppé estant meur, qui sera dans le mois d'Aoust, en ayant quelques iours auparauãt osté l'eau pour la derniere fois, afin de le faire du tout secher. Le moyen de moissonner le Ris, & de le recueillir estans communs auec la recolte generale des grains, fera n'en parler icy plus auant, vous renuoyant au serrement de vos autres bleds, pour à leur façon retirer cestui-cy dans vos greniers.

Quand moissonner le Ris.

Il engraisse la terre où il croist.

POVR fin de ce mesnage, ie diray la vertu du Ris estre d'engraisser la terre, laquelle en ayant porté deux ou trois ans de suite, se rẽd par-apres propre à produire toutes sortes de bleds hyuernaux & printaniers, tant le fonds par ce traictement se trouue bien disposé, comme ayant prins nouuelle vigueur. Telle fertilité luy auient principalement du benefice de l'eau, dont le naturel est d'amender le lieu de son seiour: tant par certaine vertu engraissante qui la suit, que par les bestioles, racines & herbes nuisibles qu'à la longue elle estouffe: desquelles nuisances se trouuant deschargé le fonds au bout de cinq mois, que continuellement l'eau y a crouppi, demeure vigoureux pour tout seruice d'Agriculture. Mesnage du tout notable, approchant celuy des estangs dessechez, duquel le prudent pere-de-famille fera son profit. L'eau dormante si longuement en tels endroits, mesme en la saison de l'Esté, cause quelque mauuais & desagreable air, prouenant non-seulement de sa qualité; mais aussi de celle du Ris, qui est cause que plusieurs condamnans tel bled, n'en veulent point esleuer. Mais à cela le remede sera de faire les Ris si loin de la maison, qu'ils ne puissent incommoder les habitans par leur voisinage.

Preuue pour sçauoir si la semence aura esté biẽ ou mal esparse.

EN la conclusion de ce discours general des semences, sera mise ceste curiosité, prinse de Constantin Cesar, pour cognoistre si la semence est esparse en terre auec iuste proportion. Il ordonne imprimer sur la terre semee & non encores couuerte, la main, tenant les doigts ouuerts, & apres l'auoir leuee, cõpter les grains qui se trouuerõt dãs la figure insculpee au terrain: tenant pour bien semé le froment, s'il s'y en treuue, du moins cin grains, ou au plus, sept: l'orge, y en ayant de sept à neuf: & les féues, de quatre à six; estimant neantmoins le plus desirable, le moyen d'entre ces deux nombres selon les especes de bleds. L'essay monstrera la faculté de ceste espreuue, qu'auec peu de peine l'on pourra pratiquer.

Quels bleds trauaillẽt le plus la

TOVTES sortes de bleds trauaillent la terre, à cause de leur nourriture qu'ils en tirẽt: mais beaucoup plus ou moins les vns que les autres, pour leurs diuers naturels: y en ayant mesme de si malins, qu'ils en attirent la

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

graisse pour plusieurs annees : comme au contraire, de si debonnaires, qu'ils l'engraissent sans moyen. Ceux-là sont les orges, pois-chiches, millets : & ceux-cy, les féues, pois communs, lupins, & ris, demeurans les autres indifferens. L'importunité des orges s'addoucit aucunement par le fumier qu'on leur donne en l'ensemencement, dont la graisse restante aide aux fromens qu'on y fait en suite. Touchant les ciches, s'ils ne viennent gayement en vostre lieu, ne vous trauaillez d'en semer en abõdance, pour le peu de profit qu'ils rẽdent en terre qui ne leur agree, laquelle, pour fertile qu'elle soit, en est fort trauaillee. Parquoy sera ce legume-ci, logé en gras fõds, ouplustost en terre defrichee de nouueau, és crestes des fossez freschement creusez, ou en semblables endroits, dont la fecondité luy fourniſſe suffisante nourriture.

terre, & quels le moins.

Naturel des pois-ciches,

QVANT aux Millets-communs, c'est chose confessee de tous, qu'ils incommodent beaucoup les terres ou on les loge, comment qu'on les manie. Car soit qu'on les face és guerets destinez & preparez pour les bleds d'Hyuer, soit sur les esteules des fromens & segles coupez, c'est touſiours au detriment du fonds : pour la grandeur de leurs racines s'attirans grande nourriture, aussi pour leur malice contraire aux bonnes semences venans en suite : & ce qui augmente le mal, est, que toutes sortes de mauuaises herbes s'auoisinẽt volontairement du millet. Qui est la cause que moindre interest reçoit le fõds, q̃ plus touffu y croist le millet : par ce que naissant sãs perte, la terre s'en treuue toute couuerte, d'où les meschantes herbes n'y pouuans auoir place, sont bannies. Au contraire se fourrẽt parmy le millet rarem̃et nai. De tout lequel meslange, le fonds est encores plus ensally, que par le seul millet, quoy-que de maligne nature, comme a esté dit : attendu la peine plus grande de desgager le fonds de ceſt embarras, que s'il n'estoit question que d'vne seule sorte d'herbage. Si le ciel & la terre souffrent de faire les millets sur les esteules des bleds freschement coupez, esliſez ceſte seule façon de les loger : car le repos d'vn an apres les auoir moissonnez, auec frequente & bõne culture, deschargent aucunement les terres du venin prouenant du millet. Medecine qu'on ne peut esperer qu'au bout de plusieurs annees, moyennant aussi labourage exquis, en fonds, auquel apres le millet on seme des bõs bleds d'Hyuer, qui vient au grãd preiudice du pere-de-famille. Là dessus dit le prouerbe de Languedoc,

Et des millets,

Qui mange lou Millas
Marge lou Segoulas.

voulant dire; Que, qui pour l'espargne se sert du millet, ne se prẽd garde qu'il employe le Seglẽ pour sa nourriture. Ainsi auisera prudemment le mesnager à ne troubler son labourage par ceſte semence ; ains par estre le Millet necessaire à la maison, comme a esté representé, luy donnera quartier à part, destinant pour luy, quelque recoin de terre grasse, dont il fera la perpetuelle milleraie : & par ce moyen, sans deschet de ses bons bleds, il aura touſiours abõdance de Millets, qu'il gouuernera au semer, sarcler, & moissonner, sans contrainct ne subiection selon leur naturel,

Ou faire la milleraie.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

à son vtilité. Mais si par necessité l'on fait le Millet és guerets des terres de nouuelis, faut qu'apres l'auoir moissonné, sur son esteule l'on seme le froment & segle, auec vne seule œuure au soc, sans autre precedent labourage: à ce qu'on ne mesle auec la terre, les pailles & racines du Millet, comme l'on feroit si on reïteroit le labour: d'autant que le premier met à l'air les racines du Millet, & le second les reenterre. Chose autant à craindre en cet endroit, comme à souhaiter estre curieusement sorties du champ telles racines, afin que leur amertume n'offense les bonnes semences. Pour toutes lesquelles incommoditez, mesmes pour la contrainte du semer-tard les fromens & segles, s'accommodant à la maturité & coupe de Millets, sera bien auisé le pere-de-famille de ne s'amuser à faire beaucoup de Millets, si quelque bonne occasion ne le pousse, comme pouroient estre les frequentes pluyes de l'Esté, & la rarité de la generale cueillete de la saison: au defaut de laquelle, quelquesfois tres-opportunement les Millets suppleent. Et s'il luy est possible, qu'il ne face des Millets autrement, ny ailleurs, qu'en la maniere susdite. Au contraire, ne pourra trop faire de la sorte des bleds qui engraissent le fonds, pour la double vtilité de ce mesnage: sur tout s'ils rencontrent bien en son terroir, & leur debite est facile.

Et cõment en preparer la terre.

CHAPITRE V.

Sarcler les bleds, & autrement les conduire iusques à leur maturité.

C'Est vne tres-notable partie du gouuernement des bleds, que le sarcler ou es herber, laquelle obmettant ou negligeant, la moisson monstrera euidemment la paresse du laboureur, à sa honte: ne pouuant iamais faire bonne fin le bled enueloppé de meschantes herbes, ny estre moissonné à propos, les chardons & semblables plantes, picquans les mains des moissonneurs. La terre bien cultiuee espargne beaucoup de peine au sarcler des bleds, d'autant qu'elle pousse & auance fort les bonnes semences, lesquelles ayans gaigné terre dés leur naistre, ne donnent tant de lieu aux meschantes herbes, que si estant mal labouree, entretenoit les bleds en langueur. Mais aussi quelque bien maniee qu'elle soit, touſiours parmy les bons bleds s'accroissent quelques herbes nuisibles, & tant plus, que le Printemps aura esté pluuieux: lesquelles herbes de necessité conuient oster, auec autant de curieuse diligence, qu'on desire en auoir du contentement. Et qu'on ne se flate en cet endroit, car par ce trou l'eau se perd, auec tres-grand interest: estant ce, se mocquer, & de la terre & de sa culture, que faillir en si beau chemin. On espiera doncques soigneusement le temps de ce mesnage, afin de ne le laisser inutilement escouler. Ce sera lors le poinct de commancer à sarcler les bleds, qu'on s'aperceura les meschantes herbes estre ja parcreuës auec icelui;

Temps de sarcler.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

car de les prendre trop ieunes, ne les pourroit-on aiſément toutes diſcerner d'auec les bonnes plantes, dont il y auroit danger d'arracher du bled auec elles. Comme auſſi d'attendre qu'elles ſoient du tout agrandies, le bled en pourroit eſtre eſtouffé, ou du moins renuerſé par terre en les allans ſeparer d'auec luy. D'ailleurs, que par telle attente, grainans telles meſchantes plantes, ce ſeroit enſallir le champ pour l'annee d'apres. Le temps de ce meſnage ne ſe peut iuſtement reſtraindre à aucun terme, cela procedant & du climat & du fonds, qui auancent & reculét ceſte œuure. Les Anciens ont eu diuerſes opinions ſur le ſarcler, les aucuns tenans les bleds n'eſtre nullement ſarcables, attendu que leurs racines en ſont deſcouuertes ou couppees: & les autres ne ſe pouuoir paſſer de telle œuure pour paruenir au poinct requis. Ces diuerſitez d'auis ont produit diuerſes façons de ſarcler les bleds, & en diuers temps. Aucuns pour ce faire remuoient la terre & apres en recouuroient les racines des bleds, & ce par deux fois, l'vne deuant & l'autre apres l'Hyuer. Autres, ſans nul remuëment de terre, l'Hyuer eſtant paſſé, ſe contentoient d'en arracher les mauuaiſes herbes, comme nous faiſons auiourd'huy. Il eſt touſiours requis que la terre ſoit humectee par quelque precedente pluye, auant qu'y aller pour ſarcler; afin d'en ſortir les pernicieuſes racines, ce qui commodément ne ſe peut faire la terre eſtant ſeche; d'autant que les racines des malignes herbes ſe couppent dans terre cuidant les en tirer, dont reiettent à foiſon, d'vne plante en ſortans pluſieurs à la venuë de la pluye. C'eſt ouurage de menu peuple, que le ſarcler, auquel femmes & enfans trauaillent vtilement, n'y ayant autre choſe à faire qu'à arracher les herbes auec la main ſeule, ou à l'aide de quelques petites fourcheres: deſquelles herbes n'en pouuans entierement deſcharger les bleds à vne ſeule fois, on y retournera pour la ſeconde, voire pour la troiſieſme, & en ſomme, tant qu'il ſuffiſe: à ce que les bleds reſtans ſeuls au champ, puiſſent ſans deſtourbier ſacheuer d'accroiſtre & meurir. dont le profit qui en aduiendra, recompenſera largement & toſt, le ſoin de ceſte curioſité. Pour ces raiſons, toutes ſortes de bleds requierent l'exquis eſherbement, mais par ſur tout autre, les Mils & les Panils qui ne peuuent beaucoup auancer parmi les mauuaiſes herbes, leur naturel les attirant, comme a eſté dit, mais à leur dam. Par ainſi deſirans auoir de bons mils, de neceſſité les faut ſarcler pluſieurs fois, vne ſeule n'y pouuant ſuffire, commenceant à y mettre la main dés-auſſi toſt qu'on void paroiſtre le Millet: car auec luy naiſſent les malignes herbes, & parmy icelles ſe diſcernent apparemment, choſe qui facilite ceſte œuure.

Opinions des Anciẽs ſur le ſarcler.

Pluſieurs fois les bleds ſerõt ſarclez.

MESME ſouci conuient auoir des legumes, parmy leſquels ne faut ſouffrir aucune herbe maligne, s'il eſt poſſible: les lupins ſeuls exceptez, qui n'endurent le ſarcler, mourãs tout auſſi toſt qu'ils ſe ſentent bleſſez. Les pois-ciches auſſi deſſechent ſur terre, ſi on les touche lors qu'ils sõt en fleur ou couuerts de rozee: pour ceſte cauſe les faut ſarcler auant qu'ils floriſſent, & apres que les rozees auront eſté conſumees par le

Les anciẽs Piedmontois prouignoient leurs bleds en herbe.

vertu du Soleil. Vne estrange façon de labourage adiouſtoient anciennement les Piedmontois à leurs bleds : c'estoit de les prouigner ja grandelets & commenceans à monter en tuyau, les renuersans dans terre auec la charruë, dont ils se rehauſſoient de nouuelle terre, se multiplians en tiges. Et bien que la charruë en arrachcaſt quelques plantes, les reſtantes en reamplifſoient bien largement la perte. Par accident telle inuention vint en vſage. Les Saluſſiens & Verſeillois eſtoient en guerre contre les habitans de la Val-d'Oſte. Ceux-cy courans les terres de leurs ennemis, à faute de ne pouuoir bruſler leurs Mils & Panils, pource qu'ils eſtoient encores en herbes & verds, les relaboureren auec grand nombre de bœufs, les renuerſans dans terre pour les degaſter, & par là cuider affamer leurs ennemis. Mais l'euenement en fut tout autre. car contre leur intention, ces bleds-là, au lieu de mourir, reprindrent nouuelle vie, voire s'en rendirent meilleurs qu'au-parauant, par ce renuerſement dans terre s'y prouignans, & par conſequent s'augmentans en tiges, d'vne en ſortans pluſieurs auec profit : ce que tiré en conſequence pour toutes ſortes de bleds, cet accident fut redigé en art, & pratiqué quatre ou cinq cens ans apres.

Moyens de remedier au mal de trop de fertilité aux bleds.

Si par la fertilité du fonds & benefice du Ciel vos bleds s'agrandiſſent par trop, en danger, verſans par terre, de ne pouuoir grener : il y a deux moyens pour leur abbatre tel orgueil, c'eſt de les tondre, & faire paiſtre au beſtail, ſe ſeruant au beſoin de l'vn ou de l'autre. Ce remede ſe doit touſiours employer en temps ſec, iamais en humide : afin que par le trepigner des hommes & des beſtes, on n'enfonce la terre molle au detriment des bleds. Auſſi le pluſtoſt eſt le meilleur, afin que prenans les bleds encores endormis, on ne deſtourne leur courſe, comme l'on feroit en retardant par trop. Ce ſera donc deuant Noël, ou pour plus long delay, pour tout le mois de Ianuier. S'il eſcheoit de faire manger les bleds au beſtail, que ce ſoit pluſtoſt à menu, qu'à gros, pourueu que ce ne ſoient pourceaux, auſquels raiſonnablement, l'entree eſt touſiours defenduë, à cauſe du degaſt qu'ils y font, auec leur groin, foüillans indifferemment toute terre. Depuis les ſemences iuſqu'à lors, n'eſt requis faire autre deſpenſe à vos bleds, que la ſuſdite : ne de là iuſques à leur maturité, que d'auoir ſoin que les eaux des pluyes n'y croupiſſent iamais, ains les faire eſcouler par les vuidanges, qu'à cet effect l'on viſitera ſouuent, prenant garde, par curer & nettoyer, que telles iſſuës & eſgouts ne ſe bouchent. De ne laiſſer entrer dans les terres, pendant qu'elles ſont chargees de bled, aucun beſtail, que lors & pour les cauſes dites. Finalement, de garentir les bleds, tant que l'entendement humain ſe pourra eſtendre, de la tempeſte des bruines, qui ſouuent les perdent.

Et de celui des bruines.

Les bruines ou fortes rozees du Printemps endommagent eſtrangement les bleds, quand ſur la fin du mois de May, & commencement de celuy de Iuin, dés vne heure deuant le iour, elles tom-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

bent sur les bleds ja auancez approchans leur maturité: où l'eau d'icelles arrestee, s'eschauffe de telle sorte, par le Soleil frappant dessus, que l'espi du bled s'en noircit de pourriture, dont peu de grain sort par-apres, & encores mal'qualifié, si que presque n'en faut esperer que de la paille. A ce mal le seul remede est d'en abbatre la rozee, auant que le Soleil ayt loisir de l'eschauffer; à l'exemple des fruictiers, desquels les fruicts par secouër & esbranler les arbres, sont garentis de telle tempeste. Mais en cecy gist la difficulté, qu'il semble ce moyen ne pouuoir estre employé en cest endroit, pour la diuersité du suiet: laquelle difficulté par artifice est surpassee, rendant la chose aisee. Deux hommes esbranlent les cimes des bleds auec vn cordeau, que chacun tient d'vn bout, roidement tendu au dessous des espis, marchant à pas mesurez l'vn deçà & l'autre delà le champ, en y repassant tant de fois qu'il suffise. En champ de grande estenduë les hommes seront montez à cheual: au col des cheuaux l'on accommodera le cordeau à la hauteur du bled, & ainsi à moindre peine, satisferont à ceste entreprise. Pourueu aussi que ce soit en raze campagne, où n'y ait aucuns arbres. car où la terre en est occupee, cela ne se peut faire qu'en portions, esquelles le champ sera desparti, en tant & telles, que les arbres le permettront, à ce que librement le cordeau puisse iouër par tout le contenu d'icelle.

L'ARROVSEMENT des bleds n'est tant cõmun ny necessaire, comme quelquesfois vtile. Pour la disette des eaux ce mesnage n'est beaucoup recerchable, iointe l'opinion que la pluspart des laboureurs ont, qu'estãs meurs les bleds deuant les grandes secheresses, n'ont besoin d'estre arrousez. Mais on void plus souuẽt qu'il ne seroit à desirer, les bleds perir de secheresse: non tãt seulement pour n'auoir eu les pluyes telles, ny en saison cõuenable, que pour les extremes vẽts du mois de May. Par le benefice de l'eau est aucunement pourueu à tels defauts, & se pourra dire heureux le mesnager, s'il est accõmodé de fertiles eaux, pour en necessité les faire couler par ses chãps. Dõques ne mesprisãt l'excellẽce d'vne telle manne, disposera ses terres à la receuoir: afin que l'eau allãt par tous les endroits d'icelles, les rende d'autãt plus fertiles, que les prairies d'abbreuuage surpassẽt les seches en rapport. Il a esté cy deuant faict mẽtion de la prodigieuse fertilité de la terre de Tapace, venant en partie de l'arrousement d'vne excellente fonteine. En outre, Pline dit ailleurs, qu'au terroir de Sulmone & Fabiano, en la bruzze, les vignes & terres-à-grains sont arrousees auec grand fruict: nõ toutesfois tel pour le vin, qui à telle occasion y croist rude, quoy-qu'en abondãce, que pour les bleds qui y profitẽt merueilleusemẽt, par la grande nourriture qu'ils tirẽt de l'eau; laquelle tuãt les malignes herbes, en descharge la terre, dont la substance reste toute pour les bleds. Aussi en la terre de Babylone les bleds estoiẽt anciennement arrousez auec grand rapport. Les auoines, millets, fẽues & pois, sont les grains qui plus desirent l'eau: aux autres n'en sera donné qu'en grande secheresse, & en la distribution faut aller auec modestie.

S'il escheoit d'arrouser les bleds, comment s'y faut cõduire.

A cela l'on accommodera les aqueducts par petits fossez, selon le lieu, afin que l'eau puisse decouler doucement sans courir que bien peu, de peur d'escorcher le bled, & à ce qu'elle ne le pourrisse y croupissant, ch puisse vuider comme l'on voudra. Ainsi le pere-de-famille garentira ses bleds de la secheresse, nonobstant la rigueur de la saison, moyennant aussi la faueur du Ciel. En ces arrousemens la presence continuelle d'vn homme est necessaire, pour touſiours accompagner l'eau : l'ostant des bleds autant de fois qu'il se retirera du champ, de peur qu'en son absence n'y mes-aduienne; ou ce seroit que pour la planure du fonds, elle y puisse estre laissee pour quelques heures seulement, sans pouuoir sortir de ses limites.

CHAPITRE VI.

Les moissons, ensemble le recueillir des bleds & pailles selon les diuerses façons des prouinces.

A FIN de la culture des terres-à-grains, est la moisson: recompense attenduë & digne du trauail du laboureur. Ioyeusement doncques le pere-de-famille, mettra la derniere main à sa terre, pour en tirer le rapport selon la benediction de Dieu, faisant mestiuer ou moissonner ses bleds auec diligence : laquelle d'autant plus grande est requise, que plus apparent est le danger de perte, par negligence, quand inopinément les vents impetueux, pluyes violentes, & autres tempestueux orages, suruiennẽt sur la maturité des bleds dõt souuẽt ils sont iettez & renuersez par terre auec tres-grand desgast. Il aura de longue main fait ses prouisions pour telle fatigue, de deniers, de viures, d'ouuriers, d'outils; aura aussi reaccommodé ses granges & greniers, à ce que rien ne defaille à faute de preuoyance. Les outils seront, faucilles bien trenchantes & autres instrumens receus és endroits où l'on est: sans s'amuser d'en rechercher curieusemẽt ne de l'Antiquité, ne d'inuẽtion nouuelle, d'aucune façon inusitee. La maturité des bleds se cognoist aisément à la couleur, qui est iaune ou blonde, & quand les grains sont affermis, non encores du tout endurcis. C'est lors le vrai poinct de les coupper; à quoy s'accordent les Anciens & les Modernes, auec ceste commune raison, que les prenans vn peu verdelets & non extremément meurs, s'acheuent de meurir & preparer en gerbe, & n'est-on en danger d'en perdre beaucoup en moissonnant & charriant, comme l'on feroit les prenans par trop meurs & dessechez: dont grande quantité de grains s'escoulans sortent de l'espi, allans à terre sans en pouuoir estre recueillis. Par ceste raison vaut beaucoup mieux s'auancer de deux ou trois iours, que de retarder aucunement; ioint que le bled pourtant n'en descheoit nullement de couleur, laquelle il s'acquiert bonne & belle,

Maturité des bleds.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

belle, se cõfissãt vn peu en gerbe. Le bled qu'aurez destiné pour semẽce, ne sera couppé qu'en parfaicte maturité, estant necessaire, pour le faire bien fructifier, de le laisser meurir en perfection, sans auoir esgard au deschet qui pourra estre, en attendant cela. De choisir le poinct de la Lune & les heures du iour pour la couppe des bleds, comme aucuns ont commandé, est chose impossible, bien-que cela fut à desirer (la vieille-Lune & les matinees & vesprees, pour telle action, estans à preferer à tout autre temps:) car les bleds ne vous donnent ce loisir-là, ni attendre ni delaier aucunement: pour s'auancer d'heure à autre, despuis qu'ils ont prins le vol de se meurir; voire se bruslent ils presque de moment à autre, par la vehemente chaleur du Soleil. Parquoy à moissonner employera-on toutes les minutes du iour, monstrans par diligence combien nous cherissons ceste precieuse manne que le bled, laquelle pour nostre nourriture Dieu nous donne tant liberalement. Aussi par excellence telle saison est du vulgaire appellee, *Le temps des besongnes*; comme voulant dire toutes autres œuures de la terre, n'estre que preparatifs pour ceste-cy, ou ses accessoires. Et de peur que du grain n'en chee par trop en terre en le transportant, comme touiours quelque portion s'en perd, pour doucement qu'on le manie, le bled couppé & lié, sera laissé sur terre, iusques au lendemain grand matin, pour lors auant que le Soleil frappe fort, les gerbes estre enleuees & acumulees en petits monceaux, chacun d'vne ou de deux charettes, ou de sept à huict charges de mulet. Lesquelles gerbes, par auoir esté quelque peu humectees des rozees & fresche ur de la nuict, pourra-on manier sans crainte d'en faire couler ou glisser le bled, l'accompagnant telle humeur, toute la iournee, dont commodément il sera charrié en la grange, ou en l'aire, selon l'vsage du pris. S'il escheoit qu'on soit contraint coupper partie de bled non-encores meur, (comme cela auient quelquesfois de celuy qui se trouue és ombrages, sous les arbres, pres des murailles ou ailleurs: ou bien que la commodité d'ouuriers presse, craignant d'en auoir faute par-apres) le moyen de ce faire auec vtilité, est, qu'estant ce bled-là couppé & lié, dés aussi tost dix ou douze gerbes toutes verdes seront entaisees l'vne sur l'autre, pour ainsi demeurer tout le iour, & iceluy passé seront escartees & mises debout en esparpillant les espis, afin de leur faire receuoir les rozees de la nuict. Le matin reuenu, seront re-amoncellees comme deuant, de peur que le Soleil ne les penetre: & ainsi continuera-on deux ou trois iours de suite, au bout desquels par l'humeur ainsi enserree, les gerbes s'eschaufferont, & cela les fera meurir, pourueu que l'on les expose au Soleil pour les y faire secher en perfection.

Quand couper le bled destiné pour semence.

Quand enleuer du champ le bled couppé, afin qu'il ne s'esgrene.

Comment gouuerner bled qu'on est contraint couper auant sa maturité.

Povr la necessaire & prompte expedition des moissons, conuient auoir nombre suffisance de coupeurs, autrement les bleds se retarderoient auec grand deschet, comme a esté dit. Mais dautant qu'és quartiers esquels est l'abondance des bleds, les seuls habitans des lieux n'en pourroient venir à bout. Dieu, souuerain mesnager, par sa prouidence a

Prouidẽce celeste sur les moissõs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pourueu à ce defaut, en faisant descendre des mõtaignes & lieux froids, aux plaines & pays chauds, nombre infiny de peuple pour moissonner les bleds : qui à poinct-nommé, sans autre auis que du temps, comme par inspiration diuine, se rendent opportunément és endroits esquels leur seruice est requis : d'où, apres les moissons s'en retournans en leurs maisons, par tout où ils repassent, trouuent de la besongne. D'autant que marchans de pays chaud en froid, icy se meurissent les bleds de iour à autre, à mesure que la saison s'eschauffe. Par ce moyen, auec de l'argent on trouue des gens extraordinaires, & à volonté, par tout les endroits où Dieu a ordonné l'accroissement du bled: & ces pauures gens là, hommes, femmes & enfans ja grandelets, gaignent leur vie & de l'argent pour leur subuention en Hyuer, n'ayans aussi lors chez-eux besongne à suffisance pour les entretenir. Ainsi Dieu, pere commun du genre humain, pouruoid à la nourriture de tous ses enfans, selon les diuerses vacations qu'il leur a données.

Diuersitez au labour de la terre, & serrer des bleds par les prouinces.

En la culture de la terre, la prenant depuis le premier défrichement iusques au serrer des bleds dãs le grenier, ne se void que diuersité d'auis, comme a esté dit ; seulement estant d'accord ensemble ces laboureurs, en ce poinct, que d'en tirer les bleds pour nostre nourriture. Principalement, c'est au recueillir où plus on remarque de contrarieté entre les mesnagers : prouenante telle derniere diuision, non tant du diuers naturel des hommes, que de la proprieté des climats, imposant necessité à ceste action. En pays froid, les fruicts ne sont si tost meurs, qu'en chaud, d'où auient qu'és parties Septentrionales, plus froides que chaudes, les bleds ne sont couppez qu'en Aoust ; duquel mois, à telle cause, la cueillette en porte le nom, de luy, en tels endroits dite *l'Aoust* : comme les semences du Printemps sont appellees, *les-Mars*, de ce mois-là auquel pour tous delais, elles sont iettees en terre, ainsi qu'a esté dit. Telle tardiueté aussi a causé l'inuention de serrer les bleds à couuert, pour là sans craindre ne les pluyes ne les froidures, les battre à loisir & à l'aise. Par ainsi, les bleds couppez, sont aussi tost transportez dans la grange ; où durant l'annee sont battus petit-à-petit, selon la neceſsité & volonté, pour enuoyer au moulin, ou pour vendre. Au contraire, en pays Oriental & Meridional, plus chaud que froid, au cœur d'Esté, l'on moissonne ; & en suite incontinent, en l'aire à descouuert, le bled est separé d'auec la paille, serrans & l'vn & l'autre en propres greniers, auec grande diligence.

Battre le bled, & le fouler. Deut. 25. 4

Ces diuersitez causent les diuers moyens dont l'on se sert à retirer les bleds. car en pays froid, c'est à force de les battre au fleau : & en chaud, par le trepis des grosses bestes, à la mode ancienne de l'Orient : comme se preuue par l'Escriture saincte, en la defense de lier la gueule du bœuf qui foule le grain. Lesquelles bestes marchans hastiuement en rond, vn homme les tenant attachees auec des cordes, luy demeurant fixe au milieu du rond, comme pour centre, les fait aller par dessus les gerbes, arrangees en l'aire, l'espi contremont.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tant & si longuement qu'il suffise. Ceste façon-cy est la mesme de l'Espaigne, du Portugal, de l'Italie, de la Sicile & semblables contrees chaudes, pratiquee en Languedoc, Prouence & en leur voisinage (où toutes-fois le fleau est cogneu, mais rarement employé) & ceste là, és autres prouinces de ce Royaume, imitans l'Angleterre, l'Escosse, la Flandre, l'Alemagne, pays froids. De representer particulierement comme l'on se manie en ce mesnage, comment l'on serre les gerbes dans la grange, la maniere de les y accommoder à l'entour des murailles pour les conseruer longuement, mesme contre les rats: comment pour les mesmes causes & pour les parer des pluyes, à l'aire en campagne elles sont entassees en gerbiers de figure pyramidale, ou en gerbieres dextrement arrangees, ainsi que pierres de bastiment, dont se compose comme vne maison massiue: quels sont les fleaux, fourches, vans, ventoires, cribles, mesures & autres outils: quelles les bestes employees au fouler (qu'en Languedoc & Prouence on appelle *Cauca*, des anciens Latins appellé, *triturire*) si ce sont cheuaux, mulets, bœufs, asnes ou leurs femelles, quelles à ce les plus habiles, n'est possible, pour la diuersité de telles choses, chacune prouince ayant ses proprietez. Non plus peut-on asseurer laquelle des deux façons est la meilleure pour retirer le bled. car & le battre & le fouler font tresbien ce mesnage, que si peu de grain reste dans la paille quand l'on manie le fleau & les bestes ainsi qu'il appartient. Seulement diray-ie de de l'Aire à recueillir le bled, que soit ou à couuert ou à descouuert, est necessaire d'en affermir si bien le plan, que la violence du battre ne du fouler n'en puisse enleuer la terre pour empouldrer le bled, ains qu'on l'en retire pur & net.

Façon de l'Aire.

Povr ce faire conuient remuer demy-pied de terre auec le hoyau du lieu d'où est question, afin d'en oster tous empeschemens. Apres y mesler de pure argille assez bonne quantité, incorporant bien ensemble les deux terres: en applanir la superficie iustement sans aucune pente, en l'arrousant petit-à-petit, auec de l'eau, dans laquelle on aura infusé du sien de bœuf, pour la garder de creuasser & fendre: & lors qu'elle sera vn peu endurcie la battre auec vn battoir de paueur, large par bas, pour en affermir le fonds. Ainsi sera l'Aire trois ou quatre fois arrousee & battuë, dont elle se rendra solide & vnie pour tres-bien seruir. Les Anciens ont bien ordonné d'autres mysteres à la façon de l'Aire, comme d'y mettre de la lie d'huyle d'oliue, du sang de bœuf & autres drogueries, dont toutesfois les mesnagers d'auiourd'huy ne se soucient, se contentans de la susdite simplicité, pour faire vne bonne Aire.

L'Aire dure plus à couuert qu'à descouuert.

Ceste preparation d'Aire est commune pour les couuertes & descouuertes, toutes-fois ceste-cy n'est tant durable que ceste-là, par se conseruer mieux & plus longuement dans la grange, qu'exposee à l'air à la campaigne. Parquoy chacun an à la veille de la recolte

sera de nouueau arrousee celle qui est à la merci du temps auec de l'eau sus-mentionnee, & battuë, en y adiousstant de l'argille où y en aura besoin, pour en reparer les ruines, & tout d'vne main en oster les herbes & autres empeschemens qui s'y trouueront. Mais si on se veut exempter de telle peine, & se faire l'aire de perpetuelle duree, en faudra conuertir le parterre en pré commun, dont l'herbe coupee fort rez de terre, quand l'on y veut reposer les gerbes, les reçoit commodément pour y estre battuës & foulees: où sans deschet s'y ramasse le bled autant nettement qu'il est possible sans estre nullement empoudré: dautant que la motte tenant ferme, ne souffre la terre s'esleuer.

Où sera situee l'Aire de la cãpagne, & commẽt disposee.

L'AIRE de la campagne sera size pres des estableries & greniers à fourrage, pour la commodité du serrer des pailles & de ne les transporter loin. On la fait grande & spacieuse, pour à l'aise s'y manier: on la ferme de quelque legere palissade, afin de n'empescher le passage des vents, qui est grandement necessaire, & à ceste cause il doit estre libre pour vanner ou venter le bled: seruant la cloison à engarder qu'aucun bestail y entre, car tousiours est-il dommageable & fort nuisible, bien que le bled n'y soit, sur tous les pourceaux en temps pluuieux ou humide auec le groin y fouissans le fonds. Deux portes seront faites à l'Aire, opposite l'vne à l'autre pour commodément y charrier le bled des deux costez, lesquelles l'on fermera & ouurira selon le besoin. A l'vn des bouts sera bastie vne loge, pour y serrer à couuert les outils du negoce, les viures des ouuriers & eux-mesmes s'y retraire à l'ombre quand ils voudront. Si le lieu le permet, l'Aire sera releuee sur vn terrain, comme en platte-forme, enuironnee d'vne muraille, n'excedant le plan, pour retenir la terre de verser en hors. Ainsi sera l'Aire bien esuentee, bien fermee sans autre cloison, & de mesme seche pour vuider l'eau de la pluie, si bien qu'aucune nuisible humidité n'y arrestera, obseruation necessaire.

C'EST de l'ordonnance des Nations, fondee sur la raison, que l'vsage de ces deux diuers moyens à recueillir les bleds; dont par toute la terre habitable l'on se sert, diuersement toutes fois, selon les situations, comme a esté dict. A quoy nous tenans, tascherons de trauailler en ceste endroit si dextrement & diligemment: *sans* alterer nos accoustumances, que puissions atteindre au but du bon mesnage. Et comme és choses de ce monde n'y a commodité, qui ne soit suiuie de son contraire; ainsi remarque-on en chacune de ces deux façons de mesnage, du bien & du mal: plus pour sçauoir comme le monde se gouuerne, que pour esperer d'y apporter reformation.

Cõmoditez & incõmoditez

CEVX qui battent le bled sous les couuertures, sont fort soulagez au temps de la moisson: quand ces deux fatigues, coupper & battre, ne s'assemblent en vne, dont la seule donne de la besongne à suffisance. Mais que pouuans estre diuisees, le coupper, & le serrer des gerbes dans la grange, est seulement ce où ils sont contraints s'employer

alors; meſnage qui ſe fait à l'aiſe & à peu de frais. Auſſi s'accompte à commodité, de ce que les bleds & pailles ne ſont en danger d'eſtre moüillez en campagne par les pluyes dont le meſnager eſt deſchargé de grand penſement. Qu'à loiſir, en tout temps, chaud, froid, humide; aux courts & longs iours; à toutes heures, de nuict, de iour on peut trauailler à eſcourre les grains, y employans les ſeruiteurs, quand ils ne peuuent ouurer és champs.

Incommodités du battre les bleds dans la grange.

A v contraire, on peut dire que de telle commodité procede ceſte incommodité, quand par telle longueur ne peut le pere-de-famille ſerrer ſes bleds ſous la clef tout à la fois: ains qu'il eſt contrainct les laiſſer dãs la grãge preſque durãt toute l'ãnee, expoſez à la mercy des fermiers & de toute autre ſorte de mercenaires, qui ne ſont touſiours loyaux; dont s'en perd de iour à autre quelque partie, ſoit ou pource qu'on en deſrobe de faict, ou pource qu'on en donne des gerbes au beſtail mal-à propos, pour l'aiſance qu'apporte telle longueur. A quoy faut adiouſter, que battant le bled, peu à la fois, à meſure du beſoin, ne peut-il ſçauoir que bien tard, voire iuſques au bout de l'annee, combien ſes terres luy auront rapporté: & cela encores auec rompement de teſte, pour la difficulté d'en tenir compte en petites parties, auec hazard d'erreur de calcul: Que cela meſme luy oſte le moyen de commodément partager ſes grains auec ſon fermier, & d'en faire vente en gros que preſques ſur la fin de l'annee.

Grand aũacement d'œuure par le fouler des bleds en l'aire.

C e v x qui habitent plus pres de Midy conuertiſſent ces defauts en commoditez, leſquelles ils treuuent d'autant plus grandes, que pluſtoſt ils mettent fin à leur recolte. Par le fouler promptement s'expedie ceſte œuure: car pour mettre dans le grenier cent ou ſix vingts charges de bon bled, il ne faut que trente-deux beſtes durant vn iour; ſoient cheuaux, iumens, mulets ou mules, qui font, parlans en termes de l'Art, *deux rõdes*; chacune de huict liens, & chaque lien de deux beſtes; auec vingt hommes pour les conduire & pour manier la fourche, auec laquelle ils tournẽt & reuirẽt pluſieurs fois la paille & le grain: & les deux iours ſuiuans, ſeulement ſix hommes pour acheuer. car moiennant que le temps ſe treuue propre, eſchauffé le premier iour & les deux autres eſuentés, comme s'accorde ſouuent, on ne faudra à cela. Sur quoi noſtre meſnager faiſant ſon compte, treuuera qu'il ſerre telle quantité de bled à bon marché, puis que trente deux iournees d'hommes, & autant de beſtes y ſatisfont. Et ſi bien il y a de la deſpence en telle haſtiue negoce, comme il faut confeſſer y eſtre grande, tant au payement des ouuriers, qui gagnent plus alors qu'en autre ſaiſon, & auſquels conuient faire faire bonne chere pour le naturel de l'œuure: ſi n'excede-elle toutesfois celle du battre à loiſir, laquelle, tout bien compté, n'eſt moindre. Ioinct que pour telle promptitude le pere-de-famille a ce contentement, que n'eſtant longuement attaché apres ſes gens en la recolte, ſerre toſt ſes grains en lieu aſſeuré, pour, ſans laiſſer rien arriere de telle negoce, vacquer puis apres en autres affaires.

Le grain se nourrit en gerbe.

Quant à la valeur du bled, encores qu'és pays Meridionaux, par le benence du climat, la terre le produise bõ & bien cuit, si est ce qu'il deuiẽt meilleur par le garder quelques mois en gerbe, s'acheuant là de preparer en perfection, s'acquerant ceste qualité tant requise, pour estre excellent en beauté & substance. Ce que par accident quelques miens cognoissans ont apprins, quand contrains par la peste de laisser leurs bleds en gerbe iusques au mois de Mars, lors foulez & recueillis, les trouuerent tres-bien nourris, voire engroſſis, & par consequent sans deschet, nonobstant la longueur de la garde, & qu'ils eussent demeuré tout l'Hyuer en campagne, exposez aux pluyes, vents & glaces de la saison, entassez en gerbiers. Qui auec raison me fait dire, que si l'vsage de serrer les bleds en gerbe sous couuertures, pour là à la longue les battre ou fouler, estoit commun à toutes les prouinces de ce Royaume, que les Meridionales le gaigneroient sur les Septentrionales, veu le benefice de leur Ciel. Ainsi, l'artifice de garder le bled en gerbe suppleant au defaut du Soleil, donne au bled du pays froid, autant de bonté qu'il est requis pour atteindre celle des meilleurs bleds qui se recueillent és endroits chauds. Comme euidemment appert par le pain qu'on mange en l'Isle de France: mesme par celuy qui se fait à Gonesse, que de là l'on porte à Paris, ne cedant en rien au plus exquis du Languedoc. C'est en somme en la paille où les Septentrionaux le gaignent, estant là battuë à couuert, hors du danger de la pluye, petit à-petit, à mesure qu'on s'en veut seruir, meilleure que la foulee; l'vne ressemblant toute nouuelle par le fleau, luy ostant la mauuaise odeur, d'humidité, & de rats, qu'elle pourroit auoir acquise durant le long seiour en la grange: & l'autre pour s'atterrir au bout de quelque temps, par estre trop rompuë au trepis des bestes. Neantmoins il y a plusieurs mesnagers és lieux où le seul battre est en vsage, qui ne donnent à manger à leur bestail aucune paille escousse, que premierement ils ne l'ayent froissee entre les mains, ou à coups de baston sur vn banc, vne poignee apres l'autre, l'estimans par trop roide & dure demeurant entiere.

Conclusion.

Garde de la paille.

DIVERSEMENT aussi garde-on la paille par les prouinces. L'on ne se donne en France grande peine à celà, la paille y estant employee au partir du fleau toute fresche: mais auenant d'en faire garde de quelque quantité, c'est à couuert hors du danger des pluyes, & non ailleurs: en Languedoc & voisinage, & à couuert & à descouuert. Ceux qui n'y sont accommodez de greniers à fourrage (qu'ils appellent grange) à l'imitation des gerbiers, entassent leurs pailles en pailliers, ronds, barlongs, & d'autre figure à fantasie, qui ainsi serrees, exposees à l'air, s'y conseruent autant longuement qu'on desire: & plus sainement que dans les bastimens, attendu que l'air & les vents les preseruent des rats, & de s'acquerir aucune mauuaise senteur, à l'vtilité du bestail qui s'en nourrit, la trouuant meilleure, que celle qui est gardee dans les granges, ceste-cy estant tourmentee des rats, & sentant l'humide lors qu'elle ioint aux murailles. Mais aussi s'en pourrit il en campaigne quelque partie,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

comment qu'on l'accommode (ce qui toutesfois n'eſt compté à perte és endroits abondans en bleds, d'autant que c'eſt touſiours du fumier) ne pouuant reſiſter au temps, la paille qui eſt en l'extremité des paillers, ſeruant de couuerture. Toutesfois ce ſera à moins de deſchet, ſi les couuertures des paillers ont grande pente, eſtant droictes comme celles des maiſons de France, & que par deſſus y ſoit adiouſtee vne incruſtation de bonne argille, bien peſtrie auec de l'eau où aura eſté infuſee de la fiente de bœuf, pour la garder de creuer, de quatre doigts d'eſpeſſeur: laquelle incruſtation reſiſtant à la pluye, preſque auſſi bien que tuile, preſeruera la paille aſſez bien. La peine que ces paillers donnent à dreſſer par chacune annee, & la crainte de la ſurpriſe des pluies ſur l'œuure auant ſa perfection, cauſent qu'on ne ſ'en ſert qu'en la neceſſité, à faute de logis à ce conuenable.

CHAP. VII.

Des greniers-à-bled. De la garde des bleds & de leur debite.

NOn plus eſt-on generalement d'accord, ſur le ſerrer & la garde des bleds. Aucuns font leurs greniers à bled, au plus bas de la maiſon, & rés de chauſſee: autres au plus haut, prés des couuertures. Aucuns gardent leurs bleds enfermez dans des grandes quaiſſes: autres, ne ſe ſeruent nullement de tels meubles, chacun ayant des raiſons particulieres pour fortifier ſes vſages. tant les hommes ſont diuers en opinion. Tenir le bled en bas, luy conſerue beaucoup d'humeur, dont il reſte plus peſant, & en ſuite plus vendable que le logé en haut, où ſ'eſuentant par trop, ſe deſſeche à l'intereſt de ſa vente. Mais auſſi là, par humidité eſt en danger de ſe corrompre, non icy, où par ſechereſſe, ſain & entier, ſe garde tant qu'on deſire. Ainſi treuue-on ces deux aſſiettes defectueuſes. Aucune de ces pertes n'eſt à craindre au bled ſeiournant en grenier aſſis au milieu de la maiſon, par, s'eſloignant des deux extremes, s'y maintenir qualifié ainſi qu'il appartient. En tel endroit donques dreſſerons-nous le grenier, la diſpoſition du logis le permettant. Cela ne ſe pouuant accorder qu'auec importunité, nous-nous accommoderons de grenier par tout ailleurs de la maiſon où le mieux viendra à propos, bas ou haut, ſous ces obſeruations. Si c'eſt en bas, Que le plan du grenier ſoit releué ſur terre de deux bons pieds, à ce que l'eau n'y puiſſe ſeiourner: paué, non de pierre ne de brique, ains de bois de bons aix, bien iointz & vnis, auparauant ayant enfermé par deſſous, du charbon ou d'eſcume de mareſchal, pour, par telle droguerie en bannir toute nuiſible humidité: Qu'il y ait deux feneſtres oppoſites l'vne de l'autre, du Septentrion au Midy, ou du Leuant au Couchant, pour les tenir ou-

Diuerſité d'auis touchant les greniers-à-bled.

Le grenier à-bled comment dreſſé.

uertes ou fermees, selon le temps & les occurrences; donnant autant d'air au bled qu'il suffise pour sa conseruation. Si en haut, Que le plancher soit quarrellé de brique; à ce que par sa fraischeur soit corrigee la chaleur du bois, au profit du bled seiournant au dessus. Semblables ouuertures & de mesme aspect aura ce grenier-cy, que l'autre, mais vn peu plus petites: qu'on tiendra fermees la plus-part du temps, pour temperer le trop d'exhalaison du lieu. De la capacité des greniers n'est grand besoin de parler, puis-que cela depend des terres de la maison qui en font l'ordonnance. Tant y a qu'il vaut tousiours mieux le faire grand que petit: afin de s'y manier à l'aise, nettoyans & meslans les grains à volonté, sans se confondre: & pour la mesme cause y aura au grenier, bas ou haut, des separations d'aix ou de plastre, faisans des receptacles diuisez, esquels les bleds se logeront par distinctes especes. Quant aux quaises ou aucuns tiennent leurs bleds, elles sont loüables, en ce que le bled s'y garde fort nettement, hors des poussieres, & du degast des rats, & chats & oiseaux, si elles sont bien faites. D'ailleurs, posees ou en bas ou en haut, sont tousiours fort vtiles à la conseruation du bled, temperant & l'humidité du bas, & la secheresse du haut. Mais de tels meubles communément l'on ne se sert és païs abondans en grains: c'est seulement és endroits où pour leur petite moisson, les bleds y peuuent estre enfermez, pour eux aussi inuentez. En outre, ce profit se tire du seruice de ces quaisses, Qu'escheant de faire vente du bled qui est dans la quaisse, d'icelle puisé auec vn cabas & mis sur la mesure tout doucemẽt, s'en trouue plus que le prenant directement du monceau, estant sur le paué, soit à la main ou à la pelle, par ne s'entasser tant de bled mesuré d'vne façon que d'autre. Touchãt la corruption du bled, elle est à craindre en quelque part qu'on le tienne, si on l'enferme mal qualifié, mesme s'il n'est bien sec, s'y engendrans des hannetons, coussons, bequerus, & autres bestioles, à sa totale ruine. A quoy conuient curieusement auiser deuant que le loger dans le grenier, & encores plus deuant que l'enquaisser: par estre plus dangereux dans la quaisse, à faute d'air, qu'en grenier, exposé au iour. C'est aussi chose dangereuse de mesler les bleds prouenus de diuers endroits, & sans distinction les loger ensemble, comme des centes, rentes, fermes, moulins, debtes & semblables, sans au prealable les auoir fait seiourner pour quelque temps en lieux separez, pour là dessus prendre auis: car, comme par contagion, ne faut qu'vn peu de bled mal qualifié, pour en infecter beaucoup. Mais le mal estant ja aduenu en vostre bled; pour le guerir, tout doucement en faut enleuer vn bon pied au dessus du monceau, en l'escumant vniuersellement, & porter cela en la campagne, pour exposer au Soleil deux ou trois iours, là l'esuenter auec la pelle tant & si bien, que finalement l'on recognoisse à l'œil les bestes estre mortes ou absentees, & par-apres le rapporter dans le grenier; non directement sur le monceau duquel l'aurez tiré, ains le reposer à part pour quelques iours, afin d'auoir loisir de voir si le mal s'en ira du tout allé,

Des quaisses à bled.

Faut serrer le bled bien sec.

Ne faut inconsideremẽt mesler les bleds.

Comment garẽtir de ruine le bled qui cõmence à s'infecter.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Ceux se trompent qui cuident remedier à tels accidents par le seul esuenter à tout la pelle. car, contre leur intention, cela leur cause l'entiere perte du bled: d'autant que ces meschantes bestioles ne se mettent qu'à la superficie, & non au milieu ni au fons du monceau, parquoi ainsi le remuant, on incorpore telle vermine auec le bled, dont il est entierement infecté. Meilleure raison ont ceux-là qui voians leurs bleds ainsi couuerts de ces bestioles, font mettre des poules dans leurs greniers, lesquelles mangent ces animaux-là iusques à vn, ne touchans au bled, tant qu'ils durent: mesmes si ce sont hannetons ou coussons, qui par leur grosseur se laissent voir, ce que tant facilement ne font les bequerus pour leur petitesse estans ces bestelettes fort menues & noires. La saumure des chairs de pourceau sert en cest endroit, laquelle ces meschantes bestioles animant fort, laissent le bled pour l'aller manger: si d'icelle le monceau du blé est enuironné, d'vne bande de quatre doigs ou demy pid de large, par ce moien demeurant desgagé de telles nuisances. Autre moyen y a-il pour preuenir ce mal selon la pratique d'aucuns, c'est de mesler parmy les bons bleds, du millet en grande quantité, lequel par sa froideur naturelle les conserue tres-bien, & d'où par-apres fort facilement on le retire, auec vn crible, aiant les trous rõds, à trauers desquels le seul millet passe, laissant l'autre bled dans le crible. D'y mettre pour la mesme cause de la brique ou croie brisees, comme certains Anciens ont commandé, ne me semble raisonnable, cela portant plus de dommage au bled, l'empoudrant de telle pousiere, que de profit, le preseruant de chaleur par la froidure de ces matieres. Reste à parler d'vne autre sorte de grenier, autant estrange à qui ne la veuë, cõme il sẽble la raison contrarier à l'experience de bonté qu'õ y treuue par la Gascõgne, & par la Guiẽne où plus l'õ se sert de telle espece de greniers, qu'e autre prouince de ce Royaume. Ce sont des fosses profondes creusees dans terre, qu'õ appelle *Cros*, dãs lesquelles on descẽd auec escheles pour y porter & rapporter le bled. Pline tient telles fosses estre la plus asseuree maniere de conseruer les bleds, selon que de son temps se pratiquoit en Trace, en Cappadoce, en Barbarie & en Espagne. Varro est aussi de son opinion, asseurant le froment s'y pouuoir garder sain & entier, cinquante ans, & le millet, cent: disant pour fortifier son auis, que du temps que Pompee le grand nettoyoit la mer de pyrates, fut treuuee à Ambratia vne grande prouision de féues, bonnes & sans corruption, dans vne cauerne, ou elles auoient demeuré serrees dés le temps que le Roy Pyrrhus faisoit la guerre en Italie; & neantmoins on comptoit y auoir lors, pres de six vingt ans. Le naturel des bleds aide beaucoup à leur conseruation: & comme on les void ne s'accorder generalement ensemble en qualitez, aussi leur duree n'est vniuersellemẽt semblable, cela prouenant de la dureté ou mollesse de leur peau & couuerture, resistant mieux aux iniures des temps l'vne que l'autre. C'est pourquoy les legumes, d'eux-mesmes sans moyen se gardent plus longuement que les autres grains; & nos fromens, moins qu'autre espe-

Greniers dans terre en profondes fosses, sans air.

Plus ou moins se conseruent sainement les bleds, les vns que les autres, se-

lon leurs diuersités. ce de bled comme au contraire, les millets se defendent mieux contre les temps & longue-garde, que nul autre, pour leur durté & naturelle fresçheur.

L'vsage des bleds. POVR fin de ce negoce, but de nostre labourage, nous dirons l'vsage des bleds estre double pour le pere-de-famille estant en païs abõdant en grains : assauoir & pour la prouision, & pour la vente, qu'il tirera de ses greniers à mesure de ses necessitez & volontez. Quant au moudre pour le pain de l'ordinaire despense de sa maison, cy apres au discours de l'vsage des alimens, c'est article tient le premier rang, cõme estant le pain le principal aliment pour l'entretien de ceste vie, & partant en cest endroit n'en sera rien touché. Ce sera à l'ordre de la debite des bleds où ie m'arresteray presentement, lequel bien entendu, satisfera à toutes les necessitez de la maison. De là les païsans du Lãguedoc chantent en leur patois.

Fasse que voudra la meynade.
Mas que lou bouuié sio en l'arade.

Bien procedant du labourage Voulans dire, que pourueu que le laboureur marche continuellement son train & que les grains soient debités ainsi qu'il est requis, quelque desbauche qu'il y ait en la famille, neantmoins elle s'entretiendra par le moiẽ du labourage de la terre. Prouerbe qui se treuue verifié plus naifuement qu'il ne seroit à souhaiter, par les guerres ciuiles de nostre siecle: dont les furieux rauages aians interrompu le cours du labourage, ont produit toutes sortes de miserables pauuretez & ruines. Par excellence ce mot de, *Labourage*, a esté donné à la culture des bleds, encores qu'il soit communiqué à tout autre trauail : & le laboureur, estimé le principal officier de la maison, comme administrant le pain. D'entre les bons mots de Caton sur ce propos, l'on tire ceux-cy,

Le principal officier de la maisõ est le Laboureur.

Le labourer & l'espargner,
Est ce qui remplit le grenier.

Debite des bleds. Afin donques que nostre pere-de famille tire la raison de ses bleds, il s'estudiera à rechercher le vray poinct de leur vente, pour le profit ou perte de ce mesnage, estant bien ou mal conduit. Il n'en souhaitera tãt le hausſement du prix, pour remplir sa bource, qu'il desirera d'en secourir opportunément toute sorte de personnes en aians besoin ; mesme par charité, les pauures en leurs necessitez, pour recognoissance des biens que Dieu luy distribuë, luy donnant abondance de bleds & pour luy & pour autruy. Mais aussi c'est Dieu qui fournit l'homme de prudence pour faire ses besongnes, desquels il ordonnera touſiours auec raison estant conduit par son esprit. Or debitera-il ses bleds comme il appartient au profit du publiq, & à sa priuee vtilité, si à Noël & non deuant, il ouure ses greniers pour vendre vn tiers de ses grains à qui luy en demandera aux prix courans : gardant le reste pour debiter petit-à-petit iusques à la cueillette. Et pendant ledit temps, fermera ses greniers lors que le prix du bled se ravalera pour les recouurir quand il sera à prix raisonnable, bien que plusieurs par impatience, pratiquent

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

le contraire. Selon telle adreſſe, il fera ſes affaires au contentement d'vn chacun. Car vendre ſon bled incontinent apres l'auoir recueilli, n'eſt le fait d'vn bon meſnager, ne d'vn bon politique, aimant les pauures (ou ce ſeroit, preſſé, par quelque extraordinaire euenement) d'autant que de la cueillete iuſques à Noël, pour de l'argent chacun en trouue aſſez, y aiant pluſieurs perſonnes neceſſiteuſes, qui pour s'accommoder en vendent durant ce temps-là: & ce-pendant le bon meſnager aiant le ſien de reſerue, le fera ſeruir de prouiſion pour toutes ſortes de gens en aians beſoin, qui en treuueront dans ſes greniers iuſques aux nouueaux. Ce faiſant le pere-de-famille treuuera à la fin de l'ãnee auoir vendu ſon bled, ſous diuers prix, ſelon qu'ils ſe ſeront hauſſez ou baiſſez, cherement ou à bon marché, ce qui luy reuiendra à profit & honneur, & le gardera de la perte où ceux cheent, qui auarement en attẽdent l'extreme cherté; en quoy ſouuentesfois ils ſe deçoyuent, eſtans contraints, apres auoir longuement gardé leurs bleds, de les laiſſer à meilleur marché, qu'à la cueillette. D'en faire vente en gros, pour les tranſporter en grande quantité hors la prouince, eſt beſoin d'vn bon auis, en diſtinguant le temps. Si la ſaiſon a eſté fertile & abondante, c'eſt ſans ſcrupule qu'on s'en peut deſfaire de la bonne moitié de ce qui ſera dans les greniers, dont par ce moien ſomme notable de deniers tumbera à la fois dans voſtre bource, & cela ſans faire tort au public; en eſtãt d'ailleurs bien accõmodé. Par le cõtraire, aiant eſté la cueillete ou ſterile, ou de moyẽne fertilité, n'eſt raiſonnable d'en deſfaire le païs, veu meſme que dans voſtre maiſon ne pouuez faillir de bien vendre voſtre bled ſans vous mettre eſt autre peine. De le faire charrier par les marchez & villes d'alentour pour le debiter, n'eſt choſe plaiſante ni profitable: par y auoir en cela trop de ſoucy & tracas, & peu de gain, pour l'inegalité des meſures & infidelité des ſeruiteurs & autres gens, dont de neceſſité en tel cas vous-vous ſeruez, entre les mains deſquels touſiours quelque choſe demeure à voſtre intereſt. N'eſtant ſi bonne vente que celle qui ſe fait dans voſtre grenier, en voſtre preſence, & comme par vous meſme. Cet article ſera commun pour le debit de toute ſorte de fruicts & denrees, dont le pere-de-famille deſire tirer argent; aſſauoir, qu'il ne les doit iamais faire tranſporter à ſes deſpens hors de ſa maiſon, que par contrainte, non de gayeté de cœur; eſtant la vente touſiours meilleure chez ſoy qu'ailleurs; quoi-qu'à moindre prix. c'eſt auſſi le dire des marchands, qu'ils tiennent pour maxime,

Il n'y a tel-le vente qu'en la maiſon.

Achete tant loin que voudras,
Mais vends tant pres que tu pourras.

Pour à quoy paruenir eſt requis au pere-de-famille de mettre ſes affaires en tel eſtat, qu'il puiſſe gaiement attendre le poinct de la vente de ſes fruicts, & n'eſtre contraint de la recercher impatiemment. Ainſi tirera-il la raiſon du rapport de ſa terre, ſelon les diuerſes qualitez de ſes biens, en leurs ſaiſons, auec contentement. D'emmonceler & aſſembler bled ſur bled, annee ſur annee, quelquesfois eſt fort profitable & au public

& au particulier : au public, quand en temps de famine ou de cherté on treuue amas de bled, dans les greniers d'vn vertueux homme, lequel à l'exemple d'vn Ioseph, en Egypte, en distribuë à prix commun à toutes sortes de gens, leur espargnant la peine d'en aller cercher loin; gardant aussi aucunefois de mourir de faim le pauure peuple: au particulier, c'est sans doute que cela auenãt à propos, le mesnager en tire beaucoup d'argẽt à son grãd aduãtage. Mais estant ce chose hazardeuse, que telles attentes, & lesquelles Dieu maudit, quand le but tend a l'auarice, le pere-de-famille sera bien d'essaier de se desfaire de ses bleds par chacune annee, sans toutesfois s'y peiner, si ses affaires ne le pressent. Et selon que le temps luy en fournira des auis, il auancera & reculera en cest endroit, ne refusant de secourir de bled ceux qui en auront besoin; en ce cas tenant ses greniers ouuerts en tout temps. Obseruera ceci, que de garder touſ-iours ses bleds nettement & seurement, tenant l'œil qu'aucun grain ne s'en dissipe, encores que le prix en soit petit, & qu'il n'ait aucune debite. Ne faisant comme plusieurs mal-auisez qui ne tiennent cõpte du bled, non plus que du sable, que lors seulement qu'il se vend bien. Trois ou quatre fois de l'an les bleds du grenier serõt remués, reuisitez, & euentez auec la pelle, pour en oster la poussiere & toute la mauuaise senteur qui y pourroit estre. Tout d'vne main, seront racoustrees les fentes & nouuelles ouuertures du grenier, pour en bannir les rats, & en suitte les bleds remesurez, pour là dessus le pere-de-famille faire son compte. Escheant d'en faire vente en gros, n'oubliera pour vn preallable, tel esuentement, qui luy profitera, pour le moins, de deux ou trois pour cent, qu'il perdroit, mesurant le bled du monceau qui auroit demeuré pressé durant toute l'annee. Au contraire, par tel artifice s'enfle le bled dés-lors qu'il sent l'air, dont par apres il occupe plus de place. Et s'arrestant à l'auis des anciens pour vendre son bled attendra la pleneur de la Lune, d'autant que le bled croist & décroist quand & telle Planete. C'est chose bien experimentee, que les bleds se diminuẽt d'eux-mesmes seiournans au grenier, quelques bien qualifiez qu'on les y mette, & ce despuis la recolte iusques à Noël, de quatre à cinq pour cent, plus ou moins, selõ que le grenier se rencontre sec ou humide. Ainsi accouplans en cest endroit la capacité du bled, auec son poids, duquel ci-deuant auons parlé, ce sera pour ne laisser rien en arriere de ce qui appartient, à ceste espece de mesnage.

Conuient tenir l'oeil à la conseruation du bled, quoi que dãs le grenier.

Ce bled se diminue de soy mesme au grenier.

Fin du second Lieu.

TROISIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CVLTVRE DE LA VIGNE

pour auoir des Vins de toutes sortes : auſſi des Paſſe-rilles & autres gentilleſſes procedantes des Rai-ſins. Enſemble de ſe pourvoir d'autres Boiſ-ſons, pour les endroits où la Vigne ne peut croiſtre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SOMMAIRE DESCRIPTION DV TROISIESME LIEV, CONTENANT

Les auis neceſſaires à noſtre Meſnager, pour eſtre accõmodé de Boiſſõs & Naturelles, Artificielles:

C'eſt aſſauoir de Vin, procedãt de la Vigne: pour à quoi paruenir, ſeront monſtrees

Les qualités des Vins, les lieux celebrés pour leur accroiſt, & profit de la Vigne. CHAP. I.

L'election de la Vigne, & de ſon complant. CHAP. II

La diſpoſition de la Vigne. CHAP. III.

Le temps & Ordre de la planter; ſon entretenement ſelon les pais & ſes diuerſes qualetez. CHAP. IV.

Les façons d'ẽter la Vigne, la maniere de la guerir eſtant malade. CHAP. V.

Deſquelles l'on ſe ſert à faute de Vin és païs où la Vigne ne peut croiſtre: qu'en diuerſes ſortes & ſaiſons de l'annee, on compoſe de

Fruicts, de Fleurs, de Grains, de Miel, &c. CHAP. XV.

Et en ſuite, pour en tirer le rapport ſera inſtruit à

La preparation aux Vendanges. CHAP. VI.

Faire les Vendanges. CHAP. VII.

Façonner les Vins. CHAP. VIII.

La maniere de faire les Vins de meſnage, trempez, allongez & autres. CHAP. IX.

Eſclarcir toſt les Vins nouueaux, les diuerſifier en couleur & ſaueur: remettre les pouſſez. CHAP. X.

L'Ordre Antique pour faire les Vins, plus pour diſtinction que pour inſtruction. CHAP. XI.

Faire les Vins-cuits Sabes, Raiſinees, Vert-ius, Vinaigres. CHAP. XII.

Garder les Raiſins frais, faire des Paſſerilles & Raiſins ſecs. CHAP. XIII.

L'vſage des Vins, pour la Boiſſon & pour la vente. CHAP. XIV.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE I.

Qualitez du Vin : lieux celebrez pour l'accroiſt d'iceluy & le profit de la Vigne.

APRES le Pain, vient le Vin, ſecond aliment donné par le Createur à l'entretenement de ceſte vie, & le premier celebré pour ſon excellẽce. Il eſt emploié, non ſeulement au viure des hommes, mais auſſi à la gueriſon de pluſieurs maladies, auec admiration, pour la diuerſité de ſes effects. Car il eſchauffe le corps, mis au dedans par la bouche, & le refroidit, appliqué par dehors en cataplaſme. Beu en petite quantité, eſueille & fait reuiure celuy qui par defaillance de cœur, ſe meurt: & en grande, endort & tuë l'yurongne: deuenant inſtrument de toute intemperance, pour ceux qui diſſoluëment en abuſent: & au contraire, eſguiſant l'eſprit, prins ſelon ſon legitime vſage. Ces choſes s'accordent au dire d'Anacharſis, Que la Vigne produit trois grappes, la premiere de plaiſir: la ſeconde, d'yurongnerie: la troiſieſme, de triſteſſe & de pleur. Le Vin a eſté dés tout temps en grãde reputation, comme ſe preuue par diuers teſmoignages: meſme par la diſpute des trois ieunes-hommes de la Cour du Roy Cyrus qui mirent le Vin en rang auec les deux autres plus grandes choſes du monde; aſſauoir le Roy & les femmes. Ce fut la force du Vin qui attira les armes des Gaulois en Italie, quand Arrion Cluſien, irrité contre Lucumo qui luy auoit violé & rauy ſa femme, les appella en la Toſcane; pour y faire la guerre en vengeance d'vn tel outrage, ſe ſeruant du Vin, comme pour amorce, qu'il leur porta, duquel aians gouſté, furent auſſi-toſt deliberés de partir de leur païs, où telle liqueur n'eſtoit lors cogneuë, pour aller conqueſter la terre produiſant ſi precieuſe boiſſon. Mezentius Roy de Toſcane donna ſecours aux Rutulois, contre les autres habitans de la campagne de Rome, en intention de piller les bons vins croiſſans en icelle. Touchant l'inuenteur du Vin, nous-nous arreſterons à celui que la ſaincte Eſcriture nous marque, c'eſt aſſauoir, Noé, laiſſant les imaginations des Paiens, dont l'ignorance les a tant fait eſgarer, que confuſement ils ont donné ceſt excellent tiltre: les vns à Denys fils de Iupiter nommé auſſi Bacchus & *Pater liber*, pour la liberté

Vertus du Vin.

Sa reputation.

Saforce.

Sõ inuenteur.

du Vin : les autres à Icare pere de Erigone, à Saturne, à Eumolphe, & à d'autres, que ie laisse auec raison.

Sa longue conseruation.

LONGVEMENT se conserue le vin en son entier, si estant bien qualifié est logé ainsi & au lieu qu'il appartient. Pline dit auoir esté faict vn banquet au Prince Caius Celar fils de l'Empereur Germanicus, par le Poëte Pomponius Secundus, auquel autre vin ne fut beu, que de deux cens ans, qui pour sa rareté coustoit cent deniers l'once. Theuet en sa Cosmographie afferme auoir veu en l'Isle de Lemnos vn vase de terre contenant demi-mui, treuué dans des vieilles mazures, rempli de bon Vin, qui y auoit demeuré plus de six cens ans, comme apparoissoit par certains mots escrits au vaze. L'an mil cinq cens cinquante sept; en fouillant les ruines du vieux chasteau de Loudun en Languedoc, pour en tirer des pierres à bastir ailleurs, se descouurit vn caueau, dans lequel fut treuué vn tonneau entier, dont le bois aiant senti l'air, tomba en poudre, laissant la lie affermie en la forme du tonneau, laquelle estant persee fut treuuee remplie de tres-excellent Vin, au iugement des honorables voisins, ausquels le Baron du lieu en enuoia pour merueille. La vieillesse de la demolition duquel chasteau, monstroit euidemment ce Vin-là y auoir demeuré grand nombre d'annees.

Moïe d'e estre abõdamment pourueu.

CHANTER les loüanges du Vin, & prescher ses vertus, n'est le sujet de ce discours : parquoi nous contentans de ce qui en a esté touché, viendrons au moien pour le faire produire en toute abondance & perfection de bonté. Dieu pouruoiant à la necessité & à la volupté de l'hõme, luy a donné tant de sortes de raisins differens en figure, couleur, & saueur, que la contemplation en est admirable, & le recit impossible, tant la varieté de ce fruict est grande: dont les païs & terroirs, où les plus exquis Vins croissent, ont esté dutẽps des Anciens, & le sont encores, plus remarquez pour telle occasiõ, que pour autre rapport, soit du bled, soit de la chair, &c. Les Antiques Romains, pour les bons Vins, faisoiẽt grand cas des isles de Sio, de Cos, de Sicile, de Metelin, de Falerne, de Clamozene, de Linternum (lieu aussi remarqué pour la derniere demeure de ce grand homme, Scipion l'Africain) & d'autres parties lointaines dedans & dehors la Mer, d'où les excellens Vins estoient portez pour leurs banquets. Iule Cesar reuenant victorieux d'Espagne, & aussi en son troisiesme Consulat, festoia le peuple Romain, auec toute largesse, de Vins precieux & singuliers apportez de loin. L'Italie au temps de sa grande prosperité, se meubla du plant des especes de Raisins les plus remarquables, prinses és meilleurs contrees de la terre : dont sur plusieurs nations, l'Italie emporta anciennement le bruit de produire de bons Vins.

Anciens lieux renommés pour les bons Vins.

& Modernes abondans.

TELLES delicatesses ne se sont seulement arrestees en Grece, ni en Italie, n'ayant peu ni les Mers, ni les Alpes, empescher qu'elles n'aient passé iusques en ce Roiaume, où en plusieurs endroits à present & le Vin de Grece, & la Maluoisie de Candie, ne sont incogneus, non seulement s'y en trouuant es boutiques des Apoticaires pour medecine,

ains

ains des vignes toutes entieres, complantees des plus exquises especes de raisins, prinses directement en ces regions estrangeres, tesmoin entre autres la Vigne du clos du Roy à Couci, façonnee du plant de Grece. Qui fait ce Roiaume ne ceder à l'Italie en telles singularités: en quoi l'on s'est si bien dressé, qu'autre chose que curiosité n'en fait aller cercher ailleurs le bon Vin, tant precieux & delicat y croist-il en diuers endroits. *En Vins blãcs* De ceci font preuues les excellens Vins blancs d'Orleans, de Couci, de Loudun en Languedoc, d'Anjou, de Beaune; de Ioieuse, de l'Argentiere, de Montreal, de Lambras, de Cornas, en nostre Viuarets: de Gaillac, de Rabastenc, de Nerac, d'Aunix, de Graue. Les frians-Vins clerets de Cante-perdrix terroir de Beaucaire, de Castel-nau, de Mousseu-giraud, de Baignolz, de Montellimar, de Villeneuue-de-Berc ma patrie, de Tournon, de Ris, d'Ay, d'Arbois, de Bourdeaux, de la Rochelle, & autres de diuerses sortes, croissans és prouinces de Bourgongne, d'Anjou, du Maine, de Guienne, de Gascongne, du Languedoc, du Dauphiné, de la Prouence. Sur tous lesquels Vins paroissent les musquats & blãquets de Frontignan & Mirauaux en Languedoc dont la valeur les fait transporter par tous les recoins de ce Roiaume. *Vins clerets.* *Muscats.* Ne doiuent en cest endroit estre oubliees les Passerilles, que de propres raisins l'on fait és lieux susdits & enuirons de Mont-pellier, tres-bonnes, & en si grande quantité, que toute la France s'en ressent. *Passerilles*

L'ABONDANCE des bons Vins que la Vigne produit la rend tres-recommandable: outre lequel rapport, donne-elle du Vin de despence pour le mesnage, qu'on fait auec de l'eau sur le marc des raisins: des sarmens pour brusler en la taillant: & en d'aucuns endroits, des cheueluës & des margoutes dont on tire de l'argent par chacun an. Lesquelles choses seruent pour d'autant deschargeant les façons de la Vigne, lui faire rendre plus nettement son reuenu. En laquelle qualité elle excelle & les herbages & les terres-à-grains, selon le tesmoignage de Columelle, qui dit qu'en Italie de son temps, l'arpent de terre conuerti en forests, pastis ou prairies, ne profitoit par an plus de cent petits sesterces, chacun de dix deniers obole, valans ensemble vn escu vingt sept souls six deniers de nostre monnoie: ne les terres-à-grain faire plus du quart, comme a esté dit ailleurs. Mais que la Vigne rendoit sans comparaison plus de profit qu'aucune de ces parties-là de terre: d'autant mesme qu'auec les herbages, la Vigne a cela de commun, que sans aucune mise de semence, par chacun an elle produit son fruict, si le temps ne luy contrarie: ce qu'on ne peut esperer des terres labourables, lesquelles ne seroiẽt d'aucune vtilité sans mise de semẽces, ne sejour de quelques annees, Pline à la loüange de la Vigne fait vn grãd roolle des hommes qui le temps passé l'ont heureusement cultiuee. estant admirable le recit qu'il fait de sa fertilité. Comme aussi est chose estrange ce que Columelle escrit des Vignes de Cato, de Varro, de Seneque & autres de son tẽps, qu'il fait tãt fertiles, que l'arpẽt produisoit les vĩgt, trẽte, quarãte muids de Vin & d'auãtage. Aussi dit-il auoir veu des seuls ceps porter deux mil grappes

Autres commoditez qu'on tire de la Vigne.

Grand rapport de la Vigne. Col. l. 3. c. 3.

Au secõd Lieu, chap. 11.

Exẽples

de raisins. En quoi auroit-on plus à s'ebahir (mesme iusques à douter de la cõtinuelle suffisãce de la terre, crainte de son enuieillissemẽt, dõt parle Columelle) sans ce que nous voiõs quelques recoins de Vigne, quoique rarement, rapporter admirablement. C'est à la verité chose tres-asseuree, qu'vne bonne Vigne rend grand profit à son maistre, estant posee en bon lieu, peuplee de bonnes especes de raisins, artistement & diligemment cultiuee, comme on le remarque en plusieurs prouinces de ce Royaume. Et n'est autre cas qui tant ait fait descrier la Vigne (cõme il s'en void en diuers lieux n'en tenir grand conte) que la brutalle paresse: par laquelle la Vigne est plustost reiettee, qu'on n'en a voulu cognoistre les causes. Faisant aussi l'ignorance de beaucoup de gens, craindre telle sorte de labourage, y espargnant par auarice, ce qui fait plus honorer & priser la vigne. Ici n'est l'application de l'humeur de Caton, en ce qu'il n'estimoit, ny les hommes, ny les terres de grande despence, quoi-que de grand rapport. D'autant que c'est folie de penser que la Vigne rapporte beaucoup, si au prealable on y emploie le labeur requis qui ne peut estre sans frais: voire d'autãt plus grands, que pl⁹ grande quantité de vin on desire auoir, l'abondance de raisins procedant infalliblement de la precedente despense. Ne seroit-ce pas donc preuue d'vn mauuais iugement, de ne vouloir moissonner, pour l'espargne du semer? En somme, c'est autant qu'on veut, que la Vigne porte. Sur laquelle maxime, dit Columelle, qu'aiant Paradius Veterense deux filles à marier, & pour tous moiens, vne seule Vigne, en donna vn tiers en dot à chacune de ses filles: emploia par apres autant de labour à la partie qu'il s'estoit reseruee, qu'il souloit faire au total; dont par l'abondãce de fruit qui en sortoit, quoi-que d'vn seul tiers de la Vigne entiere, treuua auoir marié ses filles sans diminuer son reuenu.

La paresse & l'auarice offusquẽt le lustre de la Vigne.

Autres exemples de fertilité en la Vigne.

A LA recommandation de la Vigne tend aussi le testament de celuy qui partageant son bien entre ses deux fils, en donna à l'aisné, bon mesnager & diligent, la partie la plus facile à conduire, cõme rentes, prairees, pasturages; à l'autre, ieune homme desbauché & paresseux, celle où estoit necessaire le plus de labour, qui estoit vne belle & grande Vigne. Dequoy cestuy-cy se plaignant, supplie son pere reformant sa disposition, l'approprier à l'humeur de ses enfans. Mais aussi tost cessa-il sa poursuyte, que le pere luy eust dit, que dans la Vigne y auoit vn thresor caché, lequel infailliblement, auec patient labeur, il treuueroit à son grand profit. Le pere decedé, incontinant le ieune homme se mit à la queste de son thresor, & tant fouilla sa Vigne par profonds & reiterez beschemens & houëmens, que dans quelques annees, elle se rendit tres-fertile, rapportant des Vins en toute extremité d'abondance: qui estoit le thresor entendu par le pere. Dont le fils deuenu riche, pour double bien se rendit diligent au trauail, par habitude, oubliant la precedente faineantise & desbauche.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE II.

Election du lieu et du complant pour la Vigne.

L'Air, la Terre, & le Complant, sont le fondement du Vignoble. De leur assemblage prouient abondance de bon Vin, de longue garde, non suiet à se corrompre, & & charriable pour la debite : sans laquelle concordance, le vin cloche en quelque qualité. Pour à quoy ne faillir, soigneusement sera aduisé à ces choses, auant que de se mettre en despense à edifier la Vigne ; comme au dresser du moulin, auec la commodité de l'eau, est requise la tumbee du bled pour moudre, but de son reuenu. Le climat & le terroir, donnent le gouust & la force au Vin, selon leurs proprietez, de telle façon qu'il n'est nullement possible, reduire en certaines especes, les diuersitez des Vis. D'autant qu'vn mesme plant de Vigne, mis en diuers lieux, produira autant de differentes sortes de Vins, que diuersement ils seront logez. Se voyant cela ordinairenement, que où le ciel & la terre fauorisent entierement le Vignoble, là indifferemment toutes sortes de raisins produisent bon Vin : toutesfois meilleur, tant mieux choisie en est la race. Au contraire, nul raisin, quoy-que bon de luy-mesme, ne rend que pauure & foible Vin, en pays forcé & non du tout agreable à la Vigne: surpassant neantmoins là, de tant plus en bonté le commun, que meilleure en sera l'espece. Reformer l'air pour l'approprier à la Vigne, n'est ouurage d'homme : parquoy où les froidures regnent trop longuemẽt & trop violemmẽt, ne faut s'affectionner à planter la Vigne, laquelle n'y pourroit venir : ou y venant, elle ne produiroit aucun fruict: ou le produisant, ne pourroit paruenir à maturité. De mesme est-il des ardantes chaleurs, sous lesquelles ny le bois de la Vigne ne peut estre de longue duree, par telle intemperie, trop se dessechant, au danger de sa vie ; ny les raisins y fructifier, ainsi qu'il appartient, par s'y bruler durant les iours Caniculaires. A la mercy de telles importunes chaleurs n'est exposé aucun endroit de ce Royaume, par-ce qu'estant posé sous l'vne des deux Zones temperees, est par consequent en telle qualité tout temperé, dont nous ne serons destournez d'y faire des Vignes. Mais si serons bien par les froidures en plusieurs endroits, où à cause des païs bossus, y faisans des hautes montaignes & profondes vallees, l'air est tellement refroidi, que la Vigne n'y peut croistre. Et en outre, les prouinces Septentrionales sont de tant plus froides, quoi que sizes en plattes campaignes, que plus ont le pole Arctique esleué sur elles, leur ostãt cela l'accroist de la Vigne: cõme à telle cause l'on void la Normandie, la Picardie, la Bretaigne, & autres refuser la production du Vin à son defaut estant contraintes, pour boisson, s'accõmoder de fruicts &

A quoy pour vn prealable conuient auiser, pour bien dresser la Vigne.

D'où procede le gouust & la force du vin.

Le trop de froid contraire à la Vigne aussi le trop de chaud.

grains. Ne pouuant atteindre le vrai milieu, ainsi qu'en aucune action humaine presque iamais cela n'auient que par rencontre, le meilleur sera de planter la Vigne, plustost en païs chaud, que froid : pour le naturel des raisins mieux aimer la chaleur, que la froidure, telle recognoissant és forts & excellents Vins proceder des contrees chaudes: pourueu que hors des extremités Meridionales ci-dessus remarquees. Si vostre climat souffrant l'accroist de la Vigne, est plus froid que chaud, plantez à l'aspect du Midy : si plus chaud, que froid, à celuy du Septentrion: si temperé, sans autre obseruation que de vostre commodité, au Leuant ou au Couchant logerez vostre Vigne, preferant le Leuant à tout autre aspect, sous toutesfois la distinction de certaines especes ci apres notees.

Souffreton tesfois mieux le chaud que le froid.

Quelle terre demãde la Vigne.

QVANT à la Terre, la Vigne la desire vigoureuse & de bonne volonté ; legere, non lasche, ne pesante ; plus sablonneuse, qu'argilleuse; plus menuë & subtile, que grosse & espesse; plus maigre que grasse; plus seche que humide; meslee plustost de menües pierres & grauois, que d'en auoir aucunes, ou importunee de rochers ; vuide de tous arbres, que d'auoir aucun ombrage tant petit soit-il, pasturages ou terres nouales & en friche, plustost que labourages : & labourages, plustost que vieilles Vignes : ainsi par degrez se choisissant logis à la Vigne.

Quelle situation.

A LA qualité de la terre conuient ioindre la situation, dont le coustau l'emporte, par dessus la pleine & la montaigne, pour la commodité du releuement ailleurs representé, & tant vtile en cest endroit, que delaissee toute autre assiete, ceste-cy est mise au premier rang. Pour laquelle cause aussi-tost pour la Vigne seront reiettez les fons des valees, que les sommets des montaignes ; estans autant ou plus à craindre les bruines de ceux-là, que les froidures de ceux-cy. A quoy sera adiousteé la consideration de la maison, de laquelle la Vigne veut estre fort pres, pour la bien seance du profit & du plaisir.

Au premier Lieu chap. 1.

Remedes aux imperfections de la terre, causees par la pesanteur ou legereté d'icelle: Aussi par l'humidité.

IL Y A du remede au defaut de la terre : mais c'est auec despense qu'on l'amendera. Ce seront les fumiers, les sablons & les cendres, qui engraisseront la terre trop maigre, emmaigriront la trop grasse, allegeront & emmenuiseront, la trop pesante & grosse : & en somme, prepareront la terre pour la Vigne, si, sans regarder aux frais, on y fait charrier de ces matieres-là, en tant grande abondance, qu'elle suffise pour surmonter les imperfections naturelles. Si la terre-à-Vigne est aquatique, l'eau en sera espuisee par trẽchees ouuertes ou fermees, auec des pierres dedans selon qu'a esté enseigné, dõt tout-d'vne-main sera aussi remedié à l'incõmodité de la planure. Celle de la mõtaigne ou trop droite pẽte, sera adoucie par murailles trauersantes, appellees bãcs & colles, qu'à pierre seche, pour l'espargne, on y bastira en plusieurs endroits, pres-apres l'vne de l'autre, les tirans cõme à niueau; pour retenir la terre, que les pluies & frequens labeurs n'aualent en bas. pourueu que la commodité de la pierre, estant sur le lieu ou pres d'iceluy, fauorise l'œuure.

Au second Lieu, chap. 1.

La plaine, la montaigne

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Defaillant la pierre, telles trauerſes ſeront faites de haies viſues, qu'on compoſera de grenadiers, coudriers, coignets, & ſemblables plantes de reiet: qui ſeruirõt aſſez biẽ à cela, leurs fruicts paians, en outre, la terre qui par ces plantes pourroit eſtre occupee. Corriger le vice du valon, ne ſe peut quand il eſt par trop enfoncé: lequel ne ſouffrant l'eſpuiſer, rend le remede deſeſperé; meſme pour l'iniure des frequentes bruines, contre leſquelles il n'y a aucun moyen de reſiſter. Quant au lieu par trop pierreux, le ſeul moyen eſt d'en oſter tout le ſuperflu & nuiſible, ou en tranſportant dehors, ou en l'enfouiſſant ſur la place, meſme, comme a eſté mõſtré ailleurs. Eſtant le fonds chargé d'arbres, ou occupé de vieux ceps de Vigne, en oſtant curieuſement tels empeſchemens, on en ſera quitte, à l'vtilité de la nouuelle plante, qui ſe reſiouit d'eſtre ſeule, & par le contraire ſe faſche iuſques au mourir, du voiſinage d'autre que de ſon eſpece. La vigne eſtant loin de la maiſon, ne faut que la bien clorre pour oſter l'eſperance aux larrons d'y entrer, faiſant en ſorte qu'aucun n'y ait accez, que par voſtre congé. Toutes ces choſes ſe peuuent faire auec de l'argent, aſſeuré moyen pour faciliter pluſieurs difficultés. Dieu ayant donné à l'homme, liberté de manier la terre à ſon plaiſir. Si en outre ſommes contraints planter la Vigne en endroit ne produiſant de luy-meſme guieres bon Vin, y mettrons les eſpeces de raiſins, rapportans abondamment: afin de recompenſer en la quantité, ce qui y pourroit defaillir en la qualité. Eſtant le lieu plus froid & plus plat que ne deſirerions, nous y logerons les ſortes de raiſins, aians petite moüelle, pour, à cauſe de leur naturel, reſiſter mieux que nuls autres, aux bruines & frimats qui ſont plus frequents és lieux enfoncez qu'és eleuez: & auſſi celles qui ont les grains rares, clairs & durs, & faciles à meurir toſt, à ce que n'eſtans d'eux-meſmes ſuiets par trop à la pourriture, par leur prõpte meureté, & y profitent raiſonnablement. Ainſi compenſans ces choſes, par la tardiueté du fonds, & haſtiueté du raiſin, la Vigne ſe rendra de paſſable reuenu. Le contraire neantmoins ne doit eſtre obſerué en l'aſſiete contraire à la ſuſdite: car és lieux chauds, ſecs, ſablonneux & eſleuez, fructifient touſiours mieux les raiſins faciles à meurir, que les difficiles. Mais auſſi la qualité de telle aſſiete auançant d'elle-meſme la maturité des raiſins tardifs, fait que les meilleurs pour tels endroits, ſont ceux qui tiennent l'entre-deux en ceſte qualité: & dont en outre, les grappes ont les grains pres-à-pres l'vn de l'autre, ſubtils & delicats, & leſquels perdans toſt leur fleur, ne craignent par trop les broüees, gelees, ny eſchaudures: non plus ſe pourriſſent ils ne fletriſſent extraordinairemẽt par pluies & ſechereſſes, ains reſiſtans vigoureuſement à l'vne & à l'autre intemperie, iointe la faueur de l'aſſiete, rapportent celle qualité & quantité de Vin tant recerchees.

Le Valon,

Les pierres

Les Arbres.

Les Larrons.

Accommoder les eſpeces de raiſins au fonds.

L'ARTICLE du complant eſt tout à la diſpoſition du meſnager, le pouuant choiſir tel qu'il diſire. Parquoy, ce ſera preuue de ſon ignorãce & à ſa honteuſe perte, s'il fournit ſon Vignoble de plant de raiſins infertiles, ou de peu de valeur. Auſſi moiennãt digne électiõ de com-

Faire bõne élection du Complant.

plant, aiant l'air & la terre propres, rendra-il sa vigne excellente, pour produire abondance de precieux Vins. Ce poinct gist tout en experiẽce, science seure & certaine pour tel negoce. L'auis de Columelle, qu'il tire de Caton & de Celsus, est, DENE *planter aucune sorte de Vignes, que le bruit commun n'auctorise*: Aussi DENE *garder longuement le complant, s'il n'est trouué bon par experience.* Suyuant lequel salutaire conseil, nous-nous resoudrons de fournir nos vignes des especes de raisins, qui chés nous, ou pres, rapportent grande abondance de bons Vins, & de longue garde: à ce qu'auec plus d'asseurance de profit, & moins de hazard, puissions dresser nostre Vignoble, que plus ingenieusement nous nous serons maniez en cest endroit. Ce n'est toutesfois vn commandement si estroit, qu'on ne se puisse dispenser de se fournir de complant de Vigne, d'ailleurs que des voisins: & qu'il ne soit raisonnable, defaillans pres de nous les bonnes races, d'en aller prendre loin: autremẽt ce seroit touſiours en venir là, que de n'auoir autre sorte de Vin, que de l'ordinaire. Chose à laquelle gens d'esprit ne s'arrestent; ains taschẽt, non seulement à amender les defauts qui peuuent estre en leur mesnage, ains à exceller par dessus le bon & le beau qui y est: sur tout en matiere de Vins, où chacun desire de n'estre second à aucun, pour la gloyre que c'est d'auoir chez soy le meilleur vin de la contree. A cela neãtmoins conuient aller fort retenu, afin que trop de curiosité ne rende vains nos proiets. Le moyen de ne glisser en passage, n'est impossible, ny trop difficile, pourueu que vous-mesme vous y employez, n'estimant que beaucoup de gens vous y puissent satisfaire. Sans vous arrester donques aux discours & promesses d'autruy, voiageant pres & loin de vostre maison, en temps de vendanges, contemplez curieusement les especes de raisins qu'y verrez, pour y prendre auis: afin d'en tirer en la saison, des races, s'il y en a qui vous agreent. N'obmettant lors à vous instruire auec les gens du païs, de l'ordre qu'ils tiennent à planter & gouuerner leurs Vignes, & à faire & conseruer leurs vins: à ce que cõparant ces choses aux vostres, en semblable action puissiez en esperer plus d'vtilité, que moins les qualitez s'en trouueront discordantes. Et bien qu'y remarquiez quelque difference, pour peu ne vous arresterez; mesme si voyez à l'œil telles especes surpasser de beaucoup les vostres, en delicatesse de raisins, & rapport. Vous asseurans, que le changemẽt d'air & de terre, ne les fera tant deschoir, qu'il n'y reste encores prou de vertu, afin qu'elles fructifient chez vous. parauenture non du tout si bien que d'où les aurez tirees, (par ne rendre le Vin entierement si exquis, que sur leur propre mere) mais si feront-bien sans doute, meilleur que vos communs. Ainsi plusieurs l'ont heureusement pratiqué en ce Royaume, en diuers endroits duquel ont esté esleuees des vignes Grecques, Italiennes, & d'autres tirees du loin. comme le sieur de Mobasene en a planté vne de Grece, & le sieur de sainct Derezi vne de Maluoisie, dont les crocetes ont esté portees directemẽt de Candie.

Col. l. 3. c. 2.

Moien d'y proceder pour n'estre deceu.

Gentils-hõmes de Lãguedoc.

TOVTES sortes de plantes ont ceci de commun auec les semences, que de desirer la mutation de bon en meilleur terroir, ou pour le moins, de

nẽ perdre rien au change : pour la crainte du deſchet, auenant lors, que de bon on les remuë en mauuais endroit. Sur laquelle maxime on ne s'arreſte entierement en fait de Vignes, parce que deſirant en auoir des excellentes, de neceſſité s'en faut pouruoir des lieux eſquels on les treuue, qui communement ſont Meridionaux à noſtre aſpect, plus chauds & plus fertils pour la Vigne, que les noſtres. Auquel cas, biaiſant, ſurpaſſerons ces difficultez-cy, en les logeans ſi bien chez nous, dans terre curieuſement preparee, qu'elles ſe reſſentent du changemẽt le moĩs qu'il ſera poſſible. Ceci eſt notable, que de ne ſe fournir de crocetes de Vignes arbuſtiues, pour en faire des baſſes, ny au contraire ; le gain eſtant plus aſſeuré, de les prendre chacune de ſon ſemblable, pour continuer leur train ſans alteration : neantmoins ſe diſpenſe-on quelquefois ſur ceſte article ſelon les occurences, à quoy eſt requiſe prudente conſideration. Que la fertilité des raiſins en abondante annee, ne vous deçoiue : car en ſaiſon riche de vendange, toutes ſortes de Vignes, iuſques aux moins priſees, fructifiẽt largement. En voyant vn ou deux raiſins en vn ſerment, ne l'eſtimez pourtant des meilleures races : mais pluſtoſt faites cas des eſpeces qui en temps preſque ſterile, produiſent à foiſon, & de celles dont chacun ſerment iette trois ou quatre raiſins ou dauantage. Gardez auſſi d'eſtre trompé aux noms des raiſins, en la recerche deſquels giſt plus de curioſité, que d'auantage ; voire telle confuſion, que ſ'y arreſtant, on n'en pourroit auoir aucun plaiſir. La reuolution des ſiecles & diſtances des lieux ont tellemẽt diuerſifié les appellatiõs des raiſins, qu'à peine s'entend-l'on auiourd'huy de terroir à autre, ie ne dirai pas de prouince à prouince. Car icy l'on nomme telle ſorte de raiſin, qui eſt blanche & haſtiue, qui là ſe treuue noire & tardiue : eſtant tellement grande la diuerſité en ceſt endroit, qu'aucun fõdement n'y peut eſtre aſſis. La cognoiſſance du ſeul raiſin Muſquat nous reſte, d'entre l'infini nombre des autres, à ce nom recognu par toutes nations. Les Antiques le nommoient *Apian*, des mouſches-à miel, dites en Latin, *Apes*; bien que ce nom puiſſe eſtre cõmuniqué à vne autre ſorte de raiſin, à laquelle les Abeilles s'attachent comme au Muſquat ; à ceſte occaſion par d'aucuns appellee, *Abeillanne*, eſtant de couleur blanche. Quant aux autres eſpeces ce ſont lettres-clozes pour noꝰ ce que les Anciens agricoles, Heſiode, Mago, Cato, Varro, Virgille, Palladius, Columelle, Pline, Conſtãtin Ceſar, & autres eſcriuent de leurs Vignes, *Aminees, Uenunculles, Ceraunies, de Rodes, de Numidie, Maronnes, Ueſuuiennes, Nomentanes, Viſules, Eugenies* ou *debõne nature, Helueles, Argites, Cocolubes, Baſiliques* ou *Roiales, Perqualanes, Fregelanes, Murgentines, Albuelis, Viſula, d'Albi, Heluenques, Duracins, Dracontiõ, Amethyſton, Berruieres, Archelaques, Scipiones.*

Auis particulier ſur le chois du complant.

La Vigne a eſté nommee diuerſemẽt par les Anciẽs.

NON-PLVS auiourd'huy ne ſont indifferẽment recogneus par toutes les Prouinces, les noms des raiſins, dont l'on vſe le plus en diuers endroits de ce Royaume, qui ſõt *Nigrier, Pinot, Pique-poule, Meurlõ, Foirard, Brumeſtres, Piquardãt, Vgues, Caunés, Samoyran, Ribier, Beccas-*

Auſſi par les Modernes.

ne, Pounhete, Rochelois, Bourdelois, Beauuois, Maluoiſie, Meſtier, Marroquin, Bourboulenc, Colitor, Voltoline, Corinthien, ou Marine-noire, Grecs, Salers, Eſpagnols, Augibi, Clerete, Prunelat, Goneſt, Abeillane, Pulceau, Treſſeau, Lombard, Marillon, Sarminien, Chatus, la Bernelle, & autres infinis, qu'il ſeroit impoſſible de repreſenter par le menu. Virgile en donnant ce teſmoignage, dit que

La Vigne eſt differente
En autant de ſurnoms,
Comme on void abondante
La Lybie en ſablons.

Pour laquelle confuſion de noms, n'eſt poſſible aſſigner à chacune eſpece de raiſins, ſa place & ſon particulier gouuernement, bien-que pour l'auantage de la Vigne, cela fut à deſirer. car comment pourrions-nous exactement ordonner de ces choſes, veu que ne recognoiſſons du tout les nõs deſquels eſt queſtion? Or quelques noms qu'aient noz Vignes, n'importe, pourueu qu'elles ſoient de la bonté requiſe. Et afin qu'elles reſpondent à noſtre intention, eſt neceſſaire en la recerche du complãt, celle grande curioſité du pere-de-famille, conſiſtant en ſon œil & iugement dont auons parlé: laquelle defaillant, defaudra auſſi à ſon vignoble ce que plus il y deſire. Ou ſeroit qu'il fut pourueu de quelque ſuffiſant vigneron, duquel la ſcience & la fidelité ne luy fuſſent ſuſpectes: qu'il paiera largement, & non à prix de ceux qui communément manient la terre. Auec raiſõ inſiſtõs-nous tant ſur ceſt article, puis-que la mauuaiſe plante couſte autant à eſleuer & entretenir, que la bõne, & que la terre n'eſt plus occupee à la nourriture de l'vne que de l'autre. Ce pẽdant qui ne void la differẽce de l'vne à l'autre? Ne mõſtreroit-il pas defaillir en ſens commun, celuy qui prefereroit l'infertile à la fertile, ou ſeulemẽt, par imprudente pareſſe, les eſgaleroit enſẽble; D'autãt meſme que c'eſt choſe qu'on ne refait tous les ans, que la Vigne (cõme les ſemẽces des iardins & terre-à grains) laquelle eſtant mal choiſie en ſon commencemẽt, ne peut apporter que deſdain, voiant perdre la deſpẽſe emploiee à ſon eſleuement. Donques, curieuſemẽt doit-on auiſer à ne ſe deceuoir au plãter de la Vigne, puis qu'il y a tãt de difficulté à en amẽder les defauts; & qu'elle eſt deſtinee pour durer longuemẽt; voire en d'aucuns païs, pluſieurs generations.

Ne ſe faut arreſter aux noms des raiſins eins à leur bonté.

Par raiſon & experience, ne doyuẽt eſtre retenus pour bons, autres maillots, mailletõs, crocetes, (diuerſement nommez ſelõ les contrees; & ainſi dits, pour la reſsẽblãce qu'ils ont auec les croſſes & maillets, à cauſe du vieil bois qu'on leur laiſſe au bout) & chapons, que ceux qu'on tire d'vn cep fertile, & encores en la partie d'iceluy la plus aſſeuree en fecõdité. Où y a du chois, d'autãt que tout ce quiviẽt d'vn bõ cep, n'eſt pourtant bon à fructifier, ains ſeulemẽt ce qu'il iette ſur le bois tẽdre de l'annee precedente, qu'on appelle teſte-de-rapport, ou pourtoirs, parce qu'il apporte le fruict: non és reiettons ſortans du bois dur du cep en bas, qui ſont faux bourgeons, ny auſſi és parties plus eſleuees; ains ſeule-

En quelle partie du

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ment ce qui naiſt au milieu du cep. Le demeurant, bien-que gros & dru qui n'a aucun fruict, monſtre ſeulement l'image de fertilité, ſans nul effect: dont vous prouoyant, ce ſera pluſtoſt cultiuer la Vigne pour couuerture & ombrage, que pour la vendange: ayant l'ignorance de ne ſçauoir bien choiſir les crocettes ou maillots, cauſé premierement nos Vignes eſtre peu fertiles, & apres, par mauuais gouuernement, deuenir du tout ſteriles. De la fertilité requiſe és crocetes, font preuue les tronçons des raiſins reſtans ſur les ſermens, où ſera aiſé prendre auis: ce dernier, comme infructueux, ceux où tels ſignes ne paroiſſent, pour le doute de perdre & peine & deſpens. Auſſi eſt-ce teſmoignage de fertilité, que d'auoir les yeux pres-à-pres l'vn de l'autre: eſtant touſiours peu fructifiantes les Vignes, dont les ſermens ſont noüez au large. Se faut auſſi donner de garde, comme d'vn paſſage dangereux, de cueillir des maillots d'vne Vigne ayant eſté tempeſtee l'Eſté precedent: pour le peu d'eſperance qu'il y a de faire bonne fin: attendu qu'eſtant le bois de reiet contraint de naiſtre apres la tempeſte, par trop de ieuneſſe, ne ſe peut rendre bien qualifié pour ceſte annee-là, ains deuient inhabile à eſtre conuerti en Vigne nouuelle. Et laiſſee la foible opinion de ceux qui tiennent les ſinguliers Vins proceder de raiſins n'eſtans bons à manger, preferez à toute autre race, ceux de meilleur gouſt, dont ne pourrez faillir tirer contentement. N'eſtant toutes-fois incompatible, que de raiſins rudes au manger ne puiſſent ſortir des Vins de requeſte; mais cela aduient par la longueur du temps, qui donne loiſir aux Vins de telle race, de ſ'acheuer de faire dans le tonneau: & là, par la vieilleſſe, d'acquerir bonté. comme les pommes ſauuages, ſe laiſſent manger à faute d'autres, quand le temps à la longue, les a renduës entierement meuries.

cep faut cueillir la crocete.

Marques de fertilité en la crocete.

Auis neceſſaire en ce meſnage.

CHAP. III.

Diſpoſition de la Vigne.

PEVPLER la Vigne d'vne ſeule eſpece de raiſins, quoyque des meilleures & plus aſſeurees en bonté, eſt choſe trop hazardeuſe: d'autant qu'on ſeroit en danger de n'auoir aucune vendange, ſi le temps contrarioit à ceſte ſeule eſpece de fruit, de laquelle voſtre Vigne ſeroit compoſee: comme il auient toutes les annees, que chacune race de raiſins eſt tourmentee de ſon contraire. Celle qui ayme le chaud, ſe perd par le froid: celle qui ſe plaiſt en l'humidité, ſe bruſle en la ſechereſſe: & celle qui ſ'accroiſt par la ſeule force du Soleil, ſe pourrit à la ſuruenuë des pluyes, ainſi des autres. Partant, pour auoir la Vigne en l'eſtat, qu'auec raiſon on la peut deſirer, conuiendra la fournir de cinq à ſix eſpeces de raiſins, des plus parfaits en bonté que pourrez choiſir: à ce que le naturel de quelques vnes, par le rencontre des ſaiſons à elles propres, rendent par

De cinq ou ſix eſpeces de raiſins faut meubler la Vigne.

gne.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Comment disposees, Et à qu'elle fin.

chacun an raisonnable quantité de vendanges. Telles especes seront separément plantees, & distinguees par longs quarreaux, trauersans la Vigne accommodant le naturel de chacune espece, à la quantité de la terre & du Soleil, selon les diuersitez qu'on remarque en tout lieu: afin que plus elles profitent & plus facilemẽt soient gouuernees, que mieux on les aura appropriees: mesmes au tailler, où l'interest est tres-grand, s'il n'est fait comme il appartient: pource que l'vne requiert estre couppee tost, l'autre tard: ceste-cy court, ceste-là long. Chose difficile à faire quand la Vigne est confusément plantee pour l'ignorance des vignerons, lesquels sans voir la fueille des Vignes n'en peuuent guiere bien discerner les especes. Le marrer ou hoüer par ces diuisions en est aussi rendu plus aisé, sur tout si estãs esgales, les ouuriers y puissent treuuer leur besongne taillee, comme tasches: cela reuenant à l'vtilité du seigneur, qui par ces petites portions auec iugement & moins de crainte d'estre defraudé, peut faire trauailler ses gens, que si les especes des raisins y estoient indistinctement emmoncelees.

Musquat.

Ceci est remarquable pour le raisin Musquat, Qu'en païs plus chaud que froid, la Vigne veut estre plantee à l'aspect du Septentrion: afin qu'estant plus exhalee telle partie du Ciel que nul autre, les bruines soient ostees du dessus des raisins, leur plus dangereuse tempeste, car elles leurs causent des picotures noires, dont ils perissent. à ce mal estant telles sortes de raisins, pour leur delicatesse, plus suiette qu'aucune autre. Aussi leur profite tel aspect, par sa fresheur, à temperer la maturité du raisin, laquelle de Nature estant fort auancee; par trop de chaleur, se precipite à la ruine du raisin qui s'en dessеche, ne pouuant faire bonne fin. Ainsi le pratique-on auiour-d'huy vers Frontignan, lieu celebré pour les exquis Vins Musquats, l'experience y ayant fait cognoistre, le Septentrion estre plus profitable aux raisins Musquats, que le Midy. Columelle s'estant prins garde en son temps de telle primeur, l'a redigee en auis: lequel ayant suiui chez-moy, par heureux rencontre y trouué la preuue se ioindre à la raison. En pays plus froid que chaud, toutes sortes de Vignes indifferemment serõt logees à l'abri, esloignees des froidures, tant que l'on pourra, ainsi qu'a esté dit. Et touchãt la taille, particulierement la Musquatée ici taillee long, pour les raisons cy-apres representees.

Principale vtilité de telle disposition.

Ceste est la plus importante vtilité de la susdite distinction, qu'estant la Vigne ainsi disposee, on ne sera contrainct en cueillir le fruict verd auec le meur, ny en danger de perdre la vendange hastiue, en attendant la maturité de la tardiue: comme cela auient à la longue, par le temps, les larrons, le bestail & autres inconueniens qui prouiennent du retarder. Ains vendangera-on les raisins en leur droict poinct, par iournees separees, selon leurs especes, logeans aussi separément les Vins dãs les caues, pour en-apres les meslinger en moust ou autrement: afin de leur donner & le gouſt & la couleur comme l'on voudra. Dont les Vins se rendront nobles, de bon gouſt, de plaisante couleur, & de longue garde: ce qu'on ne pourroit esperer meslingeant sans distinction les rai-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

fins verds, auec les meurs : les aigres, auec les doux : les rudes, auec les delicats. Ne vous eſtant pas defendu toutes-fois de vendanger le tout par enſemble, ſi en auez deſir : ce que pourrez faire en prenant la Vigne par le trauers des eſpeces de raiſins afin de les meſler eſgalement. Les raiſins noirs pour leur dureté ſont eſtimez maſles ; & les blancs pour leur delicateſſe, femelles. pour laquelle cauſe de ceux-là, les trois quarts de la Vigne en ſeront plantees, & de ceux-cy le quart reſtant. Par ce moyẽ, ſur-abondant la couleur noire, la conſeruation des Vins en ſera plus aſſeuree, que ſi c'eſtoit la blanche : & la delicateſſe des raiſins blancs, leur donnera ce precieux gouſt que chacun deſire. Ainſi ſe rendra voſtre Vignoble proportionnément compoſé pour tout ce qu'y cerchez.

Les raiſins noirs eſtimez maſles : les blancs femelles.

NON moindre delectation que profitable reuenu, aurez de voſtre Vignoble ainſi diſpoſé : agreable auſſi à toute ſorte de gens d'entendement, voyans voſtre labeur. Meſme quand par telles diſtinctions, és allees faites à l'entre-deux des eſpeces des raiſins, on ſe pourmenera aiſément par toute la Vigne : dont ſerez incité à la viſiter ſouuent, & en ſuite à luy fournir les choſes requiſes à l'augmentation de ſon reuenu : ainſi que par telle occaſion de iour en iour prendrez auis. Au defaut dequoy, manqueront à la Vigne beaucoup de neceſſitez & ajencemens ; d'autant qu'on ne ſe ſoucie de ce qu'on ne void point. auſſi dit le prouerbe.

A quoi, en outre, profitables telles ſeparatiõs d'eſpeces de raiſins.

Le cœur ne veut douloir
Ce que l'œil ne peut voir.

L'ON ſ'abſtiendra de planter dans la Vigne, aucun arbre ; afin que ſans empeſchement elle iouyſſe de la lumiere & chaleur du ſoleil. Ce dire ſe treuue ſuffiſamment verifié, que

Tout arbre nuit à la Vigne.

L'ombre du bon maiſtre
Fait la Vigne croiſtre.

toute autre luy eſtant pernicieuſe, & preiudiciable. Auſſi qu'eſloignee du voiſinage des racines d'autre plante, aux ſiennes ſeules, ſoit donnee toute la ſubſtance de la terre : aſſeuré que touſiours la Vigne reçoit de l'intereſt par l'approche de tout arbre, quel qu'il ſoit. Mais ſi tant eſt qu'on y en vueille, les plus ſupportables ſont les moins dommageables : comme les Oliuiers, qui d'eux-meſmes ne nuiſent beaucoup à la Vigne, pour quelque ſympathie qu'on remarque entre ces deux plantes, iointe la petiteſſe de tels arbres. Les peſchers, aubergers, abricotiers, pruniers, amandiers, ſont les arbres qui pour leur peu de branchage (exceptez les abricotiers, qui en ont beaucoup en lieu qui leur agree) nuiſent le moins à la Vigne. Le figuier & la Vigne ſ'entr'-aiment auſſi, mais eſtant le figuier fort touffu en branchage, opprimant la Vigne, faudra eſtre fort ſobre à y en planter : quoy-que ce ſoit de l'vſage de pluſieurs, mais à leur perte ; comme en vendangeant la Vigne, cela ſe recognoit. Et de quelque eſpece d'arbres que ce ſoit le moins qu'on y en pourra mettre, ſera le moins nuiſible ; non iamais au milieu de la Vigne, ny en autre endroit, d'où la vertu du Soleil puiſſe eſtre du tout oſtee au raiſin : mais pluſtoſt

Moins l'Oliuier, & ſuiuans.

Où plãter les arbres en la Vigne, cas

estant qu'il y en faille mettre.

entour d'icelle, mesme du costé du Septentrion, par estre de là moins nuisibles les arbres que d'ailleurs: ou seroit qu'il y eust des larges allees trauersans la Vigne, auquel cas l'on se pourra dispenser. Grandes diuersitez se voient au gouuernement de la Vigne, où depuis le planter iusques à la façon des Vins, leur garde & debite, n'y a que contrarieté d'auis: ne se trouuans en aucun endroit, trois hommes s'accorder par-ensemble en ceste sorte de mesnagerie, si ce n'est en l'affection commune que chacun a, d'auoir en toutes saisons, abondance de bons Vins. Ce qui me gardera d'en vouloir particulariser toutes les façons, comme aussi chose impossible & non-necessaire: ains me fera arrester à ce que i'estime estre le plus requis pour toit auoir vn profitable Vignoble.

Diuersité d'auis touchant les Vins.

Cinq sortes de Vignes selon les Anciens.

Les Anciens ont diuisé leurs Vignes en cinq sortes; assauoir, l'vne trainante & rempante en terre sans aucune éleuation: autre soustenuë d'elle-mesme sur son tige & pied, vn peu rehaussee, sans autre moyen que de son propre bois: autre esleuee & soustenuë par paisseaux & eschalats: autre en terillages hautemẽt: & la cinquiesme, iettee sur les arbres, s'agraffant aux branches. La reuolution des temps a osté de ce nombre la premiere, n'estant telle Vigne rempante auiourd'huy en vsage. Restent les autres quatre, que mettrons en trois ordres, pour ne se confondre, assauoir en Basse, Moyenne, & haute, desquelles on se sert par tout ce Royaume: diuersement toutes-fois, selon les proprietez des climats, froidures & chaleurs qui regnent particulierement par les prouinces. La Basse accouplerions-nous auec l'eschalassee, pour la sympathie qu'on remarque entre-elles, ne discordans beaucoup en qualitez: si ceste-cy ne laissoit la compagnie de ceste-là, s'en-montant sur ses paisseaux. Comme aussi pour mesme correspondance, ioindrons nous ensemble toutes sortes de Vignes appuyees en quelque sorte, sans la notoire difference qu'il y a entre les eschalassees & quelques perchees, à celles qui sont portees par les arbres. Donc pour l'ordre les distinguerons-nous comme dessus, donnant le nom de Basse, à celle qui sans moyen se porte elle-mesme sur son bois; de Moyenne, à l'eschalassee, & à peu de perchees, comme celles à lignolot: & de Haute, aux arbustiues ou branchees, soustenuës des arbres, & autres esleuees hautement en treillages. La plus prisee de toutes les Vignes est la basse, mesme selon le iugement de Columelle, aussi c'est és endroits où les plus exquis Vins croissent, que la seule Vigne basse est en reputation. comme au cõtraire, l'arbustiue ne produit le Vin que petit, foible & verd: ce que remarqua Cyneas, Agent du Roy Pyrrhus passant par *Rizza*, Anciennement appellee Aricie. Tite Liue premiere Decade liure second, dont il profera ce mot de risee, despuis tant celebré, Qu'on auoit fait iustice d'auoir si hautement pendu la mere, qui auoit produit si meschant Vin, que celuy que là on luy auoit donné à boire. Tous les Antiques n'ont generalement esté de cet auis, ayans aucuns estimé les Vins meilleurs, où les Vignes estoient plus esleuees: & plus abondans, és plus basses. Chose contraire à ce que nous voyons auiourd'huy, & pour le goust, & pour la

Auiourd'huy Trois qui sont,

Basse,

quantité des raisins, laquelle on remarque beaucoup plus grande és Vignes haures, qu'és basses; & en celles-cy, beaucoup meilleur le Vin, qu'en celles-là. Le Languedoc, la Prouence, la Gascongne, partie du Dauphiné, de la Guyenne, de l'Anjou, & ailleurs pour la chaleur de leurs situations, ont presques tous de Vignes basses. La France, la Brie, la Champagne, la Bourgongne, le Bourbonnois, le Berri, & autres prouinces, tant pour le naturel de leur Ciel, que pour continuer leurs cõstumes, n'ont que des eschalassees & petchees. Et au haut Dauphiné pres de Grenoble, & en Sauoye, le plus est d'arbustiues & hautes, grimpans auec admiration hautement sur les arbres, où pour les froidures des prochaines montaignes on est contrainct les y loger. En Piedmont & en plusieurs endroits de l'Italie aussi les vignes fructifient richement sur les arbres: ce qui toutesfois n'est par contrainte du Ciel, qui est là chaud assez pour les plus exquises Vignes; mais pour vne inueteree coustume tiree de l'Antiquité. Entre les Vignes hautes, comme i'ay dit, sont les perchees & treillees, desquelles on se sert presque par tout: & en aucuns endroits plus pour plaisir, que par necessité; les façonnans en diuerses sortes d'appuis & rehaussemens (comme sera monstre) selon la commodité du bois qu'on a, dont les inuentions de tel mesnage sont procedees.

Moyẽne.

Haute.

MESME consideration auoient les Antiques sur le gouuernement des Vins, que sur celuy des bleds, touchant la proprieté des climats, à laquelle ils s'estoient entierement ployez. Sous telle ordonnance disposerons nostre Vignoble: c'est assauoir, en n'alterant rien des accoustumances, continuerons à planter nos Vignes, selon le pays où serons, basses, moyennes, ou hautes: à cause du danger auquel nous nous exposerions d'encourir perte, par la mutation: comme aussi touiours trop de curiosité est suspecte: taschans par industrieuse & diligente culture, à les rendre parfaites en bonté, autant que nostre air & nostre terre le promettront. Mais comme en la matiere nous-nous dispensons, cerchans loin les bonnes races de raisins, quand elles nous defaillent pres: de mesme nous licentierons-nous en la forme, empruntans, non seulemẽt des prochains, mais des lointains, quelques façons d'esleuer & cultiuer la Vigne à nous nouuelles, si y trouuons de l'auantage. Toutes-fois auec vn iusques où: que les inuentions soient tant fournies d'apparentes raisons, que sans beaucoup hazarder ne puissions estre trop esloignez de nos esperances.

A la maniere du pays auquel lõ est, se plãtera la Vigne.

EN la disposition de la Vigne est considerable la contenuë, afin de la proportionner à nos vsages. Si en nostre pays le Vin croist, bon & de bonne garde, & s'y debite raisonnablement, ne faut craindre d'exceder en grandeur de Vignoble: car les deniers qu'en tirerez, vous donneront ample moyen de le bien entretenir. Ainsi qu'on le void pres des grosses villes, des grandes riuieres, comme de Loire, d'Alier, de la Seine, d'Ionne, prenans les vins en Auuergne, en Bourgongne, à l'Auxerrois, & ailleurs, les portans à Paris, & autres endroits, & de la mer, mesme du costé de Bourdeaux & la Rochelle, où l'on embarque les Vins [illegible]

Cõsideration sur la cõtenue de la Vigne.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

quantité, pour l'Angleterre, l'Escosse, la Flandre, la Bretaigne, la Normandie, & autre pays. On le void aussi pres des montaignes froides, en diuers quartiers de ce Royaume: pour tous lesquels pays & autres defaillans en Vin, Dieu pouruoyant à leurs necessitez, a ordonné pour Vignoble, les terres qui abondent en tel aliment, ou voisines ou bien éloignees. Mais par le contraire, vostre terroir ne produisant que petit Vin, ou dangereux à se corrompre; ou si n'estés en lieu pour le vendre, que feriez-vous d'vn grand Vignoble? ne seroit-ce pas, à vostre escient, vous surcharger de peine sans profit? Auquel cas, contentez-vous d'esleuer des Vignes, seulement pour vostre grande prouision, sans espoir de tirer argent, par l'espargne de vostre Vin. Ceste sera donques la regle de nostre Vignoble, que, LA DEBITE, comme l'article du reuenu. A la Debite adiousterons-nous cecy, que tãt plus fructueuse sera la Vigne, que plus primeraine: pour le hazard qu'il y a à la longue garde du Vin. car encores qu'il ne soit sujet à se corrompre, si n'est-il pas exempt de s'espancher. Ioint que touſiours l'argent venant de bonne heure, est plus prisé, que celuy qui se fait longuement attendre. Les Vins musquats ont cela de propre, que d'estre en leur vente, presques aussi tost qu'on les a exprimez des raisins, par telle hastiueté, euitans toute crainte de les perdre. Les blanquetez & Vins de Piquardant, croissans à Frontignan, Mirauaux & autres lieux pres de Montpellier aussi.

Il y a en diuers endroits de ce Royaume, plusieurs autres Vins hastifs, blancs & clerets, ausquels premierement conuiendra viser pour s'en fournir, & en suite des autres iusques aux derniers, qui pour leur facile garde, se maintiennent longuement en bonté, sans alteration à la loüange & à la commodité du pere-de-famille. Ausquelles obseruations prenans de pres garde & à temps, ne pourra vostre vigne faillir de respondre à vostre esperance.

Allees dãs la Vigne, pour le plaisir, & profit.

NOVS auons parlé des allees distinguans les especes des raisins. Encores que vostre Vigne ne soit ainsi disposee par separations particulieres, ne laisserez pourtant d'y faire des allees grandes ou chemins larges, à l'entour, en trauers en long, selon la grandeur de la Vigne, où mieux s'accordera: non tant pour le plaisir du pourmenoir, bien que considerable, que pour le seruice de la Vigne, & commodité d'en tirer facilement la despoüille, & y apporter les engraissemens, par où les bestes de voiture, auec charettes ou sans icelles, puissent aisémẽt passer sans y rien degaster.

La closture de la Vigne.

TOVCHANT la cloison, il est requis estre si bonne & si bien faite, que fermant la Vigne à clef, les fruicts s'y puissent conseruer du rauage des larrons & du bestail: encores qu'és endroits ou sont les amples Vignobles, l'on n'y regarde tant finement, où plusieurs Vignes de diuerses personnes iointes ensemble, se conseruent d'elles-mesmes les vnes les autres. Mais estant question de dresser le Vignoble particulier d'vne maison des champs, touſiours sera plus profitable & plus plaisant, de le tenir clos, qu'ouuert & abandonné à tous venans. De la matiere, ne de

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

la façon des cloisons n'en sera icy dit d'auantage, en estant ailleurs amplement discouru. *Au sixiesme Lieu ch.xxix.*

CHAPITRE IV.

Temps & ordre à planter la Vigne, & son entretenement: selon la diuersité de ses especes.

LES Anciens & les Modernes s'accordẽt tous à ce poinct, qu'és pays chauds & secs, le meilleur temps à planter la Vigne, est le plustost qu'on peut apres les vendanges, la fueille estant cheute des sarmens: comme despuis le commencement d'Octobre, iusques à la my-Nouembre. E's pays froids & humides, le plus tard que faire se pourra, qui est depuis la fin de Feurier, iusques au commencement de May. E's temperez, en l'vne & l'autre saison, mesmes entre les deux, les iniures des temps ne l'empeschans. Ceste mesme consideration a lieu pour les complants. car les raisins, les sarments desquels ont petite moüelle, peuuent estre plantez en tout temps: mais ceux qui l'ont grande, non en autre, qu'en la Prime-vere, pour la crainte de les perdre, les froidures penetrans facilement dedans. *Quand planter la Vigne en pays chaud. Froid, Temperé. Ayãt aussi esgard à ses especes.*

NON tant pour les diuerses sortes de Vignes les plante-on diuersement, que pour les differentes humeurs des hommes, qui, comme a esté dit, discordent plus au gouuernement de la Vigne, qu'en autre passage de la mesnagerie. Les Vignes basses & les eschalassees pourroient estre commodémẽt plantees d'vne mesme façon, pour la sympathie de leurs qualitez, ne s'esloignans guieres d'auantage de terre, l'vne que l'autre. Toutesfois, plus par coustume que par necessité, diuers en sont & le planter & la conduite és prouinces où ces deux ordres de Vigne ont le plus de cours, comme en l'Isle-de-France, és païs d'Orleans, de Bourgongne, Berri, Guyenne, Gascongne, Prouence, Languedoc. En plusieurs endroits on plante la Vigne basse, à mesure qu'on en rompt la terre: en d'autres, on attend à y mettre la crocete ou la cheueluë, apres en auoir vniuersellement desrompu le fonds. L'eschalassee se plante en la plus-part lõg temps apres en auoir creusé les fossez, pour dõner loisir au fonds de le cuire, pour biẽ receuoir la Vigne: la terre desquels fossez sejournant cependant sur le terrain d'entre-deux, à telle occasion ne se peut lors rompre entierement, ce qui se delaye iusques à ce que quelques annees apres l'on prouigne la Vigne vniuersellemẽt selon sa particuliere façon. Quãt à la Vigne haute, treillee ou arbustiue, c'est la liberté du Vigneron d'en tenir tant qu'il voudra les fosses ouuertes, pour la planter: à cause qu'estant par rengees, loin les vnes des autres, elles ne s'entre-pressent nullement. *Diuerses façons de planter & conduire les Vignes, quoy-que de mesmes especes.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La Vigne basse se plante en deux sortes.

POVR particulariſer les façons de planter le Vignoble, commencerons par la Vigne baſſe, comme à elle appartenãt l'honneur de marcher la premiere, puis que par iugement vniuerſel, d'elle ſortent les meilleurs Vins. En deux manieres la plante-on communément: par crocetes ou maillots, & par cheueluës ou ſautelles: au foſſé ouuert, & à la tarauelle, d'aucuns appellee, *la fiche*, & en Anjou, *le godeau*. C'eſt par crocetes ou maillots qu'on plante la Vigne baſſe, defaillant le plant enraciné: & au foſſé ou rayon ouuers, quand le pays ne ſouffre la tarauelle. car plus profitét les cheueluës, ou ſautelles dites auſſi margotes, que les maillots ou crocetes, pour l'auantage des racines qu'elles ont, eſtans employees. Auſſi plus commodément & vtilement ſe dreſſe la Vigne par la tarauelle, que par le foſſé ou rayon ouuert, moyennant que la terre de la Vigne ſoit, pour vn preallable, rompuë vniuerſellement, comme ſera monſtré. A faute dequoy, l'vſage de la tarauelle a eſté deſcrié, quand, par auarice, ſans aucun remuëment, on ſe contẽte de fourrer la croceté dans le trou, fait auec l'inſtrument de la tarauelle, en terre ferme, laquelle pour ſa durté, refuſe de receuoir les racines du nouueau plant. Si doncques au dreſſer de voſtre Vigne ne trouuez aucune ſubiection, eſliſez pour plãt les cheueluës, & en leur employ ſeruez vous de la tarauelle, dont voſtre vigne ſe diſpoſera profitablement & gentilement, paroiſſant alignee en tous ſens auec belle repreſentation. Mais vne petite difficulté ſe preſente en cet endroit. Les racines des ſautelles ne peuuent entrer dans le trou que fait la tarauelle, leſquelles à telle occaſion eſt-on contraint de coupper, en les fourrans dans terre. Si ſont cheueluës d'vn ou de deux ans, n'importe. car ſeulement oſterez les plus longues & hautes, laiſſant les courtes & baſſes; ainſi les employerez, ſans craindre que de la ſoucherte de la ſautelle ne reſſortent toſt des nouuelles racines, à ſuffiſance, au lieu de celles qu'aurez couppé. Eſtans les cheueluës plus vieilles, comme de trois à quatre ans, le meilleur ſera de les planter à-tout leurs racines, ſans rien leur roigner: auquel cas, ſera force les planter à foſſé ouuert, & loger les racines au long du rayon, à meſure qu'on le creuſera, comme ſera remonſtré.

Par crocetes, & Par cheueluës.

La façon.

CE ſeroit grand auancement d'œuure, de trouuer des ſautelles ou cheueluës ja faites, & ce des eſpeces, que deſirez: mais le peril ſeroit trop grand, d'auoir des Vignes de peu de Valeur, ſ'expoſant à l'auarice & ignorance des reuendeurs. A raiſon dequoy n'eſperez rien de bon de ce coſté-là, ains de voſtre curioſité, comme du ſeul moyen de vous fournir de bonne race de raiſins. Reſolu donques des endroits deſquels deſirez vous pouruoir de crocetes, maillots, ou chapons, les ferez cueillir en la partie du cep & au temps remarquez cy-deuãt: en y laiſſant du vieil bois, qui eſt celuy de l'annee precedente, quelques deux doigts (dont ils tirent leur nom, reſſemblans à des croces & maillets) & les tenans de la longueur du rameau ou ſerment, ſans en rongner rien, en attendant de les coupper de la meſure requiſe, quand les employerez. En decours de

Lune

Lune : en beau iour, non-pluuieux, negeux, bruineux, non-trop froid, ne venteux, cueillerez les crocetes pour aussi-tost, ou gardees durant quelques iours, estre plantees ; ou mises barber ou cheueler, pour en faire des saurelles, comme sera monstré, si ainsi le desirez. Escheant de tirer vos maillots pres de vous, ou non beaucoup esloigné, sans autre mystere, les ferez porter liez à faisseaux à dos de bestes ou par charettes, à l'vsage du pays ; en temps beau, si tel le pouuez eslire : mais estant venteux, les enuolopperez auec des linges, pour les garder qu'ils ne dessei-chent. car ainsi se conserueront ils trois ou quatre iours. Plus de façon conuiendra employer pour leur conseruation, si les faites venir de region loingtaine, comme de Grece, Candie, & semblables. car par la longueur du chemin, ne peuuent paruenir iusques à vous, qu'à la longue, en danger de se suienter, s'il n'y est pourueu par artifice. En ce cas, aurez des longues barilles, comme celles à harencs, dans lesquelles enfermerez vos maillots, entre-meslez auec de la terre delice, & arrousez de fois à autre, par vn trou, qui à tel effect sera laissé à l'vn des bouts de chacune barille. Ainsi les maillots se maintiendront longuement sains & entiers, voire depuis le mois d'Octobre, iusques à celuy de Mars. Estans vos maillots arriuez chez-vous, aussi tost seront mis tremper dans l'eau dormante, pour trois ou quatre iours, afin de les rauigorir, & en suite plantez, selon vostre desir.

Et le temps de cueillir les crocetes

Aussi le moyen de les transporter.

Si il est question de conuertir vos maillots en saurelles ou cheueluës, pour enracinees, en composer des Vignes de toutes sortes ; conuiendra y proceder en ceste maniere. Destinerez vn recoin de terre-à-Vigne, legere & vigoureuse, que curieusement ferez descharger de tous empeschemens iusques à l'emmenuiser & reduire en poudre. Elle sera en lieu arrousable, si faire se peut, pour au besoin humecter le ieune plant, & par ce moyen le garder de dessecher : mesmes si estes en Languedoc, Prouence, ou autres endroits chauds de ce Royaume, cela n'estant à craindre en France & prouinces circonuoisines. En tel lieu que cela planterez vos maillots, dans des rayons, d'vn pied & demy de profondeur, tirez à ligne droicte, equidistans d'vn pied. Mais ce sera sans les y recourber aucunement ; ains tous droits les y poserez, loin l'vn de l'autre de trois à quatre doigts, les faisans resortir hors de terre vn quart-de-pied. Auant que les mettre en terre seront rongnez tous d'vne mesure, d'vn pied trois-quarts peu plus ou moins : & du vieil bois en sera osté tout ce qu'imaginerez pouuoir empescher l'entree dans le trou de la taraudelle, en les replantans. En creusant les rayons, la terre se rompra vniuerselement, sans qu'aucune partie endurcie reste entre-deux, dont sans empeschement s'entacineront les maillots, moyennant la bonne culture : sans laquelle aussi ce seroit trauailler en vain en cet endroit. La culture sera de houer ce nouueau plant trois ou quatre fois durant l'Esté, & vne en Hyuer, ne souffrant qu'aucune herbe y surcroisse iamais, l'arrousant és extremes chaleurs, le lieu le requerant. Ne vous souciez de fumer ces cheueluës, de peur qu'estant contraint

Pour faire enraciner les crocetes

les transplanter en lieu maigre, elles ne décheuſſent, auec hazard de les perdre. A l'arrouſer n'eſt à douter la conſequence : par ce que quand il pleut, c'eſt vniuerſellement ſur toutes ſortes de plantes, dont elles s'arrouſent, & à cela s'accouſtument. Mais auec plus d'auancement s'accroiſſent celles qui le moins endurent la ſoif : comme ces cheueluës-cy, qui n'en ſont iamais tourmentees, ayans l'artifice ioint au naturel. Par tel gouuernement dans vne annee ſeront les cheueluës capables d'eſtre replantees, en ce peu de temps ayans acquis des racines à ſuffiſance. Et ſi tant eſt que les vueilliez laiſſer d'auantage en terre, n'eſtant en commodité ou volonté de les tranſplanter dans tel temps, ainſi le pourrez faire iuſques à quatre annees : pourueu qu'en chacune les ſautelles ou cheueluës ſoient taillees comme Vigne ja faite, & touſiours profitablement labourees, à ce que le fonds ne produiſe aucune herbe, qui ne pourroit eſtre que nuiſible au nouueau plant. Toutes-fois le meilleur ſera de les replanter ſur le ſecond an, ne les laiſſans en terre plus longuement, ſi ce n'eſt par contrainte. En abondance ferez enraciner des maillots, voire en beaucoup plus grand nombre qu'il ne vous faudra de ſautelles : afin que venant à les choiſir, n'en employez que des mieux qualifiees, ſans que ſoyez contraint de vous ſeruir d'aucune languiſſante, ne d'autre que de bonne eſperance : veu l'vtilité de la bonne election du plant, la perte de le mal choiſir, & la facilité de ce meſnage. De tel plant ainſi enraciné, & choiſi, ferez des Vignes fructifiantes dans peu de temps ; à quoy ceſte voye vous aura acheminé, voire le complant aura en ce lieu-là auancé autant, ou peu s'en faudra, que s'il euſt eſté planté en crocete pour la derniere fois en ſa Vigne. En quoy y a de l'eſpargne, d'autant que le peu de terre où les cheueluës auront ſeiourné, n'aura tant couſté à cultiuer pendant ce temps-là, que toute la Vigne auroit fait : ioint que le rapport du fonds deſtiné à Vigne aura cependant ſerui à quelque autre vſage, & ce auec plus de profit, que plus valeureux il ſera de Nature. A l'aſſeuree reprinſe des cheueluës & auancement à s'accroiſtre, eſt iointe ceſte notable vtilité, que la conſideration du replanter, lequel par certaine faculté de Nature, apporte treſ-grand profit & affranchiſſement à toutes ſortes de plantes, qui de tel artifice ſe reſiouïſſent fort. Les jardiniers ainſi le pratiquent heureuſement, replantans preſques toutes leurs herbes, reſtans ſauuages les autres, ou la pluſpart, qui ne ſont traitees de meſmes. Cela trouuerez certain, que la Vigne compoſee de plant enraciné, ſe rendra pluſtoſt fructueuſe, que par maillots, & durera longuement en ſeruice.

Profit de ſe ſeruir de cheueluës à l'edifice de la Vigne.

Autre moyẽ pour auoir des cheueluës.

On tient vne autre methode à ſe pourueoir de cheueluës, és enuirons de Paris & autres lieux. C'eſt que ſans coupper les ſarmens du cep, on les enracine, les recourbans dans terre où ils les tiennent deux ou trois ans, iuſques à ce que ſeurez de leur mere, ſont tranſplantez ailleurs, pour eſtre conuertis en nouuelle Vigne. Le cep duquel on deſire tirer de la race, eſt margotté, en tout ou en partie ; c'eſt à dire, pre-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

parer à donner des margottes ou cheueluës. Si c'eſt en tout, il eſt vniuerſellement couché dans terre & la prouigné, faiſant ſeruir toutes ſes branches & icelles reſſortir à l'air: ſi en partie, on ſe contente d'en prendre vne ou pluſieurs des mieux nourries, qu'on ploye & enfonce dans terre, tant auant qu'on peut, demeurant la mere à deſcouuert. Du bout des ſermens ainſi couchez, ſort ſur terre deux ou trois œils, là eſtans iuſtement couppez. On laiſſe ces margottes, appellees auſſi prouins, ainſi accommodees iuſques à trois ans, plus ou moins, comme l'on veut: alors on les couppe de leur mere-ſouche, & ſans ſeiourner on les porte planter en la nouuelle Vigne. Quand on les tire de terre, on fait vne foſſe, deſchauſſant les ceps: deſquels, couppees les margottes, les tronçons reſtans produiſent par-apres abondance de raiſins, ſi on laiſſe la plus grande partie de la foſſe deſcouuerte en rond, à la figure d'vn plat-eſcuelle, pour donner air aux nouueaux bourgeons reſſortans des troncs des vieux ceps. Par tel ordre vous eſtes priué d'auoir des Vignes eſtrangeres, ne vous pouuant ſeruir d'autres eſpeces de raiſins, que de celles de chez vous ou de voſtre voiſinage. Pour laquelle cauſe ne vous arreſtez à telle façon de margotter: ioint que c'eſt ſans neceſſité que de ſe donner tant de peine, veu qu'auec beaucoup moins de labeur, s'enracinent les croceres & maillots, comme a eſté monſtré.

Trois dettez de terre nouale.

terre à la Vigne.

PLVS fructueuſement ſe plante la Vigne en vn endroit qu'en l'autre, ſelon l'ordre de la diuiſion ſuſdite: dont le premier lieu eſt donné à la terre nouale, n'ayant iamais eſté defrichee: le ſecond, à celle à grains: & le dernier, à la Vigne vieille: laquelle ſi par neceſſité conuient replanter, ce ſera à condition d'en arracher ſi profondement & vniuerſellement les racines des vieux ceps, qu'auec icelles, s'en aille le venin procedant du deſchet de vieilleſſe. car faillir en ceci, ce ſeroit ſe tromper trop euidemment, attendu que la nouuelle Vigne par l'importunité des reliques de la vieille, ne pourroit ſe reprendre: ou du moins que viure en langueur, ſans nul profitable accroiſt. Ne vous arreſtez à l'auis de ceux qui pour renouueller les vieilles Vignes ſe contentent, apres en auoir couppé les ceps entre deux terres, d'en labourer le champ & y faire du bled pour quelques annees. car ils ſe deçoiuent, ne pouuans les racines de la Vigne par ce ſeul moyen, ſe perdre de fort long tẽps, voire y en demeurera-il, quel bled qu'õ y ſeme, plus de vingt-cinq ans apres. Or quelle que ſoit la terre, pour la preparer dignement à receuoir la Vigne, ſera vniuerſellement rompuë vn pied & demy de profondeur, & de telle ſorte, qu'en la renuerſant s'en-deſſus-deſſous, la bonne & cuite de la ſuperficie ſoit miſe au fonds: & la mauuaiſe & cruë du fonds, à la ſuperficie: dont par tel eſchange, à la longue les temps cuiront la cruë, pour finalement les deux terres ſe rendre du tout propres, pendant que la bonne nourrira au fonds les racines de la nouuelle Vigne. Ce faiſant, toutes ordures & empeſchemens de racines & pierres ſortiront du dedans de la terre, pour reſter libre à l'entretenement de la Vigne.

Ordre à la preparation de la terre, pour la Vigne baſſe.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Comment prendre la terre.

POVR en cet endroit ouurer ainsi qu'il appartient & auec espargne, l'on commencera à rompre la terre par l'endroit le plus bas & enfoncé, car auec plus d'aisance y besongneront les ouuriers, que la prenant au contraire, iettant la terre de bas en haut, rendant l'ouurage plus long, & par consequent plus cher, que de raison, non de guiere meilleur. Mais ainsi n'est pas de la culture ordinaire de la Vigne apres l'auoir plantee: car pour la bien maintenir, conuient ne la prendre touſiours d'vn mesme costé, ains diuersement selon les œuures qu'on luy donne: vne fois d'vn endroit; vne autre fois, d'vn autre; afin de bien mesler & renuerser la terre. Aussi, afin que la terre ne s'auale par trop (à quoy tant plus est suiette la Vigne, que plus pendante en est la situation) conuiendra des trois œuures de labourage requises pour son entretenement chacune annee, l'vne estre prinse au plus haut & esleué endroit de la Vigne: à ce que les trauailleurs auec leurs instrumens tirent la terre à-mont, par ce moyen la remettant au lieu d'ou les eaux de la pluye l'auroient aualee, maintenir la Vigne en bon estat. Auis pour toutes sortes de Vignes, tant pour les planter, que pour les entretenir.

ET à ce que telle preparation se face sans confusion, la terre premierement espierree en sa superficie, sera tracee d'vn des costez, auec le cordeau en lignes droictes & paralelles, equidistantes d'vn pied & demy, dont les ouuriers auront chacun leur portion egale & leur part taillee de la besongne: lesquels, ou auec le seul hoyau, ou à l'aide de la pelle, mettront la terre au poinct que la desirez, l'applaniſſant par le dessus, à mesure qu'ils la rompront. Ainsi se rendra preste vostre terre à receuoir le nouueau plant, soient crocetes ou cheueluës, qu'on employera apres en ceste sorte. Premierement, on se resoudra de la maniere qu'à l'auenir on cultiuera la Vigne pour ordonner de l'entre-cep. Si on a à labourer la Vigne auec des bestes, selon la pratique d'aucuns endroits de Languedoc, comme vers Narbonne, la faudra planter plus au large, que si c'est à main d'homme. Pour ceste-cy, d'vn à l'autre suffira la distance de trois pieds en tous sens: mais pour ceste-là, nous y adiousterons trois quarts de pied d'auantage, ou peu plus; à ce que les bestes de labourage y puissent commodément ouurer, sans rompre les ceps. Soubs lesquelles mesures, planterons nostre Vigne, où ne nous dispenserons que pour l'amplifier si on veut, mais non la restreindre; ce qu'on ne peut faire sans notable interest de la Vigne, qui s'en trouueroit trop pressee. Applanie que soit la terre par le dessus, sera retracee d'vn costé, auec le cordeau par lignes equidistantes, selon lesdites mesures, aussi paralelles & droites: de l'autre endroit sera posé le cordeau, croisant en trauers par angles droits, les lignes tracees: & là où le cordeau entretaillera la ligne tracee, là sera plãtee la crocete ou la cheueluë, en la fourrant toute droite dans le trou qu'on y fera auec la tarauelle ou fiche, où on affermira auec vn long baston pointu par l'vn des bouts, remplissãt peu à peu le trou auec de la menuë terre. Par ce moyẽ,

Mesure d'vn cep à l'autre.

Planter la cheuelue ou crocete.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

non seulement aucun vent n'y entrera, mais aussi le nouueau plant, soit crocete ou cheueluë, y sera si bien affermy, que difficilement en pourroit estre arraché en le tirant à la main. Pour faciliter l'entree dans ce trou à la crocete & à la cheueluë, leur faudra roigner de la teste, tout ce qui apparemment la pourroit empescher, à ce qu'elles puissent attaindre iusques au fond du trou, accommodant aussi la tarauelle à la qualité du complant; dont est requis estre plus grosse pour la cheueluë, que pour la crocete, par auoir plus de grosseur l'vne que l'autre. Cet instrument ressemble aux grands taraires des charpentiers. Il est composé d'vne barre de fer, longue de trois pieds, & grosse comme le manche du hoyau, le bout entrant dans terre, estant arrondi en pointe, bien forgé & aceré. L'autre regardant en haut, est attaché à vne piece de bois trauersante, faisant le tout la figure d'vn T, pour le tenir auec les mains. Et à ce que la tarauelle ne profonde trop dans terre, ains iustement y entre selon la resolution qu'aurez prinse d'y enfoncer le complant, vn arrest sera mis à la piece de fer entrant dans terre & en l'endroit remarqué à telle cause: lequel arrest estant aussi de fer, seruira en outre à y mettre le pied dessus, pour, pressant en bas, ayder aux mains à faire entrer la tarauelle dans terre, cas estant qu'on la rencontre dure & forte.

Description de la tarauelle.

En telle maniere estant dressee vostre nouuelle Vigne, se treuuera proprement ageancee, droictement alignee en tous sens & de tous costez, par en estre le complant posé d'egale distance, dont, outre la beauté, sera-elle facile à cultiuer. Bien qu'en plantant à la tarauelle, presques toutes les racines des cheueluës se couppent, ne doutez pourtant de leur reprinse: car de leur souchete en sortent tant de nouuelles qu'il suffit. Toutes-fois auec quelque peu d'auancement, pour le respect de la fructification, l'edifie la Vigne par sautelles entieres, que si on leur roigne aucune racine; mesme si ce sont cheueluës vieilles, comme de trois à quatre ans. Dõt ie cõseille, ayãt de tel plant en main, l'employer, nõ à la tarauelle, ains au rayõ ou fossé ouuert, le logeant en terre cõme arbres fruictiers, auec toutes ses racines, à mesure qu'on creusera les fossez: sans auoir esgard ny au curieux alignemẽt, ny au peril de bien rõpre la terre, sur quoy cõuiendra se dispẽser. Ne craignez que la mesure nasusdite de plãter la Vigne ne soit suffisante profondeur, obseruãt toutesfois les distinctiõs des terres sablonneuses, argilleuses, plattes & pendantes, pour profonder plus en vn endroit qu'en autre, cõme a esté dit: sans vous arrester aux coustumes inueterees de plusieurs, qui font leurs plãtemẽs trop profonds, auec despense, autant superfluë que nuisible, pour l'amertume de la terre que le complãt, à sa perte, rencontre, plus grãde, que plus on le profonde auant. Aucuns plantent, & leurs crocetes & leurs cheueluës, quand & le defrichement, sans se seruir de la tarauelle, pour la mauuaise opinion qu'ils ont de tel instrument. En quoy ils se deçoiuẽt, parce que, ne tãt artistemẽt ne tãt profitablemẽt auec, ne se dresse la Vigne par quelconque autre maniere, que par la tarauelle, moyen-

Les vieilles cheueluës se plãtẽt au fossé ouuert, non à la tarauelle.

Obseruation du naturel des terres sur le profonder de la Vigne.

Le planter à la tarauelle est à preferer à tout autre moyen.

nant la precedente rupture de la terre, comme a eſté monſtré : attendu la confuſion qui ſy engendre, en faiſant, à la fois, ces deux œuures, rompre la terre & y loger le complant: & que la terre ne ſe rompt ny remuë ſi bien, ne ſi vniuerſellement, qu'il eſt à ſouhaitter, que lors que ſeule on la manie, pour le deſtourbier du complant qui empeſche le hoyau de librement ioüer, dont certaine dureté reſte dans l'ouurage, au detriment du complant. Ou ce ſeroit qu'on poſaſt le complant derriere le talon du trauailleur contre la terre mouuee, ſelon la pratique d'aucuns qui ſe ſont prins garde de telle curioſité. Mais par ce moyen la Vigne ne ſe peut alligner en perfection, d'autant qu'en ouurant ainſi, les traces des meſures s'effacent : & pour double incommodité, la deſpence, tout bien conté, en eſt plus grande qu'à la tarauelle. Les racines du nouueau plant entrent tres-bien dedans le fonds egalement remué, où gaignans terre ſans empeſchement d'aucune durté ny d'autre mauuais rencontre, ſe fortifient dans peu de temps, pour la bonne nourriture qu'elles y treuuent. A cela aydant beaucoup les pluyes, leſquelles penetrans facilement la terre mouuee de nouueau, les arrouſent opportunément. Dont la Vigne, comme ſ'eſgayant, ſ'aggrandit auec beaucoup de vigueur, à veuë d'œil. Mais ſi par contrainte des rochers, ne permettans à la tarauelle de ioüer ou autre notable empeſchement on plante au foſſé ouuert : c'eſt à dire, à meſure qu'on défriche ou rompt la terre, ce ſera en aſſeant les crocetes toutes droites dans le foſſé, ſans nullement les recourber, comme font aucuns (car les cheueluës ne ſe peuuent planter que droitement) qui par telle ignorance, ſe priuent du plus fertil de leurs crocetes: les contraignans par là, à faire leurs iettons par les bouts, qui ſont touſiours ou infertiles, ou les moins fructifians endroits du ſarment. C'eſt vne erreur inueteree, que ce recourbement-cy, tant blaſmé des Antiques par le teſmoignage de Columelle & Pline, que par meſpris, le bout du ſarment a eſté par eux appellé, *fleche*, comme ne ſeruant qu'à eſtre ietté au loin ; auſſi l'ont-ils nommé en Latin, *Flagellum*, pour le vent qui le bat à cauſe de ſa foibleſſe : lequel reietté, ont defendu de ſ'en ſeruir, pour crainte d'en faire des Vignes infructueuſes. Et de faict, puis que les crocetes ou maillots ne doiuent eſtre eſleuës qu'elles n'ayent porté du fruict, pour auec moins de hazard planter la Vigne : par quelle raiſon nous voudrions-nous ſeruir en cet endroit, de ces bouts-là de ſarment, qui n'ont fait aucune preuue de leur valeur? Là ne croiſſent iamais des raiſins, ou ſ'il y en croiſt, ce ſont des auortons de nulle eſtime. Des œils les plus approchans du vieil bois ſort l'abondance des raiſins, dont le nombre & la valeur ſe reſtraignent à meſure que les œils ſe reculent de tel endroit : dont c'eſt ſe tromper à ſon eſcient, que de ſe priuer tant ſoit peu, de ces recommandables parties : ce qu'on fait en recourbant la crocete dans terre. car d'autant de bons œils qu'on y enterre, deſquels nous-nous priuons, d'autant de mauuais ſommes nous contraints de nous ſeruir par-apres, qui ſont ceux qui reſſortans à l'air font le fondement de noſtre Vigne.

Effect profitable à la Vigne, de l'vniuerſel remuemẽt de ſa terre.

Comment poſer les crocetes en la foſſe.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Les Anciens ont commandé qu'en cueillant les crocetes ou maillots, leur soit laissé du vieil bois : non que cela de soi serue à la fertilité ; mais afin que par là l'on fust bridé de ne planter que des œils les plus profitables, lesquels, comme a esté dit, sont tousiours les plus prochains du tronc. Ainsi ce vieil bois y demeurant, l'on ne peut estre deceu en celà. autrement seroit facile d'vne longue croceta en faire par tromperie, deux ou trois, contre l'intention de tout bon Vigneron. Par ceste mesme raison, l'enter des ceps est tant prisé. car puis que des œils de sarmens, ne s'en perd en les entant que trois ou quatre ; il s'ensuit qu'au quatriesme ou cinquiesme, la Vigne commence à ietter ses fondemés, pour laquelle cause, ne peut estre que tres-fructueuse. Et si bien l'on vueille dire, que plusieurs bonnes Vignes ont esté faites les crocetes recourbees : la response est, que comme il y a bon & meilleur, meilleures se trouueroient elles ayans les crocetes esté logees droitement. l'experience prouuant telles raisons. Comme aussi, c'est l'experience qui monstre tous les iours, la partie recourbee se pourrir dans terre, ou du moins y faire tres-petit accroist : quand en prouignant les vieux ceps (ayans esté plantez recourbez) ou par autre occasion les descouurans iusques au fondement, on remarque y defaillir ce que du maillot a esté recourbé en plantant: ou le treuue-on languissant & lasche, que presque demeure-il sans vie, n'ayant produit aucunes racines, ains toutes s'estre logees au defaut de la recourbeure en haut.

A quoy sert le vieil bois laissé à la crocete, en la cueillant.

Povr fin de ceste action, dirons qu'en quelque sorte qu'on ouure en cet endroit, soit pour planter à la tarauelle ou au rayon ouuert, le lieu estant pierreux, les pierres sortans du fonds, seront iettees hors de l'œuure : afin de n'en charger le gueret, sur lequel ne les reposera-on nullement ; ains sur la terre ferme, à mesure qu'on les tirera, pour de là les transporter de mesme és entours de la Vigne, pour y seruir de cloison, & és trauerses, pour bancs ou colles, la pente de la piece le requerant. Et apres en auoir curieusement applani le parterre, si faict n'a esté deuant que planter le nouueau plant, cheuelu ou maillot, sera taillé sur terre enuiron quatre ou cinq doigts, contenans deux œils ou bourgeons qu'on y laissera pour fondement des iettons à venir. I'obmettrai à dessein tant de mysteres antiques & ridicules qu'on trouue par escrit employez aux Vignes nouuelles, comme de tremper dans la poix fondue les deux bouts du complant, pour le garder d'esuenter: & pour luy faire prendre racine, mesler parmy la terre des pepins de raisins rostis, des féues, de l'auoine, des vesses & autres drogueries. Seulement adiousterai-je icy, que les fumiers bien pourris, ou plustost quelques bons terriers seruiront beaucoup à la reprinse & accroissement de la nouuelle Vigne, desquels toutes fois ne se faut seruir, ains s'abstenir de tous engraissemens, en ce commencement, si ce n'est en terre fort maigre & legere.

Effierrer la nouuelle Vigne.

La tailler.

L'amẽder, dequoy, & à qu'elle condition.

C'est beaucoup fait que d'auoir planté la Vigne, mais ce n'est pas tout. car sans bon entretenement la peine qu'on y aura prinse tournera

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

à neant; la Vigne pour ſon infirmité ne pouuant ſouffrir la negligence du Vigneron. Sur tout, en ſon commencement conuient de neceſſité la bien gouuerner, ſe deſcheant à veuë d'œil, ſi pendant qu'elle croiſt n'a toute la culture requiſe, voire iuſques à ne pouuoir apres eſtre releuee par aucune diligence. Donques auiſera-on de ne luy eſpargner iamais le labour, afin que ne ſoyons fruſtrez de l'eſperance de ce meſnage.

Soigneuſement la labourer, cõment, & Quand.

A voſtre nouuelle Vigne ne toucherez deſ-depuis l'auoir plantee iuſqu'au temps qu'il la faudra hoüer ou marrer pour la premiere fois, qui ſera diuers ſelon que diuerſement aura eſté plantee. Si elle eſt de l'Automne, la premiere façon que luy donnerez ſera dans le mois de Mars: ſi du Printemps, par tout celuy de May, apres vne bonne pluye; ſans laquelle ne doit-on entreprendre d'ouurir la terre à l'entree des chaleurs, craignant icelles deſſecher le nouueau plant. Telle œuure ſe fera autant profondement que ſi la Vigne eſtoit vieille, afin de contraindre les nouuelles à ſ'enraciner bien auant dans terre. Ce qu'on ne pourroit eſperer la marrant ſommairement, comme font aucuns ignorans, cuidans bien beſongner: dont à la ruine de la ieune Vigne, ſes racines ſe logeroient à la ſuperficie de la terre, expoſees à la merci des chaleurs pour en deſſecher dans peu d'annees. La ſeconde, la troiſieſme, & autres œuures n'ont aucun terme limité. Elles ſe donneront lors que verrez la nouuelle Vigne en auoir beſoin, qui ſera quand les herbes y recroiſtront tant ſoit peu, ou que le fonds ſ'affermira de ſoy-meſme, ou par fortes pluyes. Car iamais ne faut ſouffrir en voſtre Vigne herbe aucune, ny que ſa ſuperficie ſ'endurciſſe par trop, pour les grands maux que la Vigne endure de telles incommoditez, la menant iuſques au mourir. Eſpierez à telle cauſe, la commodité de la pluye, pour la prendre quand elle ſe preſentera; c'eſt aſſauoir, hoüant ou marrant voſtre Vigne durant ſon premier Eſté, à toutes les fois qu'il aura pleu abondamment, ſi poſſible eſt, & cela ſera le limite des œuures que luy donnerez en ſon commencement. conduite qui la ſolicitera à ſ'accroiſtre auec beaucoup de vigueur: entre leſquels beſchemens, eſt de grande efficace celuy du mois d'Aouſt, par nouueau effort auanceant la Vigne: comme on le recognoiſt par ſes iettons qui ſ'en allongent iuſques aux froidures qui les retiennent de ſ'accroiſtre. En tel eſtat demeurera la Vigne iuſques au mois d'Octobre ou de Nouembre, qu'on la rehoüera de la ſorte de labourage, dite hyuerner, pour la ſaiſon; afin que pour la faueur de gelees & glaces, ſa terre ſe cuiſe & prepare, en ayant d'elle-meſme bon beſoin; par eſtre encores cruë, comme nouuellement tiree du fonds de la foſſe, en la creuſant, lors du planter de la Vigne.

La bien clorre.

CELA expedié, autre deſpenſe ne faudra employer à la nouuelle Vigne (que de la tenir bien cloſe) iuſques au temps de la tailler, qui ſera apres l'Hyuer, & lors le iour eſtant beau & ſerain, non froid, pluuieux, negeux, ne trop venteux on y mettra la ſerpe. Elle ſera au preallable toute deſchauſſee par vne petite foſſete qu'on fera à l'entour de chacun cep, aſſez profondemẽt pour auoir moien d'en curer le pied, en

La tailler, & au preallable la déchauſſer

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

couppant toutes les racines parcreües en la partie descouuerte, afin de faire mieux affermir les autres qui sont au fonds. Tel deschausser s'espargnera, si deuant que tailler la Vigne on la houë à cheualier, par lequel se treuuans descouuertes toutes les rengees des ceps, à plaisir, l'on les cure & descharge des importunes racines. Grande peine n'y a-il à ce premier tailler, deux coups de serpe à chacun cep en faisans la raison: assauoir couppant entierement le plus haut ietton, sorti de l'vn des yeux qu'y aurez laissé en plantant (i'entans vieux & nouueau, comme en resecant le tronc d'vn arbre) & l'autre venant de l'œil bas, sera iustement roigné pres du tronc, en y laissant seulement vn œil ou bourgeon pour produire le bois requis. Les beschemens & labourages susdits se ferõt tant vniment qu'on pourra; c'est à dire, la terre s'applanira par le dessus sans y laisser aucun releuement. Ouy pour la premiere annee, mais non pour les suyuantes. car durant cinq ou six ans de suyte au Printemps & pour la premiere fois de l'annee, la ieune Vigne sera labouree de ceste sorte d'œuure appellee hoüer ou fouïsser à cheualier, dont ie viens de parler, tres-profitable aux nouuelles Vignes: d'autant que par icelle, les racines s'arrestent profondement, comme on le doit desirer pour le bien & duree de la Vigne. Car ainsi maniee la terre, vne creste esleuee en doz-d'asne se fait entre deux raions, dont estants descouuerts les pieds de la Vigne, elle se manie commodément, comme il appartient. Ce mot de, *cheualier*, vient de ce que le trauailleur assemble la terre entre ses iambes, qu'à telle cause il tient eslargies, la tirant auec son instrument des deux costez, dont il dechausse les ceps, par ce moyen se faisant vn releuemẽt sur lequel il se treuue comme à cheual. Ceste façõ de gouuerner la terre, vous fait voir les rangs de vostre nouuelle Vigne tous descouuerts d'vn costé, qui est chose plaisante & encores plus profitable. car sans estre la Vigne trop chargee de terre, produit ses rameaux à volonté. Plus belle & plus vtile œuure, est le double-cheualier, qui se fait de telle sorte, qu'entre quatre ceps y a vn releuement, p ointu cõme vne pyramide, que le manœuure fait, y emmoncelant la terre de tous costez; à la façon qu'en Hyuer on cultiue les cheneuieres en Berri; ainsi voiez-vous ouuerts de tous endroits les rangs de vostre Vigne. Outre le bien de faire profondement enraciner la Vigne, but de tout bon vigneron, par telle adresse la terre s'apreste parfaictement bien: car par ces crestes & monticules, les gelees passans à trauers, en preparent si bien la terre, qu'elle en demeure par-apres tant souple & deliee, qu'à la bisner, qui est la seconde œuure, ne faut que trainer le hoiau pour en abbatre tels rehaussemens, afin d'en rechausser la Vigne; pour la parer contre les sechereses de l'Esté. par tel ordre, la terre se remuë & réuerse diuerses fois, touiours à l'extirpation des herbes, racines, espines, ronces, par ne treuuer place aucune en la Vigne, laquelle ioüissant par ce moyen de toute la vertu du fonds, s'agrandit auec esbahissement.

Houer la ieune Vigne à cheualier.

Double-cheualier.

PRENE'S ce-pendant garde que vos nouueaux plants soyent touſ- *Est requis*

de cõseruer droitemẽt la ieune Vigne.

iours droitement tenus, sans estre renuersez par aucun euenement, soit ou de la cheute de terre, ou pierre, ou de la violence des vents. Surquoi est à desirer auoir commodité de bois, pour fournir des petits paisseaux à suffisance, afin d'en mettre vn à chacun cep, comme entre autres endroits l'on fait à Viuiers en Viuarets, pour là fermement attaché, estre preserué de tout nuisible esbranlement: & qu'ainsi, aidant à la ieunesse de la Vigne, elle s'auance à s'accroistre tant plus, que moins en sera destournee.

De ne les pamprer de ces deux premiers ans.

NE vous mettez en peine de l'espamprer ou esbourgeonner aucunement, durant ces deux ou trois premieres annees; c'est à dire d'en oster les reiets superflus: de peur que les vents rompans les bons drageons (comme cela aduient souuentesfois aux mois de May & Iuin) n'eussiez par-apres moien de la remettre par bas, ainsi que commodément l'on fait par tels reiettons, estimez auparauant inutiles dont la Vigne d'elle-mesme s'en repare tres-bien, moiennant le bon & frequent labourage, qui à cela pousse grande vigueur.

Au lieu des ceps morts, tost y en seront remis des vifs.

AVSSI donnerez ordre qu'en la place des ceps morts, en soient subrogez des vifs, lesquels y ferez planter tous enracinez, & ce dans la premiere ou seconde annee, car d'attendre plus longuement, seroit peine perduë: d'autant que les racines des premiers ceps auroient tellemẽt occupé le terroir, qu'elles n'en pourroient souffrir d'autres pres d'elles. Encore faudra-il que tel plant enraciné, soit de l'aage de vostre Vigne; afin que mieux se reprenne parmy la trouppe de l'autre ja agrandie, que moins d'antipathie y aura-il entre telles plantes. par ce moyen vostre nouuelle Vigne se remplira de bonne heure, sans y demeurer aucun vuide.

Quand doit estre taillee.

QVATRE ans de suite, à compter de son commencement, la nouuelle Vigne sera taillee en la vieille Lune, ou en decours, pour luy faire grossir le pied: à ce que, comme sur vn ferme fondement, les testes de rapport se puissent edifier. C'est le propre de tel poinct de la Lune, que de faire produire des racines, comme au contraire, celuy de la nouuelle, des rameaux. Par laquelle obseruation, vostre Vigne se fortifiera durãt ce temps là, ce qui sera autant de gaigné, puis qu'en telle ieunesse, n'en pouuez attendre vendange de grande valeur. Autrement la taillant en croissant, elle s'en monteroit trop tost, & demeureroit le pied du cep, foible & branlant, incapable de pouuoir porter plus d'vne ou deux testes, au lieu de quatre ou cinq, que faut qu'aie vn cep raisonnable, pour le moins. C'est auis de tailler la nouuelle Vigne, n'est indifferemment receu par tout, y aiant plusieurs, comme i'ai monstré, qui n'employent en cest endroit, que la montee de la Lune, fondez sur leurs coustumes, ausquelles ie les renuoye. A la façon de la premiere annee, la suyuante, la Vigne sera taillee; asçauoir, fort court, & si iustement, qu'en chacune teste ne reste qu'vn œil le plus prochain du tronc. A la troisiesme sera donne au ieune cep, vn bourgeon d'auantage, & seront deux, dont chacune de ses testes sera chargee, y comprenant celuy attenãt au bois dur,

Et cõment.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nommé par d'aucuns *agaſſin*. Le nombre des teſtes ne ſe peut preſcrire, cela dependant de la ſuffiſance du pied. Communement chacun des premiers ans on y en adiouſte vne, dont aduient, qu'au bout de quatre on cinq ans, le cep ſe treuue chargé d'autant de teſtes: ce qui facilemẽt ſe fait moiennant l'exquis labourage, qui en fournit le pouuoir. Donnerez ordre tant que pourrez, que les les teſtes viennent du pied du tige: à ce que profondement fondees, demeurent fermes contre les vents, pour tant mieux ſupporter leur charge. Et cõmenceant lors voſtre Vigne à ſe façonner, commencera auſſi à vous rembourſer de la deſpenſe: paiant le maniment de la ſerpe, par les premiers fruits qu'elle vous produit, ce qui aduient communement la troiſieſme annee de ſon aage. Pluſieurs ſe trompent en ceſt endroit, preferans l'eſpargne à l'auancement de leurs Vignes, comme voulans aſſeoir leur plus certain reuenu, à les entretenir eſcharſement. Tout au rebours, qui deſire auoir profit de ſon Vignoble, l'entretienne pluſtoſt prodigalement que liberalement, ſans crainte d'exceder en culture. le fruit, comme i'ay dit, procedant de la precedente deſpenſe. Se dõnant garde, de conduire la ieuneſſe de la Vigne auec auarice, ains appariant ceſte eſpece de meſnage, auec la nourriture de toute ſorte de ieune beſtail, auancera la nouuelle Vigne par bon traictement, tant qu'il ſera poſſible.

La tailler pour le fruit.

PASSE'S que ſoient les quatre ou cinq premiers ans, & ia la Vigne eſtant aſsés bien fortifiee, la ſaiſon ſera venuë de la preparer à la production des raiſins, accommodant ſa couppe à tel vſage, comme gouuernant le fruit, puiſ-que iuſques alors elle n'a eſté emploiee qu'à fortifier le cep. Des œils ou bourgeons ſortent les raiſins, d'où s'enſuit, que tant plus d'œils y a en vn cep, tant plus produit-il de fruit. A cela conuient aller retenu, craignant de perdre la Vigne par ſurcharge, icelle ſe conſumant ſouuentesfois, par trop grand rapport & fertilité. car non plus qu'vn ieune & vigoureux cheual, ne la faut abandõner à ſa bõne volõté. C'eſt preſque l'ordinaire, que le dernier œil eſtant au bout de la teſte, eſt celuy qui le plus charge de fruit, comme au contraire, le premier attenant au tronc du cep, le moins. Pour laquelle cauſe, compenſant telles facultés, trois œils ſont donnés pour charge à chacune teſte de rapport: car puis que le premier, dit agaſſin, ne ſert preſques de rien, que rarement, faut que les deux qui le ſuyuent ſatisfacent à noſtre intention. Indifferemment ne conuient tailler ainſi toutes ſortes de Vignes baſſes, y aiant aucunes eſpeces qui deſirent la taille plus longue comme le Muſquat & le Pinquardant, qui ne veulent preſque rien produire taillés de court, & autres races de raiſins, que particulierement chacun remarque par les prouinces, où eſt neceſſaire s'arreſter, comme à l'article du vin. Ainſi auec le raiſonnable rapport, tient-on la Vigne en office ſans l'expoſer à l'extremité du trauail: dont bonne & fructifiante ſe maintient elle long temps. Il a eſté dit que le nõbre des teſtes de rapport ſe limite par la ſuffiſance du fonds & l'entretenement. Toutesfois l'on void qu'en bon terroir biẽ cultiué, quatre ou cinq, eſt le moins.

Faut cognoiſtre les diuerſes eſpeces de raiſins, pour les tailles ſelõ leur particulier naturel.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

qu'on en puisse loger sur vn bon cep, si on desire auoir raisonnable reuenu de la Vigne : comme aussi dix, ou douze, est tout ce que la Vigne peut porter, estant l'entre-deux de ces nombres-là le plus desirable. En cela ne pouuez estre deceu, car voiant vostre cep ietter des rameaux par les costez de son tige, sortans d'endroit endurci de son tronc, mõstre ne se contenter des issuës que luy auez donnees par ses testes ; car abondant en humeur est contraint la vuider en creuant ; ainsi que la fontaine son eau, par n'auoir ses canaux proportionnez à son abondance. Comme au contraire : faisant par ses testes les iettons petits, leur bois demeurant court & langui, se plaint de sa trop grande charge. Ausquels cas, par la prudence du Vigneron sera pourueu, en augmentant ou diminuant le nombre des testes selon les circonstances dõt la Vigne se reioüira, à mesure qu'elle se sentira chargee ou deschargee. Auant qu'on pouë ou taille la Vigne, on la deschaussera, comme a esté enseigné : mais tant à profit, que la fosse à l'entour du pied soit profondement creusee ; pour descouurir les racines naissantes pres de la superficie de la terre, & les coupper ; contraignant par là, les autres & principales, à se nourrir en bas. La taille se fera auec des serpes bien tranchãtes, legeres & subtiles, pour n'esclater le bois : esloignant tant qu'on pourra la trenche du dernier œil, de peur que mourant quelque peu de bois, comme cela aduient souuent par les froidures, l'œil ne soit enueloppé en ce danger. On la fera en biais & pendante derriere l'œil, pour de ce costé là faire vuider les eaux de la pluie, & celle que la Vigne iette d'elle-mseme en pleurant, sans incommoder le bourgeon : ostant au reste tous autres reiettons superflus, les couppans rés du tronc. Et si vous voiez n'y pouuoir accommoder le nombre des ceps requis selon la portee du cep, & que par bas le cep reiette abondamment, ne ferez difficulté, pour la bassesse des vergettons, d'en laisser là quelques brins pour sur iceux l'annee d'apres, façonner des testes : qui se pourront rẽdre si bonnes, que dans quelque temps, le principal du cep se formera en tel endroit, en couppant tout le plus haut : par ce moien, raieunissant vostre vigne. Aussi s'accorde bien souuent es Vignes vieilles, que tel sarment venant du bas du cep pendãt de luy mesme vers terre, couppé long d'vn pied ou d'auantage, recourbé en archet contre le tige, & là attaché auec vn ozier, rapporter en abondance du fruict la mesme annee : & la suyuante recouppé plus bas, faire là vne bonne teste. Gouuernant à la serpe de telle sorte vostre Vigne, la tiendrez tousiours basse, sans la laisser monter plus que de raison ; dont elle durera longuement. Ce qu'elle ne feroit si la laissant vager à l'aise, on luy donnoit les longes à sa ruine. D'autant que telle sorte de Vigne, n'estant appuiee que sur son propre tige, se doit fermement supporter elle-mesme : autrement, les vents par leur agitation, l'esbranlent tellement, que les raisins en perissent, s'en allant ainsi en fumee l'esperance de leur reuenu.

Deschausser la Vigne deuãt que la tailler.

La trẽche de la Vigne sera en pente pour vuider l'eau.

En croiss-

Le point de la Lune pour la taille de la Vigne, parcreuë & estant en

Port, sera vne annee en croissant & l'autre en decours: afin de l'entretenir en bon estat, par les diuerses proprietez obseruees en telle Planete. Car puis que par influence celeste, toute coupe de bois, faite lors que la Lune croist, produit plus de bois, que quand elle decroist: & au contraire, plus de racines; la Vigne par ce moyen est accommodee de ce quelle desire par compensation de differentes facultez, se fortifiant du pied en vne annee, & se fournissant de rameaux, en vne autre: dont elle se rend capable de fructifier abondamment, & longuement. *sant & en decours, annees alternatiues, sera taillee la Vigne ia fortifiee.*

Quant au temps, il sera limité par le fonds de la Vigne & especes de ses complants, selon l'adresse du planter. Si la Vigne est assise en coustau chaud, de terre maigre & seche, & composee de races ayans petite moüelle; sera couppee le plustost qu'on pourra apres que ses fueilles seront cheutes: au contraire, le plus tard, celle qui est posee en platte cãpaigne, de terre grasse, humide, & froide, fournie de complant de grosse moüelle. Et où qu'elle soit assise, ne de qu'elles especes complantee, tousiours choisira-on vn beau iour pour la tailler, non importuné de froidures ny d'humiditez, comme a esté remarqué. Parquoy en vn endroit faudra mettre la serpe deuant l'Hyuer, & en l'autre apres. Le plustost est limité au mois d'Octobre, le plus-tard en celuy de Mars: l'entre-deux sera bon pour les Vignes qui sont és lieux temperez, dont le plus desirable temps, est le mois de Ianuier; pourueu qu'il souffre le trauailler. Cecy est tout asseuré, que la taille primeraine, faite en la mõtee de la Lune, cause abondance de bois aux Vignes: & la tardiue en sa descente, au contraire, n'en fait produire que bien peu. L'obseruation de ces deux cõtrarietez est du tout necessaire. Car par le premier moyẽ, on remedie aux Vignes languissantes: & par le second, aux trop abondantes en bois: dont les vnes & les autres se perdent, bien que par contraires chemins, mais par là, sont-elles remises en estat de bien fructifier. A ceste-là donnant vertu & force, la taille auancee, pour luy faire produire du bois, dont elle a faute: & à ceste cy, la retarde, luy rabbatant son trop d'orgueil & luxure, qui la surcharge en rameaux, l'empeschant de fructifier, par y employer toute la substance. Et ce en luy faisant vuider en larmes telle sur-abondante humeur, qu'en grande quãtité l'on void distiler au Printemps. Ne craindrez donques d'vser de ces remedes autant longuemẽt que vos Vignes le requerrõt: assauoir, deux, trois, ou quatres ans de suite, & en somme iusqu'à ce que verrez y auoir de l'amendement. Aussi noterez ceste maxime generale; *Que plustost la Vigne est taillee, plus elle iette de bois. Et plus tard, plus de fruict.* Ce qui s'accorde à la pluspart des terroirs, mais non tant generalement en toutes les especes de Vignes. Or le fruict ne pouuant venir sans bois, il est donques necessaire d'en auoir ne peu ne trop pour estre accommodé de vendange, but de la culture de la Vigne. Les especes des complãts ayans petite moüelle, seront taillees en toutes saisons, le fonds n'y contrariant: mais ceux qui l'ont grande, où qu'elles soient plãtees tousiours apres l'Hyuer, de peur des froidures penetrans dedans par leur grosse *Le tẽps de la taille sera distinguẽ.* *Les races aussi.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

entree. Apres que la Vigne aura plantureuſement fructifié, pour aucunement la deſlaſſer, conuiendra la tailler court, luy donnant peu à nourrir. Et au contraire, n'aiant ſatisfait à sõ deuoir, luy baillera-on grande charge la tenant lõgue en ſa couppe: car par telle diuerſité, elle rapportera contentement. ce que toutesfois conuient ciuilement entendre, afin de n'alterer l'ordre.

Les ſermens ſerõt retirez.

TAILLEE que ſoit la Vigne, les ſermens en ſeront diligemment liés en faiſſeaux, petits ou grands, ſelon l'vſage des lieux, auſſi toſt tranſportez dehors la Vigne, à couuert, & là conſeruez pour le chauffage; afin d'en labourer le fonds incontinant apres. Telle premiere œuure appellee, *Fouſſer*, ſe donne par hommes robuſtes, auec beſches & hoiaux, en profondant tant qu'on peut, pour mettre la terre en bon gueret, & tout-d'vne-main en ſortir toutes importunitez de pierres & racines. Si on la veut faire à cheualier, ſimple ou double, tant mieux vaudra, encore que telle ſorte de culture ſoit particuliere pour les nouuelles Vignes, en toutes autres s'en abſtenans pour l'eſpargne. Auſſi c'eſt l'eſpargne, qui a treuué l'inuention de labourer la Vigne pour la premiere fois de l'annee, auec le ſoc trainé par vne ou deux beſtes. Cinq ou ſix lignes en ſont faites en l'entre-rang, & en ſomme, autant que l'approche du ſoc & pieds des beſtes le permet, ſans l'offence des ceps. A quoi vn homme eſt adiouſté, ſe prenant garde que mal n'y aduienne, & tout-d'vne-main, auec le hoiau acheuant de cultiuer les pieds des ceps où le ſoc ne peut mordre. Et moiennant que la Vigne ſoit diſpoſee à cela, des le commencement, comme i'ay monſtré, & que le fonds ne ſoit beaucoup pendant ne pierreux, y a du meſnage. Car on fera deux ou trois paſſades à la Vigne, ſ'entre-croiſans auec autant d'vtilité que le marrer, & moins de deſpenſe. Ceſte premiere façon, à la main ou au ſoc, s'emploie dans le mois de Mars ou au commencement de celuy d'Auril, auant que les Vignes bourgeonnent. La ſeconde, dite, *Biſner*, apres qu'elles auront produit leurs rameaux auec les raiſins, non toutesfois deuant la mi-May, apres auoir pleu. car lors les herbes mourront entierement. Pour l'empeſchement du brancheage, ce labeur-ci ne ſe fait par les beſtes, ains par les hommes auec le hoiau, les raiſins n'eſtãs en fleur, de peur de les faire eſcouler par esbranlement, & par là ſe priuer de vendange, mais à telle cauſe faudra s'auancer ou reculer. Sera bon en meſme temps qu'on biſne la Vigne, qu'en certains endroits de Languedoc on appelle, *Reclorre*, de la faire eſpamprer & esbourgeonner; c'eſt à dire, d'en faire oſter les pampres & reiettons ſuperflus croiſſans ailleurs qu'és portoirs ou teſtes de rapport, dont les ceps deſchargez plus facilement nourriront leurs raiſins, qu'enueloppez de ces importunitez. Cela ſe fera à bon marché par femmes & enfans, leſquels marchans deuant les biſneurs, à tout les mains arracheront telles nuiſances. I'ay dit pourquoy l'eſpamprer eſt defendu aux Vignes les plus nouuelles, & combien dommageable en eſt l'vſage les deux ou trois premieres annees; à quoy faudra s'arreſter. Mais ce terme eſtant paſſé,

Premier labour à la Vigne, dit Fouſſer.

Biſner.

Eſpãprer.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

on le treuuera tref-vtile, & pour le fruict, comme i'ay dit, & pour le cep, qui par telle curiosité se rend facile à estre taillé, au soulagement du Vigneron : toutesfois cela n'est de necessité, y aians des bons mesnagers qui ne s'en soucient. La raison s'accorde auec l'experience, que les raisins s'engrossissent, quand à la fin de Mai ou au commencement de Iuin on couppe le bout & cime de sermens où ils sont nais, par attirer à eux & faire profit de la substance du cep, qu'inutilement ces extremitez-là consument. Lesquelles, auec tous autres tendrons des pãpres, mesmes ceux ostez du deuant des bisneurs (si ia ne les ont enfouïs dans terre, pour y seruir d'autant d'amendement) seruiront à donner à manger aux pourceaux, opportunément, par faute presque d'autre viande; estant ce temps-la, l'arriere saison de ce bestail. En ce roignemẽt l'on ira retenu iusques-là, que de n'en coupper par trop, afin que du restant l'on en puisse tirer des crocetes en saison. Durant le reste de l'Esté, ne faut faire autre chose à vostre vigne, que la visiter souuent, pour preuenir le dommage qu'elle pourroit receuoir des larrõs, du bestail, des vents, du trainer des raisins par terre, & autres euenemens, la secourant selon les occurences iusques à la vendange, qu'en patience on attendra de la benediction de Dieu. Ne vous souciez d'arrouser vostre Vigne, bien qu'eussiez l'eau à plaisir, d'autant que le raisin hait l'eau, plus qu'il ne la desire, estant la chaleur du Soleil ce dont le plus il a besoin: ou ce seroit que par extra ordinaire secheresse, deuãt vos yeux vissiez deperir les raisins, se bruslans de chaleur : auquel cas, quelque peu d'eau donnee à propos, les garentiroit de ruine; selon la pratique de certains endroits de la bresse en Piedmont, & façon ancienne de la Bruze en Barbarie.

Couper les cymes des sarmẽs engrossit les raisins.

LA troisiesme & derniere œuure de la Vigne, se donne apres les vẽdanges, tref-requise pour l'auancement de la Vigne, & augmentation de son rapport. La saison luy donne le nom, d'*Hyuerner*, bien qu'elle s'emploie commodement en l'Automne. Si on ne veut attẽdre la cheute des fueilles, on pourra, des que les raisins seront enleuez, mettre les manœuures à la Vigne, deuant lesquels marchans des femmes & enfans (comme auons dit au bisner) arracheront les fueilles des ceps, qui pour fumier seront meslees auec la terre. On pourra aussi dilaier iusqu'à ce que les fueilles soient tumbees d'elles-mesmes, mais seches ne seruent tant aũ fonds, que vertes : ioint que pour le racourcissement des iours, est mieux mesnagé de s'auancer que de reculer. Toutesfois le tẽps gouuerne le plus souuent, lequel conuient prendre comme il se presente: vous donnant loisir en cest endroit d'ouurer en vostre Vigne despuis la vendange iusques à Noel, que choisirez le plus beau, selon vos commoditez. C'est alors la vraie saison de fumer la Vigne, si fumer on la veut; afin de faire par les humiditez du temps, profonder la vertu du fumier dans terre : ce qui n'aduient tant profitablement au Printemps, comme i'ay monstré sur le propos des bleds. Le fumier de la Vigne n'est vniuersellement requis : seulement celle qui est en terre trop maigre, a

Hyuerner.

Temps de fumer la Vigne.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

beſoin d'amendement : car en fonds aſſez bon, elle ne deſire que la bõne culture. Auſſi d'emploier indifferemment toute ſorte de fumiers à la Vigne n'eſt bien entendre ceſte ſorte de meſnage. Les fumiers des pigeons & poulailles ſon les meilleurs; pour la qualité & quantité du Vin. preſques tous autres ne faiſans que l'augmenter, en empirant sõ gouſt: ſur tous les puants & trop pourris, deſquels vous vous abſtiendrés en ceſt endroit. Telle conſideration a bien tant ouuré à Gaillac, que par decret public, le fumier de la Vigne y eſt defendu, n'eſtant permis, meſmes au particulier, de fumer ſa propre Vigne : de peur de raualler la reputation de leurs Vins blancs, deſquels ils fourniſſent leurs voiſins, de Tholoſe, de Montauban, de Caſtres, & autres : & par ce moien, ſe priuer des bons deniers qu'ils en tirent, où conſiſte le plus liquide de leurs reuenus. Aprés les fumiers du colombier & poulailler, faites eſtat des cimes & tronçons du boüis, du gros foin de mareſts, immangeable par les beſtes, des deſpoüilles des baſtimens, comme ſables & chaux meſlingees, des nouueaux & vigoureux terriers (car toute terre de meilleure nature, que celle de la Vigne, luy eſt fumier agreable) des balieures de la maiſon & baſſe-cour, & ſemblables drogueries, qu'incorporerés dans le fonds de la Vigne au temps ſuſdit. La terre de la Vigne ainſi, & en telle ſaiſon remuee, ſe cuira par les froidures & glaces de l'Hyuer, ſi bien, que ſoupple & deliee, les racines de la Vigne facilement la penetreront; dont elle maintiendra ſa vertu & force, pour produire abondance de fruit: ſe preparant de longue-main à ſe charger de raiſins. Et encore que tel œuure couſte plus que les precedentes, tant pour la petiteſſe des iours, qu'empeſchement des rameaux de la Vigne, ſi eſt-ce que le bon Vigneron ne l'obmettra, pour le bien de ſa Vigne, l'heureuſe pratique l'aiant ia authoriſee.

Et dequels fumiers.

Trois mouuemẽs en toutes plantes.

LES Anciens tiennent eſtre entre toutes plantes, trois diuers mouuemens; aſſauoir, bouter, fleurir, meurir: & qu'aidant à Nature, doiuent eſtre excitez par labourage. A quoy pour le regard de la Vigne, les trois houëmens & œuures ſuſdites ſe peuuent rapporter. Et en les approprians à leurs vſages, treuuerons que chacune d'icelles fait ſon particulier office, au profit de la Vigne : & toutes enſemble tendre là, que de la faire abondamment fructifier. Telles facultez ſemblent eſtre ſpecifiees par ce prouerbe au patois du Languedoc *Qui fouoi, huoi: qui bine, vine: qui terce, verſe:* Monſtrant par degrez ce qu'õ doit eſperer de la Vigne, bien ou mal cultiuee. Cela eſt tout certain, que trop ne peut-on cultiuer le fonds de la Vigne, pourueu que le temps fauoriſe : mais afin d'auoir quelque limite en ſon labeur, par experience à-on recognu, que la Vigne ſe contente d'eſtre dans l'annee deſchauſſee & taillee vne ſeule fois, & labouree ou marree, trois. Encores que la troiſieſme n'eſt de neceſſité, veu qu'auec deux ſeules, pluſieurs bons vignerons entretiennent leurs vignes. Mais à ces exemples ne s'arreſtera du tout le bon meſnager, ains dreſſera l'ordinaire de ſa Vigne ſuyuant l'ordonnance ſuſdite, dont il la maintiendra en bonne volonté pour lon-

De quelles façons ſe contente la Vigne.

guement

guemẽt fructifier. Treuuera auſſi par experiẽce, que luy cõtinuãt ce train là ſans interruption ne diminution, qu'auec grand rapport ſa Vigne ſẽtretiendra, ſans exceſſiue deſpenſe: voire les trois œuures dont eſt queſtion ne luy couſteront guieres plus que deux, cela prouenant de la facilité de la culture, eſtant vn coup la terre de la Vigne miſe en bon gueret. Ce qu'on recerche en ceſte ſorte. A vne Vigne de vingt iournees, qui peuuent eſtre enuiron deux arpens, peu moins, à la hoüer ou fouſſer pour la premiere fois de l'annee, faut employer vingt hommes durant vn iour, ou vn ſeul durant vingt-iours: quinze, à la biſner: & autres vingt à l'hyuerner, à cauſe de la petiteſſe des iours & deſtourbier des ſarmens. Cela s'entend pour la premiere annee qu'on commencera à mettre la Vigne en ce train-là, car les ſuyuãtes, pourueu qu'elle ſoit taillee & vendangee en temps non trop humide, de peur d'en endurcir le fonds en le trepignant, quarante-cinq ou cinquante iournees ſatisferont largement pour les trois œuures: attendu que le fonds par tel traictement deuenu maniable, ſe laiſſera facilement labourer: Moiennant laquelle culture, ne ſerez contraint de fumer voſtre vigne: car ſans autre engraiſſement, elle produira abondamment: & d'autant meilleurs Vins, & plus ſeruables, que moins la Vigne aura ſenti de fumier.

Prouigner

Le prouigner en la Vigne baſſe, ne ſe peut dire labeur ordinaire, ains reparation: par n'en vſer que lors que par vieilleſſe ou accident, les ceps defaillent; deſquels eſt neceſſaire la Vigne demeurer touſiours fournie, ſi on en veut tirer ſuffiſant reuenu. Car autant couſte de cultiuer la Vigne rarement complantee, que celle qui eſt toute occupee de ceps: & ce pendant le rapport eſt bien different de l'vne à l'autre. Partant le bõ meſnager ne ſouffrira iamais aucun vuide en ſa Vigne, ains la tiendra touſiours remplie de ceps autant que le lieu le permettra. L'aage de la Vigne change l'ordre d'en reparer ſes defauts. En ſon commencement, au lieu des ceps morts, on y en ſurroge des vifs enracinez, ainſi qu'a eſté monſtré; mais paruenuë en accroiſſement, cela eſt hors d'vſage, pour l'impoſſibilité de faire reprẽdre les nouuelles plantes parmy les vieilles à cauſe du preplantement de celles-cy opprimans celles-là, dont faut recourir de neceſſité au prouignement, ſeul aſſeuré moien de remedier à telles defectuoſitez. Le temps de prouigner, eſt celuy-meſme du planter, auec remarque des circonſtãces repreſentees des lieux, chauds, & froids: ſecs & humides; des complants aians grande ou petite moüelle, pour les emploier ſelon leurs proprietez. La pluſpart des Vignerons couchent dans terre les meilleurs ceps, s'accordans à la neceſſité des lieux, afin de tenir touſiours la Vigne fournie de bõnes races. Mais d'autres, plus oculez, pratiquent, le contraire, choiſiſſans à telle occaſion les infertiles ſouches qui ont beaucoup de branches, comme le plus ſouuent cela ſe void, les moins fructueuſes abonder le plus en bois: leſquels couchans dãs terre ils entent tout d'vne-main au bout de chacun ſarment, à la maniere cy-apres enſeignee. Ainſi en y mettant de bõs greffes, on ſe peuple des meilleures races de raiſins qu'on puiſſe choiſir,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de mesme se defaisans des mauuaises, qui est faire deux bonnes œuures à la fois. car autant requis est il de se descharger des plantes infertiles, comme vtile, de s'en acquerir des fructueuses. Defaillant rameure pour prouigner la Vigne és lieux vuides, faudra laisser à tailler les ceps voisins, pour vne annee, dans laquelle ietteront du bois à suffisance pour satisfaire à vostre desir.

N'est de necessité de fumer le prouin.

DONNER du fumier au prouin, c'est chose qui le fait aisément reprendre, non que cela soit de necessité. car sans engraissement, moiënnant la bonne culture, ne laissera de bien profiter. Mais pour le faire tost accroistre, pour pouuoir attaindre les ceps ses voisins, qui sõt de pl⁹ grand aage, sera bon leur distribuer quelque peu de fumier, du mieux qualifié. Aucuns en prouignant, ne rempliſſent du tout la fosse la premiere annee, ains la tiennẽt pour quelque temps demie comble de terre, à ce que le prouin soit contraint de s'enraciner profondement, pour apres, à la longue, reamplir la fosse en l'vniſſant au plan de la Vigne. En tous lieux indifferemment cela n'est bon, estant seulement propre és endroits secs, legers, & pendants: car és humides, pesants & plats y auroit à craindre les eaux croupissantes dans la fosse, en pourrir entierement les racines. ce que prudemment l'on discernera, afin de ne se deceuoir.

Remettre la Vigne vieille & langoureuse.

RESTE pour fin de ce negoce, monstrer le moyen de remettre en vigueur vne vigne languissante; se perdant, ou par mauuais gouuernemẽt, ou par vieillesse, à ce qu'encores l'on en puisse tirer seruice. Cela se fera en l'hyuernant extraordinairement; c'est à dire, en la beschant plus profondement qu'on n'a accoustumé; & ce en Hyuer, tant à profit, que comme vn replantement nouueau, la terre se renuerse s'en-dessus-dessous, prenant la Vigne presques des son fondement, tout-d'vne main, couppant toutes les racines, par là se descouurans: afin que les ceps deschargez de telles superfluitez, puissent par-apres, reprendre nouuelle force. Ce qu'ils pourront faire par le moyen de la bonne terre de la superficie mise au fonds, parmy laquelle seront meslees les fueilles vertes de la Vigne qu'on arrachera de deuant les trauailleurs, si tant est qu'elles ne soient encores cheutes, des pailles, bale des bleds, & semblables engraissemens, pour luy donner tant plus de vigueur. Cela ne satisfaisant à vostre intention, tenez pour desesperé le renouuellement de vostre Vigne, & asseuree la fin de son seruice, par sa trop grande descheute ne pouuant estre releuee. A ce que sans vous attendre à autre remede, ceſtuy-cy estant l'extreme, vous resoluiez à la replanter si en auez desir, ce qu'auec peu d'auantage de despense ferez aisement, mesme de ses propres especes la redifierez, si elles vous agreent, par des croceres qu'en ferez cueillir, auant que de l'arracher. C'est ce que l'on peut dire du gouuernement de la Vigne basse, selon que par les meilleurs Vignolans est pratiqué en Languedoc, Prouence, Daupliné, & ailleurs où elle est en seruice. Qui est celle dite des Grecs *Orthampelos*, par se soustenir d'elle-mesme: appellant *Dactylidos*, celle qui en bois n'excede la-

grosseur du doigt, & qui de necessité est appuiee, l'aquelle l'on peut raporter à la Françoise.

La Vigne moienne.

La seconde & moienne sorte de Vigne en comprend plusieurs, comme l'Eschalassee, la Perchee à Lignolot, en Treillages & autres de diuerses façons, cõme sera mõstré. La principale desquelles est celle qui par souuẽt prouigner, ressemble tousiours nouuelle, n'en laissans beaucoup engrossir, les ceps de vieillesse. Telles sont celles de l'Isle-de-France, d'Orleans, de la Brie, Bourgongne, Berri, & d'autres quartiers de ces climats-là: lesquelles l'on supporte auec paisseaux, eschalats, charniers diuersement nommez selon les endroits, vn seul mis à chacun pied de Vigne. La qualité de ceste Vigne eschalassee est d'autant plus à priser pour la bonté de son Vin, que plus elle approche des basses, desquelles ne differe beaucoup: par n'estre que bien peu releuee sur terre, dont le voisinage, en saison, aide à la maturité des raisins: ce petit releuement les preserue de pourriture; & de la violence des vents, la ferme attache de ses rameaux aux eschalats. Touchant la quãtité, tant plus grande est elle, que plus y a de bourgeons ou œils logez sur le nouueau bois du cep, comme en ce point-cy, ceste Vigne surpasse toutes les autres. D'autant que par frequent prouigner les ceps couchéz dans terre s'augmentent en nombre, & par consequent, en rameaux, lesquels taillez long, se chargent en suitte de beaucoup d'œils ou bourgeõs, d'où vient celle abondance de Vin, tant admiree en telle sorte de Vignes. Tres-vtilement peut-on planter la Vigne Françoise ou eschalassee, à la mode de la basse, mais suyuant l'ordre le plus receu, on s'y conduira en ceste sorte.

Ordre requis à la planter.

De longue-main la terre qu'on destine à la Vigne, sera profondement labouree & deschargee de tous empeschemens, puis vnie par le dessus, apres vniuersellement raionnee en trauers, par fossez tirez en droicte ligne, larges d'vn pied & demy, de pareille profondeur, & de trois pieds en distance l'vn de l'autre: lesquels demeureront ouuerts, si longuement qu'on pourra, pour donner tant plus de loisir à la terre des costez & du fonds de se preparer, en se cuisant pour le bien du complãt. Ce-pendant, sur l'étre-deux des fossez, (qu'en aucuns endroits l'on appelle *Cheualiers*, & *condots*) seiournera la terre qui en aura esté tiree: auec ceste distinction, que la premiere prinse à la superficie, sera posee d'vn costé, & celle du fonds d'autre, pour separement & non confusement les éploier, ainsi qu'il sera mõstré. Cõme les humeurs des hõme sõt diuerses, diuersemẽt aussi manie on ce mesnage, y en aians aucũs qui sans se soucier de la preparation de la terre faicte par le temps, plantent la Vigne quand-& le creuser des fossés: de mesme aduient du complãt, car & la crocete & la marquote ou cheueluë sont emploiees separemẽt, toutesfois selon la fantaisie du mesnager. Mais plus facilement se repréd le cep en terre cuite par l'attente du planter, qu'en creuë, ce qu'on ne doit mespriser (commodité qui n'est au planter de la Vigne basse, par

n'auoir où seiourner la terre des fossez, veu que tout le fonds se rompt en plantant) & plus s'auance la Vigne par marquottes, que par crocetes, selon le iugement de tous bons Vignerons, & les experiences. Selon les distinctions des temps, lieux, & complants ci-dessus remarquez, sera la Vigne plantee, auis seruant aussi, en son temps au prouigner. Aux bords du raion ou fossé, des deux costez ioignãt la terre dure, mettra-on le complant, crocete ou cheueluë, qu'on chaussera, premierement de la meilleure terre seiournee sur le cheualier, auec celle du bord du fossé qu'alors on rompra, & apres de la moins valeureuse, l'on acheura de reamplir le fossé: laquelle se treuuant au dessus exposee à l'air, se preparera à la longue par le temps & la culture. La distance d'vne crocete ou margoute à l'autre n'est limitee à certaine mesure, n'en estant besoin, attendu qu'on la confond au futur prouignement. Aucuns ne leur donnent qu'vn pied, d'autres les plantent encores plus estroictement ou largement, selon leurs coustumes, qui par tout ne sont semblables. Se recognoissant à clair, la difference à la maniere du planter & de l'entretenir des Vignes, entre celles de Paris, d'Orleans, & de leur voisinage, quoy-que toutes eschalassees. Ainsi l'aiant remarqué, cõme i'ay dit cy-deuant, auoir fait de mesme des diuerses sortes de labourer la terre pour les bleds, entre Paris & Montargis. Sur la terre reaplanie, fera-on resortir deux œils du complant, là iustement le couppant pour y fonder ses iettons, à ce que rés de chaussee le cep se fortifie. De là iusques au prouigner, ceste vigne eschalassee se gouuerne comme la basse, la solicitant à s'accroistre & fortifier par reïterés beschemens, qui comprendront les cheualiers & condots, à ce qu'aucune partie du fõds de la Vigne ne demeure inculte. La Vigne sera chacun an taillee fort iustement, les deux ou trois premiers, à la vieille Lune, & le troisiesme ou quatriesme, à la nouuelle, pour la faire ietter en bois, afin de pouuoir souffrir le prouigner.

A la prouigner. MOIENNANT tel traictement, au bout de trois ans ou de quatre, la Vigne se rẽdra propre à prouigner, & lors prẽdrez auis sur la qualité du fruit (commençant en ce temps-là, Vigne à produire des raisins) pour d'vn costé, vous desfaire des races ne vous agreans: & de l'autre, par prouigner augmenter le nombre de celles que treuuerez dignes d'estre retenues, afin de rendre vostre Vigne du tout fructueuse. Sur les cheualiers ou condots, couchera-on les ceps, en y ouurant la terre en trauers autãt profondemẽt que la Vigne est plantee, pour de mesme loger les prouins. Et lors la terre desdits endroits, qui auoit demeuré affermie depuis le planter, se rõpra toute de rãg, sans rien y rester de dur: & par ce moyẽ, la Vigne se treuuera entierement remuee. Sans distinction d'ordre ne de rang, en prouignant, asseoit-on les sarmens où mieux se rencontrent, pres ou loin les vns des autres: comme aussi vn, deux ou trois ceps sortiront de chacune souche, ainsi que mieux s'accordera: car sãs nulle suiection de lignes ne de distãce, ouure l'on en cest endroit.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mence à cultiuer ſes Vignes. Les mieux entendus à ce meſnage, ne s'arreſtans à l'eſpargne font mettre les piocheurs au plus haut endroit de la Vigne, tirans la terre à-mont: preuoyant par artifice au mal qui aduient à la Vigne, & par les pluies & par le naturel de la terre, dont elle eſt aualee en bas: ſi que n'eſtant par là retenuë, les ceps d'en-haut, à la lõgue ſe treuueroient deſnuez de terre, & ceux d'embas, trop couuerts, à la ruine de toute la Vigne, comme a eſté veu ci-deuant. Apres vient en ſon rang la vendange: paſſee laquelle, approchans les froidures, la Vigne ſera hyuernee, œuure du tout neceſſaire & fructueuſe. En certains endroits, comme en Berri, ce faiſant l'on enfouït les ceps, les couurans entierement de terre pour les parer de la rigueur de l'Hyuer, demeurans ainſi cachez durant tout ce temps-là, ſi bien qu'on diroit les eſchalats enleuez & retirez ailleurs, en ces quartiers-là n'y auoir lors aucunes Vignes. Mais reuenu le Printemps, comme ſortans du ſepulchre, les ceps ſont deterrez & remis en leur premier eſtat. Choſe neceſſaire eſt d'auoir ſoin des eſchalats, charniers, ou paiſſeaux, à ce que les faiſant longuement durer, pour l'eſpargne, l'entretien de la Vigne en ſoit plus facile, ſans ſe donner peine d'y en remettre de nouueau chacune annee. En leur application y a de l'artifice, moyennant lequel, ils ſont de bon ſeruice: pourueu auſſi que leur matiere ſoit d'elle-meſme profitable. La meilleure eſt, le bois de chaſtagnier, celle d'apres de cheſne droit, & de refente: puis viennent les ormes, freſnes, fouſteaux, erables, & autres arbres iuſques aux aquatiques, qui fourniſſent à ce ſeruice: toutesfois, tant mieux & plus longuement, que plus droit & pl⁹ durable en eſt le bois: comme en ceſte qualité-cy, les ſaules, peupliers, & aunes, cedent à tous autres arbres. leur facile pourriture ne leur permettant durer en la Vigne plus d'vn an. Pour donques entretenir en bonté tels appuis, autant longuement que leur naturel le permet, des lẽtree de l'Hyuer, on les arrache de la Vigne, pour eſtre portez repoſer ſous les prochaines couuertures durant le temps des froidures: afin de n'eſtre expoſez aux iniũres de la ſaiſon: les pluies & gelees leur haſtans la pourriture. Paſſé l'Hyuer rapportez en leurs lieux, & reappointez par le bout entrant dans terre, ſont remis pres des ceps, pour y cõtinuer leur ſeruice. Au defaut de logis, on emmoncelle le paiſſeaux dans la meſme Vigne, en diuers endroits, deſquels on fait les faiſſeaux liez en deux ou trois lieux qu'on laiſſe par terre, non couchez de plat (de peur que l'humidité du fonds n'en pourriſſe grãde partie) ains releuez d'vn coſté, par deux paiſſeaux ſe trauerſãs l'vn l'autre, en croix Bourguignonne, dont ne touchans la terre que de l'vn des bouts, ſe conſeruent aſſez bien.

Où les ceps demeurent enterrez durant l'hyuer.

Conſeruation des eſchalats pour la duree.

QVANT au fumier, s'il y a aucune Vigne qui le deſire, c'eſt ceſte-cy, pour pouuoir ſatisfaire à ſon port, excedant tout autre. Communemẽt l'on luy donne du fumier la troiſieſme ou la quatrieſme annee de ſon aage, qui eſt lors qu'elle commence à monſtrer ſon fruict, continuant apres par annees, ſelon le beſoin & les commoditez. On applique le fu-

Fumer la Vigne, quand, cõment, & dequoy.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mier par raions (mesmes pour la premiere fois, auant que la Vigne soit prouignee) lesquels on creuse entre deux rangs de ceps, & remplis de fumier sont recouuerts de terre enfermant ainsi sa vertu, auec vtilité. Nous auons parlé du temps de ce mesnage, & aussi des qualitez & differences des fumiers: i'adiousteray ici, que le fumier de cheual est bõ pour les Vignes de païs froid, & celuy de vache, de chaud: Ausquelles choses auiserez, auec raisonnable distinction pour l'honneur du Vin: la bõté duquel, comme i'ay dit, est touſiours empiree par le fumier, quel qu'il soit, hors-mis par celuy du colombier & des cimes de rameaux de boüis. A cela donques conuient aller fort retenu: auec asseurance, que mieux vaudroit faillir au fumer, qu'au labourer. Comme cela s'experimente au Vignoble de Paris, qui plus fumé que de raison, & non du tout si bien cultiué qu'il appartiendroit (par auoir plus de commodité de fumiers, sortans de telle grosse ville & de ces faux-bourgs, que de Vignerõs y venãs des villages d'alẽtour) rẽd le Vin moĩs bõ, pl⁹ verd, & pl⁹ petit, que de la portee de sõ Climat, dõt il sẽble estre deshõnoré.

Des Vignes de Paris.

La Vigne eschalassee plus fructueuse que la basse.

Ceste Vigne est voiremẽt de grãde despense, mais aussi de grãd rapport: pour laquelle cause, sans auoir esgard aux frais de l'entretenemẽt, est elle beaucoup prisee, couchee au premier rang de fertilité, & au second de bonté de Vin: & en ceste qualité-cy, ne cederoit gueres à la basse, si de mesme qu'en Languedoc & autres semblables endroits, le Climat la fauorisoit, & l'on s'abstenoit de la fumer. Estant raisonnable de conclurre, que, ou le defaut de bois pour le soustenemẽt des Vignes, ou l'ignorance des Vignerons, cause és païs meridionaux, se seruir plustost des Vignes basses, que des eschalassees. Et est vray-semblable, que si en Languedoc & enuirons la Vigne estoit façonnee à la Françoise, la quantité du Vin s'y augmenteroit merueilleusement, à cause du grand nombre de ceps dont la Vigne eschalassee est composee, & de la conduite, sans que la bonté du Vin en fut beaucoup empiree, croissans les raisins assez pres de terre. Auec aussi ceste notable vtilité, qu'estans les ceps fermement attachez aux paisseaux, & les iettons de la Vigne, & les raisins, demeureroient asseurez contre la violence des vents (trequẽte tempeste de tel pays, degastant la pluspart des fruicts) & de la pourriture, ne trainans à terre.

Vignes à lignolot.

Touchant les autres Vignes appuiees, aucune d'icelles ne requiert estre generalement prouignee, ains seulement à la maniere des basses, auec lesquels ont de commun telle œuure: aussi comme elles maintiẽnent leurs rangs, iusqu'à leur fin, sans s'y confondre. Desirent pour leur appui, grande quantité de bois, estant neccessaire d'y employer des paux, fourches, perches, & oziers. Moĩs toutesfois à celles à lignolot, qu'aux autres, d'autant qu'elles se contentent d'vne barriere à droicte ligne, dõt elles tirent le nõ, posee sur des petits paux fichez droictement dans terre: de laquelle n'estant ces barrieres-là releuees gueres plus de deux à trois pieds, cause le Vin prouenant de telle sorte de Vignes, estre tenu des moyẽs en bõté. De chacun cep sortent deux sarmens, contenãt cha-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Par telle methode, la Vigne eſchalaſſee perd ſon align ement & meſure, ſe confondant entierement és rangs & ordre, ſous le quel aura eſté plãtee, que la baſſe conſerue iuſqu'à ſa fin. Auſſi de droicte & large qu'elle eſtoit en ſon commencement, par le prouigner, ſe rend tortuë & eſtroitte, voire tellement preſſee de ceps, que l'accez par entre-eux eſtant touſiours difficile & quelquesfois nuiſible, on n'y paſſe que par neceſſité. Pour laquelle cauſe eſpargne-on au trauers de la Vigne, des ſentiers ou petites allees, comme és iardins, qu'on y aligne droictement de dix en dix pas, plus ou moins : leſquelles, outre le ſeruice quelles font à la Vigne, à en attirer la deſpoüille & y apporter les amendemẽs, y cauſent ce profit tant requis, Que de la preſence du maiſtre, par telle aiſance facilement s'y promenant, & par ces petites diuiſions, ſe rẽdant le Vignoble de plaiſante repreſentation.

Petits ſentiers en la Vigne.

Voici la Vigne formee, & paruenuë en aage d'eſtre traictee comme parcreuë. On la taillera apres l'Hyuer, paſſees que ſoient les grãdes froidures, en iour non importuné de pluies ne de broüillars, ains beau & ſerain, tel le pouuant choiſir, vne annee en la nouuelle Lune & la ſuyuante en la vieille (s'entend ſi ſon port a eſté preſque egal par l'entre-ſuyte des ſaiſons) afin que par les diuerſes facultez de telle Planete, la Vigne ſoit maintenuë en eſtat moderé de fructifier & pour longuement durer. Defaillant la Vigne ou par trop de force, ou par trop de foibleſſe, par la taille donnee à propos ſelon les auis repreſentez, ſera remedié à tels defauts. C'eſt le propre de ceſte ſorte de Vignes, que d'eſtre ſouuent prouignee, toutesfois plus ou moins frequemment, en vn endroit qu'en autre, cela eſt pratiqué: tant par la couſtume que pour la neceſſité. Pour maintenir la Vigne en ieuneſſe, & la guerir de ſes maladies, le prouigner eſt inuenté : eſtans ce les raiſons qui limitent ceſte action en la Vigne. Partant lors qu'il vous plaira raieunir voſtre Vigne, ou que la verrez malade, ſeruez-vous de ce remede en tout ou partie, ſelon le beſoin, ſans vous aſſuiettir à autre tẽps. A chacun prouignemẽt, eſt neceſſaire ſortir du fonds de la Vigne abondance de racines des vieux ceps, voire tant plus grande, que plus la Vigne ſera aduancee en aage, afin de la deſcharger de telles nuiſances. Faute dequoy faire, ſe rẽdroit-elle, à la longue du tout infertile, d'autant que les racines enuieillies dans terre, occuperoient tellement le fonds, qu'il n'en reſteroit, ni auſſi de ſa ſubſtance, que bien peu pour l'entretenement de la Vigne. Et nõ ſeulement és choſes ſuſdites eſt ſalutaire le prouigner, ains donne grãde vigueur au fonds, par en eſtre ſouuentesfois remué : dont la terre ſe ramolliſſant, en deuient touſiours plus fertile, au grand aduantage de la Vigne : laquelle, comme reprenant nouuelle force, auec merueille, rapporte fruit: auſſi le prouigner eſt eſtimé, demi planter. Deux pieds, plus ou moins, ſortiront de terre les ſarmens prouignez, dont ſe formeront les ceps, là couppans iuſtement, y laiſſant autant d'œils ou bourgeons, que Nature y en aura mis. Pres & ioignant chacun deſquels ceps,

Quãd & comment tailler la Vigne ia fortifiee, pour le fruit.

Proprietez du prouigner, & ſa façon.

mettra-on vn appuy, diuersement nommé selon les lieux (*charnier, Eschalat, Paisseau*) façonné du plus droict & solide bois qu'õ pourra choisir. Il sera de la longueur de six à sept pieds, dont les deux seront fichez dans terre par l'vn des bouts, qu'à telle cause sera apointé, & le reste sortira droictement en haut, pour la fermement attacher le cep, auec vne ou deux ligatures d'ozier, non trop serrement, de peur de l'offenser. Mettre l'eschalat du costé de la Bize au respect du cep, ce sera pour tenir aucunement en abri le cep, dont il en pousserа plustost ses iettons, qu'estant à descouuert exposé au froid : à laquelle curiosité, sera bon de prendre garde. Il n'est necessaire emploier l'eschalat incontinant apres auoir prouigné la Vigne, suffit que ce soit peu de temps apres qu'elle aura bourgeonné, pour commencer lors son seruice. Et d'autant que l'eschalat de soy-mesme, ainsi droitement posé, ne peut seruir qu'à tenir ferme le cep, sans en soustenir les rameaux, comme il est tres-necessaire pour preseruer les raisins de pourriture trainans à terre; le bon Vigneron, à la fin du mois de May, & plustost, selon la saison, releue le premier iect de la Vigne contremont le charnier, là l'attachant auec de la paille longue moüilliee, qu'on appelle à Paris *du pleion*, ou bien auec du iong, ou autre matiere douce, afin de ne blesser les tendrons, ou les raisins s'accroissent sans destourbier des vents ne de la pourriture: mesme ainsi accommodez, exposez au Soleil, ils en meurissent plus facilement. Vne seule fois ne suffit de lier ainsi la Vigne, ains y faut retourner plusieurs durant l'Esté, y adioustant ce que des rameaux s'accroist de iour à autre, & reattachant ce qui par defaut des liens, verse par terre. Sur tout ne faut faillir à y reuenir vniuersellement au Mois d'Aoust pour de nouueau lier au haut du paisseau, le dernier ietton de la Vigne: n'oubliant à chacune fois, principalement à la premiere, d'arracher les reiects superflus par-croissans ailleurs qu'ez bons endroits, pour d'autant descharger les ceps, à ce que les raisins aient tant plus de substance. Pour l'engrossissement desquels seruira beaucoup de roigner les cimes de leurs rameaux, comme a esté touché ailleurs. Or comme ceste Vigne eschalassee rend plus de fruit que la basse : plus aussi desire-elle de culture. Communement despuis l'auoir taillee iusqu'à la vendange on luy donne trois œuures : on la laboure ou hoüe au mois de Mars, à la my-May, on la bisne : & on la tierce à la Sainct-Iean. En outre, au cõmencement d'Auril, apresy auoir planté les eschalats, on la ligotte, qui est oster les pierres, mottes, & herbes qui pourroient empescher le bourgeon : en Iuin à cela retourne-on de rechef, ce qu'on appelle *bignoter*. Aucuns ne se contentent de telle culture, quoy-que grande, l'amplifiant selon le besoin & l'affection qu'ils ont à telle sorte de mesnagerie. Si la Vigne est assise en pleine, pour la cultiuer, sera prinse de tous costez qu'on voudra: mais pour le mieux à la maniere des terres-à-grain, ce sera vne fois d'vn costé, & la suyuante d'vn autre: ainsi entrecroisant le labour, le fonds s'en maintiendra en bon estat. En pente, cela ne se peut si bien accõmoder: par le plus facile endroit, le vulgaire cõ-

l'Eschalasser.

La lier.

Roigner les bouts des sarmẽs

Ligoter.
Bignoter.
De quel costé prendre le labour de la Vigne, & commẽt le faire.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

à douze toises de l'vne à l'autre treille, sera raisonnable pour satisfaire en cet endroit à l'intention de ceux qui ainsi desirent disposer partie de leur terroir. A quoy ne se doit-on nullement affectionner, si sur les lieux, ou pres de là, l'on n'a bonne prouision de bois de couppe pour le soustenement de telles Vignes, qui en consument plus que nulles autres: car d'en aller cercher loin auec de l'argent, ne seroit ny agréable ny profitable mesnage. Le bois, apres auoir serui à la Vigne le terme de duree que Nature luy aura donné, selon son espece, cy-deuant representee, est enuoyé au feu, quand osté de la Vigne, en sa place en est surrogé de nouueau.

Vigne haute ou arbustiue.

A BONNE raison appelle-on, haute, la Vigne arbustiue ou branchee & iettee sur les arbres, puis qu'elle est plus esleuee que les autres. Et si bien l'on communique ce nom à quelques treillees, c'est pour la difference qu'il y a d'elles, aux basses, eschalassees, & à lignolot. Telle Vigne est inuentee pour la maturité des raisins, s'accommodant au pays: car au plus froid pays de Vigne, les raisins ne veulent meurir pres de terre, pour sa grande humidité, mesme en l'arriere saison de l'Automne, deuant laquelle communément ne vendange-on en ces quartiers-là, pour la tardité du climat: parquoy est-on contraint à les esloigner, en esleuant les ceps. Au contraire des pays chauds, où pour le bien de leurs vendanges, approchent les raisins de terre le plus qu'ils peuuent, auec grande vtilité, se seruans de la reuerberation du Soleil contre le fonds.

Comment la planter.

CESTE Vigne arbustiue se plante de fautelles ou cheueluës, non de crocetes ou maillots, pour l'impossibilité de les faire reprendre pres des arbres ja auenus. cela estant encores assez difficile, quoy-que de plãt enraciné. Pour ce faire, est creusee vne fosse longue de quatre à cinq pieds, large & profonde de deux & demy, ioignant l'arbre de l'vn des bouts: en l'autre bout sont plantees deux cheueluës, toutes droites sans recourbeure, esloignee l'vne de l'autre, autant que la fosse est large. Là par bon traictement sont solicitees à s'accroistre, afin de pouuoir attaindre l'arbre en s'allongeans, ce qui pourra estre dans vn couple d'annees, estans supportez auec des paux & perches. Lors la fosse recouuerte iusques au pied de l'arbre, & d'iceluy couppees toutes les racines paroissans, les iettons des cheueluës seront couchez le long d'icelle fosse, iusqu'au pied de l'arbre, attachez au tronc; & grimpans contremont à mesure qu'ils croistront, s'agraferont aux branches. Deux cheueluës iumelles plante-on, à ce qu'vne mourant, l'autre satis-face à vostre intention, & toutes deux reprenans, tant mieux ouurer en cet endroit. Si pour la grandeur de l'arbre, deux cheueluës ne suffisent à le reuestir ainsi qu'il appartient, on y adioustera autres deux, par vne secõde fosse qu'on fera de l'autre costé de l'arbre, dans laquelle on les plantera & prouignera comme dessus. On creusera les deux fosses plus tendantes du costé du Midy que du Septentrion, à ce que les cheueluës estans plantees en ceste aspect-là, soient tenuës en abri, tant que faire se pourra, & ce par le tronc de l'arbre. Ainsi marierez la nouuelle Vigne au

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

vieil arbre, moyennant auſſi que d'iceluy pluſieurs branches ſoient oſtees, pour inuiter les iettons du cep à ſe loger deſſus ſans importun ombrage.

BEAVCOVP mieux & plus profitablement, les Vignes arbuſtiues s'edifient par le planter des ieunes arbres auec les cheueluës tout enſemble, que par la ſuſdite maniere: ſe reptenans treſ-biẽ de compagnie, les arbres & les ceps de meſme aage, & par telle eſgalité, s'entretiennent par-enſemble, pour durer longuement: d'autant que chacune plante reçoit ſa portion de la ſubſtance de la terre pour ſa nourriture particuliere: ce que ne pourroit faire la Vigne plantee apres l'arbre, lequel, comme plus robuſte, attireroit à ſoy le meilleur du fonds, au detriment de la Vigne. Ainſi vaut mieux ſe diſpoſer à cela tout d'vne main, plantant & arbres & Vignes enſemblement, pour auoir des meilleures Vignes de ceſte ſorte, que de ſe contenter des moins fructueuſes, en les façonnans par interualles.

Diſcours ſur le dreſſer de ceſte Vigne, & les conſiderations y requiſes.

POVR donques ſans ſuiection dreſſer vne bonne Vigne arbuſtiue, on y ouurera en ceſte maniere. Que le lieu, pour vn preallable ſoit choiſi comme il appartient, ſelon les generales adreſſes: vuidé de tous empeſchemens, comme d'arbres de toutes ſortes, de racines, & pierres importunes. Apres ſera prinſe reſolution, ſi parmy la Vigne on veut ſemer du bled, ou non, pour dés le commencement diſpoſer le lieu à ces deux vſages, ſelon qu'en chacun d'iceux on trouue du meſnage. Ceux qui font du bled dans la Vigne, tiennent que toute la deſpence de l'entretenement de la Vigne, ſort des bleds qui en prouiennent, de ſorte que le Vin & les ſarmens qu'on en tire, reſtent de liquide reuenu. Les autres ne croient point que de Vigne meſlangee le Vin ſorte en ſi grãde quantité, qu'eſtant ſeule: la terre ne pouuant que langoureuſement ſatis-faire à la nourriture de diuers fruicts; & d'abondant eſtiment que c'eſt ſeulement apparence de bon meſnage, que de tirer la deſpenſe de la culture de la Vigne, du bled croiſſant parmy elle; & qu'il vaudroit mieux la tirer du Vin meſme: attendu que le reſtant tout bien compté, forme vn raiſonnable reuenu. Ioint que le Vin en eſt beaucoup meilleur, que celuy qui croiſt auec les bleds: à quoy eſt requis auoir eſgard, tant pour le choix qu'il y a de Vin à Vin, que pour l'honneur du climat. Meſme que c'eſt de l'vſage des plus exquis terroirs à Vigne, qu'ils ne ſont employez à autre port qu'à celuy des raiſins.

PLVS au large conuiendra planter & arbres & Vigne, au lieu où l'on pretend ſemer du bled, qu'en celuy deſtiné pour le ſeul Vignoble. Pour ceſtui-là, les arbres ſeront plantez loin l'vn de l'autre, de cinq à ſix toiſes en rangees equidiſtantes de huict à dix: & pour ceſtui-cy, ſuffira la meſure de trois toiſes en tous ſens, & pour les arbres, & pour les rangees: par ce moyen ſe trouuans diſpoſez à la quinqu'once. En chacune deſquelles ordonnances, les arbres ſeront plantez par rangees droites, parfaictement allignees, à ce que la charrue y paſſe librement ſans rien gaſter. Ces arbres ſeront plantez, non par trous ſeparez, ains par foſſes

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cun huict ou neuf œils, lesquels sarmens on attache des deux costez à la perche, les y recourbans en archet, comme aussi y estant le pied de la Vigne fermement lié, où sans par trop craindre les vents la Vigne produit ses jettons auec les raisins. Au ployer des sarmens gist la maistrise. c'est qu'entre le troisiesme & quatriesme œil, le Vigneron recourbe le sarment auec violence, afin d'arrester-là la principale séue du cep, pour en tel endroit, le contraindre à ietter le plus de sa force, & pour le fruict & pour le bois de l'auenir : à ce que sur iceluy bois, l'annee suiuante, les testes de rapport puissent estre façonnees comme dessus: par ce moyen, la Vigne se conseruera en bon estat pour y durer longuement, ce qu'on ne pourroit esperer, la laissant ietter à volonté, qui seroit touſiours au bout des sermens, loin du tronc, à sa ruine, par s'en monter trop tost: chose qu'il conuient euiter en toutes sortes de Vignes perchees.

Des oziers & autres ligatures pour les Vignes.

Les oziers sont communement employez pour ligature des Vignes, en estant la plus vsitee & meilleure matiere. Il est vray, que trop bonne pourroit-elle aussi estre : car il y a des oziers si forts, qui non seulement ne laschent iamais prinse, ains au contraire, se renforcent touſiours d'auantage, à mesure qu'ils se dessechent : au preiudice de la Vigne, qui craint fort d'estre serree trop estroictement, iusques-là, que quelquesfois elle en est couppee. Parquoy faudra curieusement distinguer ces ligatures, donnant les plus fortes, à l'attache du bois mort, comme paux & perches; & les soupplees & desliees, pour les liens de la Vigne.

Vignes treillees.

Mesme consideration est requise au gouuernement de la Vigne treillee, de quelque forme & figure quelle soit, platte, en pendant, en berceaux, tonnelles, voulceures ou autrement disposees : excepté, que plus hautement on les releue sur terre, que celles à lignolot; & plus aussi qu'elles, les charge-on de testes, sans restriction de nombre, iceluy dependant de la faculté de la Vigne. Sur le lier de la Vigne, le Vigneron notera cecy pour maxime, que, *De faire appuyer les drageons sur les perches*, pour d'elles estre soustenus, & non du lien: de peur que le lien rompant, la Vigne ne versast par terre : ou tenant bon, elle n'en fust offensee, sa propre pesanteur faisant entrer l'ozier dedans son bois comme fer trencheant, dont finalement elle en seroit couppee. La Vigne qu'on fait grimper contre les murailles des iardins, veut mesme traictement que les precedentes, excepté que son tige vient de plus bas, pour tant plus couurir de murailles, laquelle (à l'aide du treillis de bois posé au deuant d'icelle, soustenant la Vigne) s'en couure entierement, en y espardant ses rameaux, comme tapisserie, à plaisir, s'y agraffans les iettons. Elle est delectable à la veuë, est profitable pour l'abondance des bõs raisins en procedãs: lesquels par la chaleur venãte de la reuerberatiõ que cause la proximité de la muraille, se cuisent en perfection, mesnageant ainsi la chaleur du Soleil, qui par tel artifice, en est de beaucoup augmentee, aussi telle sorte de treillage est inuention de pays froid : en

Maniere de les lier.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

chaud n'eſtant gueres en vſage. Hors l'approche des murailles, telles Vignes treillisſees s'accommodent és iardins par allees, auec ornement & meſnage: mais ne donnent les raiſins tant meurs, que celles qui joignent aux parois.

Comment planter les Vignes appuyees.

Le planter de toutes ſortes de Vignes appuyees, ne differe en rien de celuy des baſſes, excepté des plus releuees, qui ne peuuent eſtre edifiees que par cheueluës. Tout à la fois on plante & eſleue ces Vignes-cy ſur leur appuy, pourueu qu'on aye des cheueluës aſſez longues pour attaindre la hauteur des treillages. Les cheueluës & les paux ou fourches, pour les ſupporter, ſont miſes enſemble dans la foſſe, deux cheueluës à chacun pau, l'embraſſant de deux coſtez, & là attachez, demeureront pour touſiours droites, ſans tortuoſité, comme celles qui s'en montent par annees. Cela eſt bien le plus beau, mais non le plus profitable: d'autant que le cep ne ſe peut ſi bien renforcer du pied, qu'il ſeroit à deſirer, ayant à nourrir trop de bois en ſa premiere ieuneſſe, dont la Vigne ſ'en rend moins fertile pour l'auenir. Parquoy, plus profitable ſera d'attendre que le temps ayt engroſſi les ceps, que ſi par impatience on gaſtoit la Vigne en ſon commencement. Trois ans en feront la raiſon, au bout deſquels la Vigne aura attaint la hauteur du treillage, en l'allongeant chacun an, de ce qu'on verra eſtre neceſſaire pour y paruenir: & lors on adioindra aux ceps, les paux, fourches, colomnes & autres ſouſtenemens des treilles: donnant ce terme-là, loiſir de les dreſſer bien à-propos ſans ſe precipiter, dont la Vigne, moyennant auſſi bonne culture, ſe rendra tres-fructueuſe.

Hautaignes.

Ces Vignes treillees, appellees és Ceuenes de Viuarets, *Hautaignes*, ainſi dites pour leur hauteur, ont quelque conformité auec les Hautains qu'on void le long de la riuiere de Loire, au pays d'Anjou, en Piedmõt, en Italie, & ailleurs, hors-mis, qu'il n'y a aucuns arbres pour aider à les ſupporter, ains ſeulement du bois mort. Ce n'eſt le defaut du climat qui contraint au pays de Viuaretz, à façonner les Vignes de telle ſorte, ains comme i'ay dit de l'Italie & du Piedmont, l'accouſtumance inueteree en eſt la cauſe. A quoy peut-on adiouſter ceſte raiſon, qu'eſtant ce quartier-là des Ceuenes, eſtroit en terroir, & iceluy aſſez fertile, meſnageant la faueur du temperament du ciel, le peuple le fait heureuſement ſeruir à porter bleds, vins, & fruicts des arbres: & vers Alex en Vzege pres du Viuaretz, parties du Languedoc, au lieu du bled, y cueillent du foin, plantans leurs Vignes treillees dans les prairies. Si qu'auec merueille y void-on s'accroiſtre par enſemble cex diuers fruicts: meſme l'oliuier & le chaſtanier, quoy-que de diuers & preſque contraire naturel. Les hautaignes ſont arrangees par proportionnez interualles, comme en lignes paralelles, pour donner lieu au bled ou au foin, & aux arbres de ſ'accroiſtre entre elles. La diſtance de l'vne à l'autre n'eſt limitee à certaine meſure, accordant neantmoins tout bon meſnager, que tant plus grande elle eſt, tant mieux à leur aiſe & plus abondamment les fruits de ces trois genres y parcroiſſent. Tant y a, que la largeur de dix

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

longues & ouuertes, qui trauerſeront le fonds: afin que leurs racines & celles des ceps, puiſſent librement courir le long du foſſé dans la terre freſchement mouuee, ſans qu'aucune durté les en deſtourne, dont telles nouuelles plantes prendront grand & prompt accroiſſement. Ces foſſes ſeront larges de quatre à cinq pieds, & profondes de deux, ſi c'eſt en terre forte & argilleuſe; mais en foible & ſablonneuſe, conuiendra leur donner moindre largeur, & plus grande profondeur. Le temps de faire ces foſſes, ſera le mois d'Octobre & celuy de Nouembre, ou pluſtoſt, ſi le loiſir le permet: leſquelles demeureront ouuertes iuſqu'à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, qu'on y logera les plantes, & cependant les gelees de l'Hyuer en auront preparé la terre pour les bien receuoir. Le Printemps eſt meilleur pour telles plantes, que l'Automne, quelque ſeche que ſoit la ſaiſon ou la terre: attendu que c'eſt touſiours en lieu froid qu'on les edifie. L'arbre ſera choiſi de la groſſeur du bras, pour bien ſeruir en cet endroit: car moindre, ne ſeroit de grande vtilité, pour le haſtif accroiſſement de la Vigne, qui trouuant foible l'arbre, l'opprimeroit dans peu d'annees. Quant à la Vigne, elle ſera touſiours propre à planter, pourueu qu'elle aye belle cheuelure, moyennant laquelle ſe reprendra & agrandira-elle tres bien ioignant l'arbre: ce qu'elle ne pourroit faire, n'ayant des racines à ſuffiſance pour tenir rang de compagnie auec l'arbre. Tout à la fois, l'arbre & les ceps ſeront plantez, quatre ceps à chaque arbre, deſquels il ſera enuironné: tous leſquels ceps ioindront le pied de l'arbre, ſeulement par le bout du ſarment, car les racines de la ſautelle ou cheueluë, s'en reculeront tant qu'on pourra, à telle cauſe les couchans le long de la foſſe. & ce ſera pour donner à chacune de ces diuerſes plantes, ſa portion du terroir. Par deſſus & ioignant les racines des arbres & des ceps, ſera miſe la plus cuite & meilleure terre tiree la premiere de la foſſe, & l'autre en ſuite, comme deſſus, & pour les raiſons dites. La foſſe ne ſera du tout recomblee de terre pour la premiere annee (ou ſeroit que le fond fuſt par trop humide) ains ſeulement à demy remplie de terre, pour contraindre les racines du nouueau plant à ſe fonder profondement, laquelle foſſe, l'annee d'apres on acheuera de remplir, en la reünifſant au plant du lieu. En plantant l'arbre, on l'eteſtera ſur terre, ſept ou huit pieds, ſans luy laiſſer aucunes branches, ains ſeulement des longs chiquots, en l'endroit ou mieux s'accorderont. Pour l'eſpargne ainſi edifie-on la Vigne arbuſtiue; mais pour le mieux, en lieu plain, le champ eſt rayonné ou foſſoyé des deux coſtez; les foſſez s'entre-croiſans l'vn l'autre, faiſans par ce moyen, des grands quarrez au champ. L'arbre eſt poſé à l'entre-croiſeure, & en ſuite les quatre ſautelles cheueluës, chacune à part en vn foſſé, toutes enſemble enuironnans l'arbre de tous coſtez, au grand auancement de l'œuure: tant pour le brancheage des plantes, que pour leurs racines, s'eſgayans preſques par tout le champ, moyennant la terre mouuee des foſſez. Ce qui ne ſe peut faire ſi bien par l'autre maniere, y defaillant la moitié des foſſez requis à l'accroiſſt

Accõmoder l'arbre pour l'appuy de la Vigne.

de la Vigne, comme la besongne le monstre. Autant que les precedentes Vignes, ceste-cy sortira de terre en la plantant, c'est assauoir, quelques quatre doigts, non guiere plus, couppant là iustement le bout de la cheueluë au pied du tronc de l'arbre; afin que son tige s'engrossisse de bonne heure pour se bien fonder. Au troisiesme ou quatriesme an, on iettera la Vigne sur la fourcheure de l'arbre, l'ayant à ce preparee auparauant en la ramontant le long du tronc de l'arbre chacun an petit à petit, iusques à ce poinct là. Tandis l'arbre produira ses iettons, lesquels à mesure de leur accroist, seront disposez pour seruir au support des rameaux de la Vigne, couppant tous les reiets superfleus, roignant & accommodant les autres à propos, guidé par l'ouurage mesme. Aucuns façonnent l'arbre à deux & à trois estages, pour en autant de lieux, former comme des treilles rondes & plattes, sur lesquelles les iettons auec les raisins se reposent & accroissent. Mais ceste ordonnance n'est la meilleure: d'autant que seulement sont soleillez les raisins croissans au superieur estage, les autres par trop ombreux, ne pouuans du tout bien profiter. Parquoy, vaudra mieux s'arrester à vn seul estage, lequel on façonnera grand & suffisamment large, pour contenir tous les rameaux de la Vigne, quauſsi à ce l'on accommodera à tout la serpe, la deschargeant de tout le superflu. Il n'est toutesfois impertinent de laisser escarter aucuns vergettons de l'arbre, ramontans contre-mont plus hautement que les autres, s'il s'accorde par la gaillardise de l'arbre: pour faire grimper sur iceux quelque rameau de la Vigne.

Quand mettre la Vigne sur l'arbre, pour y estre portee, & Comment.

Ceste Vigne sera taillee apres l'Hyuer.

AVTANT curieusement que celles d'autre espece, ceste Vigne sera taillee en sa saison, laquelle est apres l'Hyuer, selon les raisons du planter. Autrement, la laissant sans la façonner à la serpe, comme font aucuns mauuais mesnagers, de franche que la desirez, par son importune charge se rendroit sauuage, & ne produiroit que lambrusches. La maniere de la tailler, est celle mesme des autres Vignes: assauoir en ostant tout le bois qui a apporté fruict la precedente annee, exceptez quelques sarmens de nouueau bois, longs, qu'on y laisse pour la production du fruict, ostant au reste, tous reiets superflus. Ce faisant, la Vigne se deslie, & cõme pour rafreschissemẽt, se deslasse, estant nettoyee de toutes ses importunitez: apres elle est reliee auec des oziers doux & steriles; afin que moins en soit blessee. A quoy ceste cõsideratiõ seruira, que de ne mettre le lien deux ans de suite en vn mesme endroit, de peur d'en offencer le cep; ains par annees alternatiues, remuer la ligature plus haut ou plᵗ bas.

L'on esmundera l'arbre.

L'arbre aussi tout-d'vne-main sera esmundé par chacune annee, & d'iceluy osté ce qui apparemment empesche l'accroissement de la Vigne; auquel sera laissé seulement le necessaire pour le support des rameaux des ceps. La Vigne, pour sa grande fertilité, produit quelques-fois telle abondance de drageons, que les branches de l'arbre ne sont capables de les contenir; ains, comment qu'on les dispose, versent en hors, se precipitans en bas à l'interest des raisins: desquels, ainsi suspendus, s'en perd beaucoup, par l'esbranlement des vents. A cela le remede

Pourquoy

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

eſt, de roigner les cimes des iettons que verrez fort iettet en hors, contraignant, par ce moyen, la Vigne, de ſe maintenir en ſes limites. remede qui ſeruira auſſi au profit des raiſins, reſtans ſur leurs appuys, pour s'en engroſſir, par la raiſon notee cy deuant. Si d'auenture il vous fait penſement de tondre ces drageons-là, pour l'abondance des raiſins qu'y verrez, afin de ne les perdre, vous-vous en abſtiendrez iuſques à la fin des vendanges, & lors ſans delayer ny attendre la couppe generale de la Vigne, telle reparation luy ſera faite: la deſchargeant par ce moyen, de l'importunité des vents de l'Hyuer qui la trauaillolent fort. Or comme ceſte eſpece de Vignoble (ainſi que toute autre) eſt eſtimee pour l'abondance de ſon fruict, & cela ne pouuant eſtre qu'auec ſuffiſant nombre de ceps, & d'arbres requis pour les ſupporter: auſſi doit-on mettre peine que les arbres en ſoient bien nourris & bien proportionnez, d'autant que plus paroit que de nulle autre Vigne, la laideur de ceſte-cy, quand les branches de ſes arbres ſe trouuent manques & defectueuſes. Pour l'honneur du meſnage, & pour le bien du reuenu auec, eſt neceſſaire de la maintenir par bonne culture, en l'eſtat qu'il appartient, & d'en reparer les defauts auenans par vieilleſſe ou accident.

roigner les cimes des iettons de la Vigne.

C'EST l'ordre obſerué à l'entretenement de toutes ſortes de Vignes, que de les prouigner. On vſera donques de ce remede enuers le Vignoble, particulierement pour le regard des ceps, leſquels non ſeulement ſouffrent, ains ſe reiouiſſent de telle culture. Des arbres n'eſt pas ainſi, pour la difficulté de les renouueller par prouignemens: laquelle ſe treuue plus grande en terroir de Vignes, qu'en autre: pour la qualité, plus ſeche qu'humide, qu'il requiert, contraire à tout prouigner d'arbres, iceluy ne pouuant eſtre ſans beaucoup d'humeur: & encores conuient choiſir les eſpeces d'arbres, à ce particulierement propres, qui ne ſont de celles qu'on employe à l'appuy des Vignes. Sans donques ſamuſer au prouigner des arbres, pour les raiſons dites, ne d'y en replãter de nouueaux, ne ſe pouuans edifier parmy l'embarras des racines de la Vigne, icelles ayans occupé tout le fonds: nous remedierons à tels defauts, auec des paux, & perches, dont nous ſupporterons les ceps qui en auront beſoin, les accommodans en treillages, comme ſ'accordera le mieux: par ce moyen, façonnant des Vignes baſtardes, participantes des arbuſtiues & treillees: leſquelles ne pourront faillir de ſe rendre bonnes, & autant belles, que communément la diuerſité eſt agreable.

Prouigner les ceps.

Non les arbres.

LA hauteur du tronc ou fourcheure des arbres, n'eſt tellement limitee à huict pieds, qu'elle ne puiſſe paſſer plus outre. Ce ſera le naturel du fonds, qui impoſera loy à cecy. Si la Vigne eſt aſſiſe en lieu auquel elle ſe plaiſt le plus, comme ſont couſtaux & terroir maigre & ſec, la meſure ſuſdite ſuffira: mais en baſſe campaigne & terroir gras & humide, ſera beſoin la hauſſer iuſques à vnze ou douze pieds, voire & d'auantage, ſelon la fecondité du fonds; meſme ſi on ſeme du bled au parterre: auquel cas, la hauteur des arbres ne ſera reſtrainte à certaine me-

Hauteur du trõc des arbres pour l'appuy de la Vigne.

sure. Car les bleds ayans besoin d'estre fauorisez du Soleil & des vents, il est requis que le brancheage des arbres s'esloigne beaucoup de terre, pour leur nourriture. Comme auec merueille l'on void en certains endroits de la Sauoye, les arbres porter la Vigne fort hautement. Ces Vignes hautes s'entretiennent à peu de frais, s'y espargnant le bois pour les supporter, & les iournees des ouuriers à en cultiuer le fonds: à l'vn satis-faisans les arbres, & à l'autre la charruë, puis qu'auec elle se fait le labourage, hors mis où elle ne peut ioüer, qui est pres des arbres qu'on acheue à la main. Telle commodité y fera reïterer le labourage, tant que la terre se reduise en poudre, sans souffrir y laisser croistre herbe aucune, encores que le fonds soit destiné à porter du bled: car sans autre cõsideration de profit, que des raisins, la chose vaut bien la peine. Ioint, que la disposition de la Vigne, facilite l'œuure, entant que sous les arbres, la charruë passe sans y rien gaster. Les pieds des arbres & ceps, où le soc ne peut passer sans apparent danger d'en rompre quelque partie, seront (comme dit a esté) cultiuez à la main, d'où on ostera toutes nuisances, pour laisser les bonnes plantes en liberté. Et comme c'est chose asseuree, ceux-là recueillir meilleur Vin, qui plus de façons donnent à leur Vignoble: se resoudra en cet endroit nostre mesnager, de n'espargner le labeur à ses Vignes, mesmes à celles-cy pour adoucir la sauuagine de leur naturel, prouenante principalement de la qualité de son climat, à ce qu'il en tire abondance de bon Vin, selon sa capacité.

Despense pour l'entretien de ces Vignes.

Il a esté cy-deuant pourueu à l'election du complant de la Vigne, & de quelles especes de raisins, en cet endroit l'on se doit seruir. Quant aux arbres pour supporter ceste Vigne, auec mesme curiosité les faut-il choisir. Ceux-là seulement retiendrons-nous, dont les racines & les rameaux, ne sont de maligne nature, ne contraires à la Vinee, ne trop abondans en ces qualitez-là: & qu'ayent suffisante force pour soustenir la Vigne, sans s'accabler eux-mesmes. Il est doncques requis les arbres auoir peu de douces racines, & moyennement de rameaux pour inuiter toute la Vigne à s'accroistre: & en ses racines, & en ses rameaux, pur-ensemble auec les arbres, communiquans leurs facultez. Au contraire, ne les racines de la Vigne, ne profiteroient pres des racines ameres des arbres: ne les rameaux de la Vigne, sous les grands ombrages des arbres, par trop touffus & mal-sains. tant est-elle noble, ne pouuant souffrir aucunes vicieuses qualitez, soit dedans, soit dehors la terre. Ces choses semblent difficiles à rencontrer en mesme arbre: toutes-fois par curieuse recherche, en approche-on de bien pres; Dieu ayant pourueu à toutes nos necessitez. Les Antiques se sont en cet endroit seruis des Ormes, Chesnes, Fresnes, Charmes, Obiers, Cornoaliers, Erables: des Saules & Trembles en lieux humides. Auiour-d'huy on y employe le Cerisier, à quoy s'appropriant comme l'on desire par la facilité de sa couppe, & n'auoir les racines desagreables à la Vigne, est tenu des plus suffisans en ce seruice: ainsi qu'heureusement se practique au pays haut du Dauphiné, vers Grenoble;

Quels arbres propres à ce seruice.

noble ; où pour le ſupport de la Vigne, le Cerifier eſt en reputation. Les Italiens ont vne eſpece d'arbre appellé, *opio*, qu'ils eſtiment ſurpaſſer tous autres pour le ſupport de la Vigne: apres lequel font le plus d'eſtat du Freſne. ainſi tiennent-ils ces deux arbres là, les meilleurs pour ce ſeruice. S'eſtans à la longue prins garde, que les Ormes, quoy-que les premiers en quartier, ſont importuns à la Vigne, pour leur trop abondante quantité de racines & de brancheage.

CHAPITRE V.

Enter la Vigne, la diuerſifier, la preſeruer d'iniure, la guerir de ſes maladies.

L'ENTER de la Vigne eſt partie de ce meſnage, nullement neceſſaire ; toutes-fois vtile ; mais beaucoup plus curieuſe. D'eſtre neceſſaire ne ſe peut dire, puis-que les ſarmens de la Vigne, d'eux-meſmes, ſans moyen, prenent promptement racine, fichez dans terre : au deffaut de laquelle facilité, l'enter eſt inuenté, duquel ſeulement on ſe ſert és plantes dont les branches pour leur petite moüelle, ſont incapables de prendre racine. Car ſi indifferemment tous arbres prenoient de branche, qui ſeroit celuy qui voudroit prendre la peine d'enter ? Par branche ſ'edifient aiſément les arbres ayans grande moüelle, ſans autre myſtere, que de les fourrer dans terre, comme ſe pratique és coudriers, figuiers, coigniers & ſemblables : tous leſquels arbres, la Vigne ſurpaſſant en grandeur de moüelle, auſſi les ſurpaſſe-elle en promptitude & facilité de reprinſe ; d'où procede l'abondance des Vignobles, qui ſe voyent preſques par tous les lieux fauoriſez du ciel : & ne ſeroit telle, ſi on eſtoit contraint edifier la Vigne par le ſeul benefice de l'enter.

N'eſt choſe neceſſaire d'enter la Vigne.

L'VTILITE' d'enter la Vigne eſt, que par là, les ceps de mauuaiſe nature ou de peu de rapport qu'ils ſont, deuiennent dans peu de temps en bonne & fertile race ; ſans ſe donner peine d'vſer de changement de plantes : en quoy y a de la longueur, & de l'incertitude non ſeulement en la reprinſe, mais auſſi en la duree.

Vtile : Mais bien

LA curioſité eſt, en ce que par l'enter, les ceps ſont meſlangez pour produire des raiſins de diuerſes couleurs & ſaueurs, auec merueille contre-faiſant les effects de Nature. Les Anciens n'ont ignoré ceſte partie de Vigneter, l'ayant pratiquee en deux ſortes, aſſauoir, en perçant le tronc du cep, & en le fendant. La maniere en eſt telle. Le tronc de la Vigne qu'on deſire enter, eſt percé en trauers, vn peu en biaiſant, en endroit vni & ſolide, par deſſus terre, tant hautement qu'on veut.

Encore plus curieuſe.

Façõs antiques d'ẽter la Vigne.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Le trou eſt fait montant de bas en hault, & par là, dans iceluy pour greffe, le ſarment eſt fourré, tant auant, que parfaitement il ioigne au trou. A cela eſt accommodé le ſarment, nettoyé de tous empeſchemens, ſans toutes-fois l'eſcorcer, ny oſter les bourgeons. Apres, le greffe eſt roigné à la ſortie quatre doigts de long, ou ſeulement autant que deux œils ou bourgeons peuuent contenir, & quelque peu d'auantage, pour accompagner le dernier œil. La playe du trou eſt fermee des deux coſtez, à l'entree & à la ſortie, auec de la cire ou de l'argile, puis couuerte à tout des drapeaux ou eſcorces, ſi curieuſement qu'aucune humidité ne vent n'y puiſſe entrer. Le tronc ou cep enté, eſt auſſi couppé vn pied ou enuiron au deſſus de l'enteure, afin que toute ſa ſubſtance paruienne au nouueau ente: lequel ſera ſouſtenu par quelques petits paiſſeaux qui ſeruiront, en ourre, à ſupporter les nouueaux iettons qui en prouiendront, à ce que les vents ne les rompent. Le ſarment pour greffe eſt prins en vn cep planté ioignant celuy qu'on ente: non en le couppant, ains en le laiſſant viure de la ſubſtance de ſa mere, pour vn couple d'annees, & iuſqu'à ce que par nouuelle nourriture tiree du cep ſauuage, il s'accroiſſe ſur iceluy. Et lors, comme ſeuré, ſera ſeparé de ſon premier eſtoc, en le roignant iuſtement au réz du tronc, ſur lequel il eſt inſeré, en l'endroit de ſon entree. Ainſi ſans hazard, ſe fait ceſt entement, beaucoup priſé par les Anciens. Mais rarement y peut-on auenir, pour la difficulté qu'il y a au rencontre du ſuiet & du greffe. car de neceſſité, conuient ceſtui-là, eſtre gros & vni; & ceſtui-cy, luy eſtre ioignant, afin de ſ'accroiſtre par-enſemble. Ne pouuant commodément iouyr du voiſinage de ces deux plantes pour tel ſeruice, le pourrez faire autrement: non toutes-fois auec tant d'aſſeurance de reprinſe, qu'en la maniere ſuſdite. Le tronc de la Vigne que voulez enter eſt à demy percé, & ſeulement iuſqu'à la moüelle ſans la toucher: là eſt fourré vn ſarment pour greffe, prins d'où il vous aura pleu: ce ſera par le gros bout au-parauant aiguiſé & accommodé auec vn couſteau bien trenchant, ſans toucher à la moüelle. Par force & à coups d'vn petit marteau, le ferez entrer dans le trou, & tant auant, que ce qu'aurez appointé ſe cache dans iceluy: & là bien affermi auec de la cire ou de l'argile, ſera couuert, afin qu'il ne ſe mouïlle ny eſuente aucunement. Le trou ira de haut en bas, à ce que le greffe l'a inſeré, regarde en hault pour la commodité de ſes nouueaux iettons. L'inſtrument à faire ce trou en ceſte maniere d'enter & en la precedente ſera vn bon gros vibrequin de menuiſier qui eſt beaucoup meilleur qu'vn taraire: parce qu'il caue par retailleures, ſans faire pouſſiere ne rebaueure, comme le taraire: choſe que la Vigne hait que d'eſtre mal vnie en ſa couppe. Voila la façon antique.

Autre façon.

Modernes.

MAINTENANT auec moins de myſtere ente-on la Vigne; c'eſt à la maniere des arbres fruictiers, en fente ou au coin: en ce poinct ſeulement differant des arbres, qu'elle ne prend entee ſur terre, qui à treſgrande difficulté. Le cep deſchauſſé dans terre, demy-pied ou trois

quarts, & là rondement couppé, eſt fendu en trauers eſpargnant la moüelle: puis dans la fente ſont miſes deux crocetes, pour greffes, ioignans l'eſcorce du tronc des deux coſtez: apres doucement liez ſans beaucoup preſſer auec des oziers mols & flexibles: finalement, le tout couuert d'argile & d'eſcorces de ſaule, ou de drappeaux, pour le garder d'eſuenter, eſt rechauſſé, laiſſant ſortir ſur terre, ſeulement deux œils ou bourgeons des greffes. Plus facile que durable eſt la reprinſe de ceſte enteure, ne pouuans les greffes recouurir la playe de l'inciſion du tronc: à cauſe que par icelle, ſort ſi grande abondance d'humeur, que ſuffoquant les greffes, les deſtourne de ſ'engroſſir, dont langoureux, periſſent dans peu de temps. A cela remedie-on en diuertiſſant telle humeur ſur-abondante par inciſion faite au pied de la Vigne, plus bas que l'enteure: d'où comme fontanelle, vtilement, telle malignité decoule. Mais le ſouci de ceſte ſingularité, & la peine qu'elle donne, rend vain le remede. Ce qui a cauſé l'inuention d'enter les ceps au bout des ſarmens, en les prouignant, comme a eſté touché, authoriſee par l'experience. Dont l'heureux ſuccez monſtre ne craindre la courte vie de la vigne, ainſi affranchie: attendu, que ſans importunité d'humeur, eſtans de meſme aage le ſauuage & le franc, enſemble de compagnie, ſe maintiennent.

VNE large & profonde foſſe ſera faite autour du cep que voulez enter, dans laquelle renuerſerez le cep, eſcartans ſes rameaux és coſtez, les faiſant recourber en haut par le bout. Quatre doigts ſur la recourbeure, vn pied dans terre, les ſarmens ſeront couppez rondement, puis auec vn couſteau bien trenchant, on en fendra trois doigts, & dans la fente appliquera-on, pour greffe, le ſarment fait en coin, & ſi bien taillé, que ces deux eſcorces des deux coſtez ſe ioignent à celles du ſauuageau: à telle cauſe, l'vn & l'autre eſtans choiſis de pareille groſſeur, comme a eſté dit. La playe couuerte d'vn peu de cire ou d'argile, ſera lice à tout du chanure ou auec vn ozier mol & doux: & pour fin, le tout ſera enterré, excepté deux œils ou bourgeons de l'ente, qui reſſortiront hors de terre, comme deſſus.

Temps d'enter la Vigne.

TOVS leſquels entemens veulent eſtre faits au commencement du Printemps, ſans autre eſgard de la Lune, que des iours de ſa plus grande foibleſſe, montant ou deſcendant, qui peuuent eſtre ſix, qu'en ceſte action faut euiter. Comme auſſi ne conuient entreprendre d'enter la Vigne és iours froids, venteux, pluuieux, ains pour ce faire, choiſir le beau temps. Touchant l'election des greffes & cions pour enter, autre maniere de les bien cognoiſtre n'y a-il, que celle deuant dite aux choix des maillots ou crocetes, où ſe faudra arreſter. Obſeruant ceci, que de ſe garder de tronçonner vne croceté en pluſieurs pieces, pour en faire diuers entes (faute trop lourde & irremediable) ains ſeulement enter les plus prochains œils du vieil bois d'icelle; comme eſtans les plus fertils. Et c'eſt ce qui fait que l'enter de la Vigne eſt tant priſé, quād autres que les bourgeōs fecōds, ne ſont employez en cet endroit.

Quels cīōs pour greffes conuiēt choiſir.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La Vigne se peut enter sur les arbres.

QVANT à enter la Vigne sur les arbres, c'est temps mal employé : car, sauf la correction de certains Anciens, elle ne se peut reprendre que tres-difficilement, sur autre espece que sur la sienne : n'estant ce chose iamais veuë, que de faire sortir de l'huyle des raisins d'vne Vigne entee sur vn noyer : ne meurir des raisins au Printemps, en celle qui est inseree sur le cerisier ou guinier : dont ceux qui, par curiosité, l'ont experimente (sous antiques enseignemens) pourront rendre tesmoignage. Il est bien vray que par curiosité, on pourra faire produire à vn cep diuerses sortes de raisins, de figure, de couleur, de saueur, selon que diuersement les especes seront appliquees. Mais beaucoup plus naïuement fait cela Nature d'elle-mesme, que l'artifice de l'homme, bigarrant les raisins, sans moyen : non touſiours, ains comme par ieu, quelques-fois, tacheté de blanc, les raisins noirs ; & de noir les blancs. Vn tel raisin ay-ie moy-mesme cueilly sur vn cep en ma Vigne muscate, duquel la moitié de la grappe estoit de grains noirs, selon le naturel du cep, & l'autre, de blancs : tous les deux parfaictement meurs : & ce qui augmentoit la merueille, estoit, que sur les grains noirs, y auoit des taches blanches, & sur les blancs, des noires, figurees en iaspe. Tels raisins peut-on accoupler auec les *Capniens* de Pline, croissans en la Calabre, lesquels il dit estre ainsi qualifiez naturellement, durant quelques annees, & non toutes de suite. Or si tant est, que pour le contentement des curieux, imitant Nature, l'on vueille bigarrer la Vigne, on le pourra faire en ceste sorte :

Pl. l. 4. c. 3

Moyen pour diuersifier les raisins, en couleur.

SOIENT choisies deux crocetes droites & vnies, de deux diuerses races, & differentes couleurs de raisins, comme noirs & blancs, puis fenduës de leur long, non du tout au milieu, ains iusqu'à la moüelle, sans toutes-fois y toucher nullement : apres ioints ensemble par les deux playes tant vniment qu'on pourra, la commissure luttee auec de l'argile, & delicatement couuerte auec du linge, non tout le long des crocetes, ains en espargnant les œils & certains autres endroits pour bouter hors terre & prendre racine dedans icelle : & apres auoir le tout lié assez serrement auec des oziers ou du chanure, sera planté tout droit dans terre, deux œils en ressortans, comme auons dit sur le planter de la Vigne. Moyennant bõne culture & opportun arrousement produiront leurs iettons, & à la longue, en leur saison, du fruict meslingé : c'est assauoir, raisins blancs & noirs, de ceste couleur-cy, de l'endroit où la crocete est noire, & de ceste-là d'où elle est blanche. Mais s'il est question d'auoir des raisins encores plus meslingez, ne se contentant qu'vn cep produise raisins de diuerses & distinctes couleurs, ains qu'en mesme grappe paroissent telles diuersitez, comme i'ay dit cy-dessus,

Autre.

conuiendra passer plus outre. Au mois de May, deux des nouueaux iettons de demy-pied de long, plus ou moins, croissans és deux costez de la crocete susdite, sans les arracher d'icelle, seront liez ensemble, lesquels pour leur tendreur, sans aucunement les fendre, se ioindront tellement, que des deux ainsi mariez, s'en fera vn seul qu'on prouignera

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dans terre au mois de Mars ensuiuant, & d'iceluy se formera vn cep qui en son temps portera des raisins tels que demandez. Vn plus court chemin pourra-on tenir pour paruenir à ce poinct, c'est en se seruant de deux nouueaux tendrons, prins és deux ceps voisins, differens en couleur, vnis, incorporez & gouuernez comme dessus. Par mesme adresse diuersifiera-on les saueurs & figures des raisins, ainsi qu'on voudra : en assemblant plusieurs ver-iettons de ceps de differentes sortes, voire iusqu'au nombre de quatre ou cinq. *Autre.*

METTRE dans le vuide de la fente des ceps qu'on ente, ou au lieu de la moüelle, qu'à ce expressément l'on aura ostee, des liqueurs & poudres douces & aromatiques, comme succre, miel, canelle, girofle, muscade, pour donner bon goust aux raisins, & les parfumer : des couleurs des peintres, pour les teindre & colorer : de la reubarbe, aloës, cicotrin, & autres laxatifs, restrinctifs, dormitifs, pour causer aux raisins telles vertus, de la theriacle, pour seruir contre le venin, & semblables matieres, n'est science assez solide, ne sur laquelle l'on se puisse fonder, quoy-que Pline & Constantin Cesar s'efforçent de l'enseigner. Non plus que de faire venir les raisins sans pepin en ostant la moüelle des crocetes qu'on plante : disans cela se pouuoir faire à tout vne cur'aureille, les ayans fenduës de leur long, & ainsi vuidees apres reiointes les loger dans terre. Il est bien certain que le Vin tire quelques-fois l'odeur des herbes croissans aupres des ceps, comme cela se remarque à Tournon & ailleurs, où le Vin de quelques terroirs sent *l'Aristolochra rotunda*, ou fausterne : mais cela est si peu, que ne pourroit seruir en medecine. Contre l'auis de Caton, lequel pour remede en maladie, conseille faire des Vins prouenans des ceps, pres desquels expressement l'on plante de l'ellebore & de la scammonee : & Pline y veut de l'aluyne & de l'hysope ; preuuant son dire par les Vins croissans és marets de Padouë, sentans le faux. Ce seront les Vins medicinaux qui seruiront en cet endroit, si ainsi on le desire, qu'en temps de vendanges on dressera à volonté : comme sera mõstré en son lieu, & partant sans nous donner peine de faire des Vignes droguees, les laissans là, composerons le moust pour diuers vsages auec beaucoup de facilité. *Moyen pour en diuersifier la saueur.*

TOVCHANT aux maladies des Vignes, quelques petits remedes bons & experimentez y a-il, pour les guerir, que le prudent Vigneron n'ignorera : la plus-part desquelles maladies, viennent accidentalement, ou du temps, ou d'imprudence. De parer le temps qui leur contrarie, n'est au pouuoir de l'homme, seulement par certaine prouidence en adoucit-il aucunement le coup, & apres en consolide la playe, Dieu luy ayant donné telle faculté. Aussi d'engarder d'iniurier la Vigne par sottise, dont bien souuent elle se perd, comme de ne la tailler au temps & ainsi qu'il appartient, ou quand par trop rude approche d'hommes ou de bestes, elle est rompue, rongee, & autrement mal gouuernee. Parquoy, en tels euenemens & autres necessitez, la Vigne sera secourue en ceste maniere : *Maux des vignes, & leurs*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Remedes contre les gelees.

Les gelees sont aucunement destournees de la Vigne, si en les preuenant, on fait en plusieurs lieux d'icelle des grosses & espesses fumees auec des pailles humides, & fumiers my-pourris, lesquels rompans l'air, dissoluent telles nuisances. Voire, & apres les gelees estre tumbees, telles fumees sont fort vtiles: pourueu qu'on les employe deuant que le Soleil frappe dessus, pour ne luy donner loisir d'eschauffer les gelees estans encores sur la Vigne: ce qu'à son detriment il feroit sans tel remede: lequel par preuoyance, l'on preparera de bonne heure, faisant en diuers endroits de la Vigne des petits monceaux des matieres susdites, esquelles le feu sera mis au besoin, sans delay. Tailler tard la Vigne suiette aux brouillards, pour sa situation, ou pour son espece, & tard en labourer le fond, la garentit aucunement des gelees; d'autant qu'elle ne bourgeonnera, que le temps ne soit aucunement deschargé des importunitez restantes de l'Hyuer. Et n'auront tant de prinses les gelees sur les ieunes bourgeons de la Vigne, que tard l'on aura labouré, qu'à celle dont la terre aura esté fraischement ouuerte. Car non seulement les gelees tumbent du Ciel, ains sont fortifiees par la vapeur de la terre, laquelle en donne tant plus, qu'elles en ont plus facile issuë. Et icelle leur estant presques interdite, par la durté de la terre non-labouree & affermie par le trepigner, en taillant la Vigne, la liant & enleuant les sarmens, grand mal ne peut auenir au nouueau bourgeon par les gelees, dont demeurera asseuré: iusques à ce que la chaleur de la saison, faisant cesser telles nuisances, l'on en puisse labourer le fonds sans crainte. Laquelle tardiueté la Vigne attendra paticmment, ayant esté traittee comme i'ay monstré: c'est à dire, hyuernee; qui est l'œuure donnee en Hyuer, la plus valeureuse de toutes les autres.

Contre la greste.

La Vigne tẽpestee de la gresle & de la gelee, sera remise en bon estat, si incontinent apres le coup, elle est retaillee, en luy couppant tous ses iettons, bons & mauuais: car par s'en voir deschargee, ne pouuant demeurer oisiue, reproduira de nouueau dans peu de temps; voire des raisins celle mesme saison, si d'auenture telle recouppe se treuue faite dãs le mois de May. Lesquels raisins pourront seruir à faire du Vin, le tẽps les fauorisant, ou pour le moins, du verjus. N'aduenãt cela si toſt, tel remede ne laissera pourtant de profiter à la Vigne, pour la reparer, en la la disposant à porter fruict l'annee suiuante: autrement ne s'en voulant seruir, n'en pouuez attendre vendange de valeur, de trois ou quatre ans, qu'à la longue Nature la remettra en son premier estat.

Les bestioles.

Certaines bestioles de diuerses especes, tourmentent la Vigne au nouueau temps specialemẽt celles qu'on appelle coigniaux, de couleur verte, luisante, couppãs les tendrons auec les raisins, en fin s'enfermans dans des fueilles de la Vigne, qu'ils roulent comme parchemin (à telle cause dits *Instrumentiers*, à Tournon) y faisans leurs œufs. Le remede à cela est, de les oster auec les mains, ce qui se fait assez facilement au leuer du Soleil: & encores mieux en esbranlant le pied du cep, les faire choir dans l'eau qu'on portera auec vn seau: où ces bestes se ramasseront &

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

noyeront. Et pour en perdre la race, faudra prendre & fouler aux pieds les œufs qu'on trouuera dãs les fueilles roulees, ſuſpendues au cep.

QVANT aux autres beſtes, cõme formis, chenilles & ſemblables, pour les faire mourir, ne faut que cultiuer ſouuent le fonds de la Vigne, pour, en rõpãt leurs nids, les deſtourner de ſ'engeãcer: à quoy eſt bõ auſſi meſler quelquesfois au gueret, des cẽdres de leſſiue ou buee, des cieures de bois, des ſuïes de cheminee, des ſablõs, des fumiers propres à la Vigne, & autres engraiſſemẽs. car tout cela cõtrarie à toutes telles races de vermine. *Formis, chenilles, & autres.*

POVR chaſſer les cõnins de periſsãs la Vigne, broutãs les premieres de ſes rameaux: faut les parfumer auec du ſouffre, l'odeur duquel ne pouuãs aucunemẽt ſouffrir, ſ'enfuyẽt dés auſſi toſt qu'ils la ſentẽt. Le moyen en eſt facile: Des petits paiſſeaux de bois ſec propre à bruſler, ſeront enduits d'vn bout auec du ſouffre fondu comme allumettes; & de l'autre, fichez droitement dans terre: le feu mis au ſouffre, ſera ce que deſirez. Et afin que ce beſtail ne retourne plus à la Vigne, tant que ſes iettõs, pour leur tendreur, en craindront la morſure; ſera de beſoin de reïterer le remede de quatre en quatre iours, iuſques à ce que les rameaux du cep ſoient fortifiez & endurcis: car apres les cõnins n'y toucherõt nullemẽt, ains ſe paiſtront des matieres tendres, qu'en abondance ils treuuent lors en la campagne, ne ſ'attachans iamais aux dures, que preſſez de famine. *Les cõnins*

LA playe du cep bleſſé auec le hoyau, eſclaté ou fendu par aucun accidẽt, ſera conſolidee, en y appliquãt vn emplaſtre fait de fien de brebis ou de bœuf, auec de la terre graſſe, enueloppez dans vn drapeau, l'y faiſant tenir tant longuement qu'on pourra, le mal eſtant ou dehors ou dedans la terre. Par meſme remede, ſera gueri le venin prouenant de la morſure des cheures & autres beſtes, apres en auoir retaillé ſes branches par deſſous les broutteures, les playes eſtans grandes: mais ſi petites, le ſeul retailler ſuffira, laiſſant au reſte faire à Nature, laquelle ſans autre myſtere les remettra en bon eſtat. *Contre la bleſſure du cep.*

QVANT à l'infertilité de la Vigne, le plus aſſeuré remede eſt, de la proüigner, & l'enter, cõme a eſté mõſtré cy-deſſus, chãgeans par là, les infructueuſes en plantureuſes: sãs ſ'amuſer a les droguer ne medeciner autremẽt. Non plus q̃ par extrauagãs remedes, à cuider ſecourir les Vignes lãgoureuſes, deſcheãtes & pleurãtes, celles qui sõt tourmentees des poux, chenilles & d'autres vermines: celles qui pourriſsent leur fruit ou qui le bruſlẽt. Cõme, par arrouſemẽs d'vrines: par frottemẽs de lie de Vin: par vngués faits auec du bitumẽ: des cẽdres auec du vinaigre: de farine d'orge auec du pourpier: auſſi par froter le trõc de la vigne, & la ſerpe dont on la coupe, auec des graiſſe d'Ours, & de Lion, & des aulx pilez, biẽ q̃ ce ſoiẽt enſeignemens tirez de l'Antiquité. Par eſtre ces choſes trop penibles au vignerõ, & ſi peu accõpagnees de raiſõ, q̃ mieux vaut les laiſſer aux curieux, q̃ de ſ'y arreſter, pour biẽ & fidelemẽt cultiuer la vigne en toutes ſes parties: & ſelõ q̃ ſes eſpeces particulieremẽt le requierẽt, cõme a eſté repreſenté. Moiẽnãt quoi, Rapporterõr les vignes tãt de fruit; q̃ ſous la faueur Celeſte, le pere de famille aura pluſtoſt faute de logis q̃ de vẽdãge. *Cõtre l'infertilité.*

CHAPITRE VI.

Preparation aux Vendanges.

Le pere-de famille ne se peut du tout descharger du soin de ses vẽdanges.

SI LA Vigne au cours de son maniment, requiert beaucoup de science & de diligence, c'est en ce poinct de la Vendange où ces choses sont necessaires, pour en perfection de bonté & d'abondance, tirer le fruict que Dieu par là nous distribuë. Les recoltes de tous autres fruicts que la terre produit, se peuuent faire par procureur, où autre interest ne peut aduenir, qu'en la quantité, demeurant touſiours la qualité semblable à elle-mesme. En cet endroit, peut-on & en l'vne & en l'autre, estre defraudé: mesme c'est chose non seulement tres-difficile, ains presque impossible, le pere-de-famille estre satis-faict touchant la qualité de ses Vins, si de l'œil il abandonne ses celiers & caues, tant que ses Vendanges dureront, pour en laisser le gouuernement souuerain à ses gens: n'estant telle action, celle qu'on doiue commettre à personnes, dont le gouſt est semblable à la rudesse de l'entendement. Aussi, ce n'est en la caue du grossier païsan, quoyque sis en païs de bon Vignoble, que communément l'on treuue les plus precieux Vins; ains chez les gens de bon esprit, lesquels en rapportent ceste loüange, Que celuy est estimé homme de bien, qui a de bon Vin. De là est aussi tiree ceste maxime, *Qu'vne seule fois l'annee l'on se doit appreſter à boire.* Suiuant laquelle, void-on en temps de Vendanges desloger des grosses villes les Presidens, Conseillers, Bourgeois & autres notables personnes, pour aller aux champs, à leurs fermes, pourueoir aux vins: aimans mieux prendre telle peine, pour estre bien abreuuez, que l'estre mal, en espargnant ce peu de soucy qu'il y a en tel mesnage. C'est pourquoy les vacations de Septembre iusques à la sainct-Martin, sont ordonnees en tous les Parlemens de France, donnans loisir à Messieurs de la Iustice, par la longueur de ces deux Mois là, de faire faire leurs Vins à leur plaisir; n'allans tant finement aux moissons, dont les feries finissent presques aussi tost qu'elles commencent. Nostre mesnager donques, s'esgayant en ses Vendanges, pourueira auant leur arriuee, & à temps, à tout ce qui est requis pour telle fatigue, & à loisir s'accommodera de tines, cuues, cuuettes, bagnoires, fouloires, pressoirs, cornuës, tonneaux, cercles, oziers, corbeilles, mandes, paniers, & d'autres meubles seruans à tels vsages. De mesme reuisitera-il ses celiers & caues, pour les faire re-accommoder, & nettoyer tant curieusement, qu'il en face oster toute saleté, laquelle y sejournant pourroit causer mauuaise senteur au Vin; ce qui luy est tãt preiudiciable, que pour petite qu'elle soit, il s'en rend mauuais, & de peu de valeur: comme au contraire, par l'approche de la bonne, son prix s'en augmẽte.

Fera à temps ses prouisions pour tel mesnage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Pour laquelle cause, seront les celiers & caues situez en l'endroit de la maison le plus net esloigné de retraits, cloaques, estables, poullaillers, bains, fours & autres lieux puants. D'ailleurs, aucune mauuaise senteur n'y sera apportee, de peur de la communiquer au Vin; comme lards, huilles, laines, oignons, pastennades, raues, choux-cabus, chastaignes, pain chaud, coucons de vers-à-soye & autres choses que plusieurs imprudens & non scrupuleux mesnagers, reposent dans leurs caues, au detriment de leurs Vins: ains pour iceux seuls, laissera les caues libres, à ce que les Vins y seiournans nettement, se puissent conseruer.

Parties requises es celiers & caues.

De la situation & aspect des celiers & caues à tenir le Vin, ailleurs particulierement a esté discouru, auec les autres commoditez du logis: neantmoins de peur d'oublier chose tant necessaire, sans crainte d'ennuieuse redite, vous en representeray-ie derechef ces obseruations: Que l'accez des celiers & caues soit plaisant & libre, afin d'inciter le pere & la mere-de-famille à y aller souuent, quand ce ne seroit qu'en se promenans, pour le bien qu'y apporte leur presence: Qu'en l'assiete des celiers & lieux à tenir les cuues & pressoirs, ny a aucune subiection; car en quel païs qu'on soit, tous aspects leur sont bons, pour le peu de seiour que le Vin y faict. Des caues n'est pas ainsi, que de necessité cõuiẽt estre fraisches, puis-q̃ la fraischeur est la conseruation du Vin. Les caues donques regarderont le Septentrion, si estes en païs chaud: si en froid, ce sera en tout autre aspect le mieux vous venant à propos, pour la naturelle fraicheur du climat, fauorisant la conseruation des Vins: Que les caues soient enfoncees dans terre, si faire se peut, pourueu que les eaux en vuident: estroites & longues, plus obscures que claires, voutees bassement par le dessus & pauees par le bas, pour les pouuoir tenir nettes & seches: Qu'aucunes herbes ou racines d'arbres n'y soiẽt souffertes accroistre, comme quelquefois aduient par negligence: & à ce qu'aucune saleté n'y seiourne, les caues seront souuent baloiees. Telles estans vos caues, & basties & tenues, conserueront tres-bien les Vins: dont la secheresse & netteté du lieu où ils seiournent en est l'vne des principales causes, & de la longue duree des tonneaux & cercles, lesquels se consument tost en lieu humide.

L'eau claire & coulante par la cane, salutaire aux Vins.

Il est vray que l'eau de fontaine ou de ruisseau, claire & coulante, sert beaucoup à la conseruation des Vins, quand en Esté on l'accommode de telle sorte, que l'ostant & remettant à volonté elle passe dessous les rangees des tonneaux, sans toutesfois les toucher; dont il aduient que les Vins en sont si bien rafraischis, que bannie toute chaleur à eux importune, ils demeurent sains & entiers: parquoy le Mesnager sera tres-bien aduisé, aiant l'eau à commandement, de l'emploier à vn vsage si exquis & profitable. Ce rafraischissement approche de la coustume de certains Alemans, qui tous les iours chauds d'Esté, lauent par le dehors leurs tonneaux-à-Vin, auec de l'eau claire, pour communiquer sa fraischeur aux Vins, comme preseruatif contre les chaleurs de la saison. Autres composent ce lauement auec des lessiues à ce propres: &

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tous enſemble tiennent leurs caues fort nettes, les baloians autant diligemment que leurs ſales & chambres. Or ſoit ou ce remede-là, ou l'obſcurité de leurs caues, auſquelles on ne peut aller ſans lumiere, n'y ayãt que petits ſouſpiraux pour rafraiſchiſſement: ou le ſouffre dont ils parfument leurs tonneaux, peu auant qu'y loger le Vin: ou bien leurs climats plus froids que chauds, c'eſt ſans doute que les Vins y durent iuſqu'à trente ans & dauantage; mais communement les gardent-ils douze ou quinze ans: voire ceſte couſtume eſt obſeruee en pluſieurs lieux d'Alemagne, que par honneur celuy qui marie ſa fille, à ſes nopces fait boire du Vin de l'annee de la naiſſance de l'eſpouſee, elle & le Vin eſtãt de meſme aage. Vne contrarieté naturelle ſe remarque au fruit de la Vigne: c'eſt qu'eſtant le raiſin au cep pres de ſa meureté, ne requiert que chaleur: & reduit en Vin, que fraiſcheur: pour ſa conſeruation. Aux païs Meridionaux & Septentrionaux, telle primeur ſe repreſente clairement; en ceux-là ſe preparans mieux les Vins; & en ceux-ci, ſe gardans par plus longues annees.

La nettete & la bõneſteur ès receptacles des raiſins & Vis, eſt neceſſaire.

Les premiers receptacles des raiſins & des Vins, ſelon qu'ils ſe treuuent bien ou mal qualifiez, donnent auſſi les premieres bonnes ou mauuaiſes odeurs & ſaueurs aux Vins: leſquelles tres-facilement ils reçoiuent, voire ſouuentesfois prennent-ils de là, le commencement de leur ruine, quand par mauuais gouuernement tels vrenciles ſont punais ou moiſis, laquelle perte l'on preuiendra des les precedentes vendanges, en nettoiant curieuſement les cornues, fouloires, tinnes, cuues & ſemblables meubles, apres s'en eſtre ſeruis, pour nettement demeurer en lieu ſec le reſte de l'annee, attendans nouueau beſoin; ſans les emploier à autres vſages, de peur de les gaſter par l'attouchement & attraction de mauuaiſe ſenteur. Sur tout en defendra-on l'approche aux pourceaux & autre beſtail à quatre pieds, auſſi aux poules, oies, & generalement à toute ſorte de volaille, à cauſe de leur fiente, qui touſiours porte grand dõmage au Vin. Et d'autant qu'il eſt trop difficile de bannir le rats des lieux où les cuues ſont dreſſees: il y a moyẽ d'en preuenir l'infection prouenante de la charongne de tel beſtail, quand par meſgarde eſtant ſauté dans la cuue, eſt contraint d'y mourir de faim, par n'ẽ pouuoir reſſortir. C'eſt en luy faiſant vne iſſuë, par vne longue perche qu'õ mettra dans la cuue, attaignant du fond à la cime, & poſee en ligne diagonnale, par le pendant de laquelle les rats grauiſſants, en vuiderõt facilement. Non ſeulement eſt neceſſaire de bannir des cuues toutes mauuaiſes ſenteurs, ains requis de les parfumer de bonnes, pour les apporter es Vins qui y ſont cuuez: ce qui n'eſt impoſſible ne trop difficile; voicy comment: apres auoir vuidé, ſeché, & curieuſement nettoyé vos cuues, y mettrez dedans bonne quantité d'herbes & arbuſtes odorans (deſquels par tous païs ſe treuue aſſez, mais plus es chauds qu'és froids) comme du thim, du ſerpoulet, de la lauande, de l'aſpic & ſemblables; leſquelles matieres, par le ſeiour d'vn an qu'elles feront dans les cuues y laiſſeront les odeurs de leurs qualitez, au profit des

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Vins qui par apres y seront cuuez.

De la matiere des cuues.

Il est à propos en cest endroit de parler de la matiere des meubles de caue, quant aux tinnes ou cuues; lesquelles on compose de bois ou de pierre, selon la diuersité des humeurs des personnes : quant aux tonneaux, le seul vsage du bois est maintenant receu parmy nous, & nõ la terre cuite, à la maniere des Anciens, comme sera monstré en ce mesme Lieu. De la pierre donques & du bois se sert-on diuersement à faire des cuues, vtilement toutesfois de l'vne & de l'autre matiere, plus frequemment neantmoins de ceste-cy, que de ceste-là, l'vsage l'aiant emporté des long temps. De toutes sortes de bastimens, soit de pierre de liais, ou de taille, ou de moilon, se façonnent des bonnes cuues; pourueu qu'on prenne garde d'en faire les murailles de raisonnable espaisseur, maçonnees à chaux & sable, bien à profit, & en l'interieur cimẽtees, cõme cisternes. Ainsi dressees, elles contiendront tres-bien le Vin, & s'y preparera aussi de mesme. Ne sont subietes, comme celles de bois à receuoir mauuaises senteurs : sont de grande duree : de peu de despence en leur entretenement : faciles à nettoyer quand l'on s'en veut seruir : accommodables par tous les lieux où l'on desire, sans aucune suiection de figure. Voyla les commoditez des cuues de pierre; en voicy les incommoditez, si toutesfois incommodité se peut dire: Que le Vin n'y boult si tost, qu'en celles de bois, pour le naturel de la matiere : mais la patience de l'atente, sarisfait au pere-de-famille, voire telle tardiueté luy vient à profit, quand non pressé de ses Vins, tout à loisir & sans se precipiter, il pouruoid au faict de ses Vẽdãges. C'est tout ce qu'on a à dire contre les cuues de pierre. car de les condamner pour espancher le Vin, n'y a raison, puis qu'autant en font bien celles de bois, estans mal faites. Mais ce mal ne sera à craindre, si des le commencement elles sont dressees de bonne main, & sans espargne: cela estant, & bien gouuernees, elles demeureront entieres pour plusieurs generations.

Plusieurs sortes de bois seruãs en meuble de caue.

Touchant les cuues de bois, de toutes sortes d'arbres propres à la charpenterie s'en fait de bonnes, specialement de chastagnier & de chesne; aussi des tonneaux. Le Vin seiournant dans le chastanier n'y acquiert aucune mauuaise senteur, comme celuy qui est logé en tines & tõneaux de chesne, d'où és premieres annees de tels meubles, il tire vne odeur extrauagante; odieuse à aucuns, agreable à d'autres, lesquels pour la cõseruer, adioustẽt tous les ans à leurs tonneaux vieux, quelques nouuelles douues de chesne, dont ils la renouuellent. tant est diuers le goust des personnes. Des façons, figures, capacitez des cuues, tonneaux, pressoirs & autres vstenciles seruans à faire & garder les Vins, n'est besoin que i'en parle : à cause de l'impossibilité de pouuoir satisfaire à vn chacun, laissant cela, comme chose indifferente, à l'vsage ordinaire de chacune prouince.

Diuerses manieres.

Avssi diuers auis y a-il sur l'entretenement des tonneaux estans vuides, l'vn des principaux articles de la garde des Vins. Plusieurs font de-

pour conſeruer les tonneaux vuids.

foncer les tonneaux incontinant que le Vin en eſt tiré, les nettoyans bien, en leur oſtans toute la lie molle, & ſechez au Soleil, le mettent repoſer en lieu du tout eſloigné d'humidité, pour le reſte l'annee, en attendant nouuelles Vendanges: leſquelles arriuees ſont les tonneaux racouſtrez & reliez tout à neuf: où sãs les lauer d'aucune liqueur (ne ſouffrans meſme qu'vne ſeule goute d'eau les touche) eſt mis le nouueau Vin. D'autres au contraire, ne touchẽt à leurs tonneaux depuis les auoir aſſis en la caue, iuſqu'à vne autre ſaiſon, ſans ſouffrir d'eſtre aucunement ſous-leuez & eſgaiez par derriere, pour en faire du tout eſcouler le reſte du Vin, duquel ils laiſſent quelque peu au fons, pour tenir le tonneau en humeur toute l'annee. Eſtant queſtion d'y remettre de nouueau Vin, ne ſe mettent en peine de faire defoncer les tonneaux, mais ſeulement les lauer curieuſement auec de l'eau claire; apres toutesfois en auoir retiré le reſtant qui eſtoit au fons du tonneau, pour ſeruir au vinaigre; & ietter dehors le groſſier de la lie molle. On raſcle telle lie à l'aide d'vn tronçon de quelque groſſe chaine de fer, ou d'vn iaques-de-maille, ou d'autre choſe peſante, pouuant entrer par le bondon dans le tonneau, attachee auec vne corde pour l'en retirer, la lie eſtant ainſi eſmeuë, facilement l'eau la fera ſortir hors le tonneau; & apres il demeurera net en perfection, propre à receuoir le nouueau Vin. Par tel ordre s'eſpargne de l'argẽt, en ce que tous les ans les tonneaux ne viennent entre les mains des tonneliers; ains ſeulement lors que par vieilleſſe ou accident, quelque choſe leur defaut. Aucuns donnans l'vne des principales cauſes de la garde du Vin, à la bonne lie, endurcie dans le tonneau, y en font tenir tant qu'ils peuuent, & cela en ceſte maniere: Apres auoir entierement eſcoulé tout le Vin, referment le tõneau, le roulent de tous ſes coſtez, à ce que la lie molle reſtante dedãs, occupe tout l'interieur, s'y affermiſſant en incruſtation: puis eſt le tõneau remis en ſon lieu, pour y demeurer le reſte de l'annee, non poſé comme deuant, ains ſans deſſus deſſous, aſſauoir le bondon regardant en bas & ioignant le ſiege; afin que la lie repoſant ſur iceluy, s'y endurciſſe, comme à la longue elle fait. Si que par ce moyen, lors qu'on defonce ces tonneaux-là, qui eſt au retour des vendanges, pour les raſcler & relier, on les treuue tellement incruſtez de lie, qu'on n'y void paroiſtre au dedans aucune partie de bois. Qui ne voudra defoncer ſes tonneaux vuides, ſera ſuiect à les tenir touſiours treſ-bien bouchez, sãs reſpirer aucunement, enquoy ny a lieu d'aucune excuſe: autrement y auroit danger de les perdre par moiſiſſeure, & par là, les rendre incapables de plus receuoir du Vin. Perte qui aduient ſouuent par la deſloyale negligence des ſeruiteurs, leſquels le pere & la mere-de-famille, pour la neceſſité de ce meſnage, ſont contraints de contreroller. c'eſt pourquoy ie leur ordonne facile & aiſee deſcente dans leurs caues. Ceux des quartiers de Bordeaux, la Rochelle, & d'ailleurs, ou l'on vend le bois auec le Vin, pour le tranſporter loin, exempts de tel ſoucy (exceptez ceux qui pour leurs prouiſions, ne changent de bois chacune an-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nee)ne se peinent que d'affranchir leurs tonneaux neufs, pour vne seule fois, afin que le Vin qu'ils y mettent, n'acquiere mauuaise odeur. par diuers moyens l'on paruient à tel affranchissement, tels que ceux qui ensuyuent.

Manieres emploiees pour affrãchir les tõneaux neufs.

GENERALEMENT toutes semences, racines, herbes, fleurs, fruits gommes, mineraux de bonne odeur, la rapportent au bois des tonneaux, estans parfumez & imbus de leurs decoctions. Pour attirer la substance des matieres qu'à ce aurez esleu les plus propres, les ferez lõguement bouillir en eau claire, & icelle toute bouillante, ietterez dãs le tonneau, retenant dans vn panier le marc desdites matieres, puis en estant le bondon bien bouché, afin que le parfum ne s'exhale, roulerez le tonneau de tous costez & si bien que tout l'interieur se ressente de telle liqueur: laquelle y seiournera iusqu'à estre refroidie: d'où incontinant apres tiree, demeurera au tonneau celle odeur que desirez pour vostre Vin, qu'à telle cause mettrez aussi tost dedans; sans attendre que le tonneau se seche. C'est à dire quelques plains seaux de mouſt, pour y attendre les Vins clerets & rouges, afin de leur donner pointe piquante, si de tels Vins y voulez loger, ou si c'est pour Vins blancs, les en remplir du tout à la fois. A vostre intention pourront satisfaire les rosmarin, fenoil, glaieul, souchet, ache, toute-bonne, fueilles de laurier, baies de geneure, & semblables. L'experience a auctorisé le seul Vin ietté, tout bouillant, dans le tonneau. Aussi à l'affranchissement des tõneaux neufs, & à la conseruation des vieux, est de grande efficace, la decoction des raisins faite auec de l'eau nette, car par nullement s'estranger du naturel du Vin, le conserue tresbien. A laquelle decoction, adiouſtant du sel, d'alum-de roche pulueriſé, de la chaux neufue en pierre, la quantité conuenable à la capacité du tonneau qu'aurez en main, non seulement la preparera-elle à receuoir le Vin cõme desirez estant neuf, ains vieil & se perdãt de moisissure, chãcissure & autre puantise, le remettra en bon estat: si bien, qu'à faute d'autres tonneaux sans macule (comme aduient és grandes vendanges, que quelques fois l'on est contraint loger les Vins où l'on peut) y pourrez mettre tout bon Vin, sans scrupule, le tonneau restant bon & affranchi de là en auant: à la charge toutesfois, que par mauuais gouuernement on ne soit cõtraint à renouueller le remede.

Autres.

DES parfums secs peut-on vser en cest endroit, mais par ne tẽdre qu'à vn but, assauoir, à donner bonne odeur au tonneau, non à l'enduire & faire enfler aussi, comme à ces deux effects paruiennent les precedentes, sont les secs moins emploiez que les humides. Les Alemans se ſeruent du soufler à parfumer les tonneaux: Sur vn rechaut ils font brusler du souffre, duquel la fumee entrant dedans le tonneau, par vn entõnoir mis au trou du bondon, à cela le tout proprement accommodé, fait dedans le tonneau vne incrustation, comme suie de cheminee, sur laquelle, le Vin estant entonnellé, se maintient longuement en bonté, ainsi qu'il a esté dit. Autres, auec le souffre, font de mesme brusler des

retailleures du bois de fousteau, faites auec vn rabot de charpentier: desquels, entortillees comme anneaux, enfilees auec vn fil d'archal, s'é compose vne chaine, puis trempee dans le souffre fondu, est allumee & fourree dans le tonneau par le bondon: là attachee par vn bout du fil, pend iusqu'au milieu du tonneau, & y demeure, tant que le soufre dure en bruslant, puis retiree en charbons auec le fil d'archail, le Vin est incontinant ietté dessus.

Parfumer les tonneaux.

OR quelque bonté qu'aient nos tonneaux, soient vieux ou neufs, ne sera que tres-bien mesnagé, de les parfumer chacun an, auant que de les emploier. Car bien qu'en cela y ait de la peine, elle se treuuera neantmoins tres-petite, au respect de celle qu'on endure en la perte du Vin, qui le plus souuent se gaste par faute de bon logis. Et puis que le bõ logis est le secret de ce mesnage, ne craignõs d'exceder par netteté en cest endroit. Si la naturelle malice du terroir de nos Vignes contrarie à ceste science, comme de tant extrauagans Vins se treuuent ne souffrans d'estre longuement gardez ny aucunement charriez ne desplacez; cõment qu'on les les gouuerne: ou nous ferons tost boire ces Vins-là, pour en euiter la perte, ou nous nous deferõs des Vignes qui les produisent, par ne meriter le soucy d'estre cultiuees. Les tinnes ou cuues conseruees nettement durant l'annee (comme dessus est dit) seront pour vn prealable, reuisitees par gens expers, afin de les relier & racoustrer selon le besoin. Et trois iours deuant les Vendanges, on les lauera & rasclera tres-bien, à ce que rien de sale n'y demeure: y laissant de l'eau, iusqu'à la venue de la Vendange, pour les enduire & garder d'espãcher: mais à la charge de chãger d'eau souuẽt, de peur qu'elle s'épuãtisse; à telle cause la vuidãt tous les iours vn couple de fois. Cela s'ẽtẽd pour les cuues de bois: car celles de pierre, sont touſiours prestes à receuoir la Vendange: moiennant qu'elles soient bien lauees, dont lors seulement ont elles besoin, si toutesfois quelque ruine n'est suruenue, par inconuenient, en leur bastiment; qu'en ce cas aura-on radoubee auparauant. Apres, & sur le poinct qu'on commencera à vendanger, les cuues estans vuides de toute eau (soit de bois ou de pierre) seront parfumees & lauees auec la decoction susdite, comme les tonneaux, & de telle sorte, que tout leur interieur s'en ressente. Et à ce que de la fumee du parfum, où consiste sa principale vertu ne s'exhale du tout rien, si faire se peut; à mesure qu'on iettera la decoction dans les cuues: elles seront bouchees auec des aix & des couuertes par dessus (n'aians aucuns couuercles) si iustement, qu'aucune vapeur n'en puisse sortir. Refroidi que soit le parfum ou decoction, ne delaierez de le retirer des cuues iusqu'à vne goute, puis renfermees, demeureront tres-propres à receuoir la Vendange. Par dessus le fons de chacune cuue, seme-l'on sept ou huict poignees de sel, plus ou moins selon la capacité de la cuue, pour seruir à fortifier le Vin, & à le rẽdre de bonne garde, l'heureuse experience reiteree plusieurs fois de ceux qui ont authorisé ce moyẽ.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Ne sera que bon de lauer, de la decoction susdite, les cuuetes, fouloires, pressoirs, & autres meubles où reposent les raisins & les Vins, à ce que les Vins demeurent tant plus francs, toutes mauuaises senteurs en estans bannies.

CHAP. VII.

Les Vendanges.

CE sont reliques de l'antique censure Romaine, que la police sur le fait des Vendanges, obseruee en plusieurs endroits de ce Royaume, où par deliberation publique, le temps pour coupper les raisins est ordonné: n'estant permis au particulier de se dispenser en cest endroit, quoi-que de sa chose propre, pour l'interest du general. Depend aussi de là, celle seruitude, que les subiects ne peuuent vendanger leurs Vignes, qu'apres celles de leur Seigneur, ou sans sa permission: visant tout cest ordre-là, à ce but, que d'auoir abondance de bon Vin: chose qui ne peut auenir des raisins verts & non encores paruenus à parfaite maturité. A laquelle police, plusieurs du commun peuple en diuers quartiers ne s'assuiettissent que forcément, pour l'inueteree erreur dont ils sont entachez, se precipitans en leurs Vendanges, qu'ils desirent de commencer pres-qu'aussi tost qu'ils descouurent des raisins bons à manger, sans considerer le profit ne la perte prouenant du retarder ou de l'auãcer de ceste action maistrise de ce mesnage. Es païs Orientaux & Meridionaux, les raisins meurissent tost: au contraire, és Occidentaux & Septentrionaux, tard, faisans les gelees en ceux cy, ce qu'en ceux-là, font les chaleurs; c'est assauoir, preparent la Vendange pour le Vin. Parquoy de necessité cõuient laisser gouuerner le temps, qui par diuers & contraires moiens, œuure en cest endroit à nostre vtilité. Lesquelles choses l'homme d'esprit considerera, à ce que distinguant le lieu où il est posé, d'auec les autres, sans se confondre, manie sa Vendange selon le naturel de sa particuliere situation. Autrement ce sera à l'auenture qu'il conduira ses Vins, sans asseurance de les auoir, ny bons, ny en abondance. Car comment seroit il possible tirer des Vins parfaictement bons, ne beaucoup, d'vne Vendange imparfaicte? Se peut-il faire que des lambrusches sorte du bon Vin (A lambrusches sont à cõparer tous raisins, iusques aux plus exquises races) auant leur maturité, lors ne pouuans rẽdre autre Vin que sauuage? Comme au contraire des raisins bastards paruenus en extreme maturité, vient du Vin de passable bõté & qui se laisse boire. A la veuë & au goust des raisins en recognoist-on la maturité: mais qui n'estimera suffisante ceste seule addresse pour solidement en iuger, y adiousstera les suyuantes. Les raisins seront paruenus au poinct qu'on les desire; Quand leur pellicule se sera rendue

La police des Vendanges.

Cognoissãce de la maturité des raisins.

mince, ſubtile & trãſlucide; Quãd la couleur de leurs grains s'obſcurcit, de blanche ſe faiſant griſe : de rouge, violete : de noire encore plus chargee, comme iayet reluyſant; Quand les pepins des grains en ſortẽt noirs, nuds, & vuides de ſubſtance glutineuſe, aucune ne s'y en attachãt. Conſtantin-Ceſar y adiouſtant ceſte ſubtile eſpreuue, ordõne de choiſir vne grappe de raiſin fort preſſee pour l'abõdance de ſes grains, & des plus meures de la Vigne : ſans la coupper du cep, ains l'y laiſſer ſuſpẽduë, veut qu'on en arrache vn grain, puis le landemain eſtre obſerué le trou fait à la grappe, à l'occaſion du grain oſté, & par iceluy iuger de l'eſtat des raiſins : s'aſſeurant eſtre paruenu au poinct que les deſirez, ſi le trou s'eſt agrandi, d'autant que lors & non deuant les raiſins aians ceſſé de croiſtre, ſe fleſtriſſent; & par le contraire, treuuant le trou appetiſsé, que les raiſins prochains du trou s'accroiſſent encores, & ainſi n'eſtre la Vigne du tout paruenue au poinct d'eſtre vendangee. Mais par ſur toute autre addreſſe, celles des raſteliers, ou eſcheletes, ou draches, ou de la raſle, diuerſement nõmees, eſquelles les grains des raiſins ſe tiẽnent, eſt la meilleure : car quand elles commencent à ſe mourir en l'endroit attenant au rameau de la Vigne, c'eſt ſigne que les raiſins approchent d'eſtre bien, & du tout ſechees, qu'ils ont atteint l'extreme terme de leur maturité. Auquel poinct les prenans, c'eſt pour faire des Vins les plus exquis, ſelon la ſuffiſance des raiſins & portee du climat. La Maluoiſie de Candie, le Vin de Coz, & autres treſ-excellents Vins de l'Orient ſe font de raiſins preſques naturellement cuits & paſſerillez, dont les draches conuerties en bois, demeurent ſans nulle ſubſtance. Et ailleurs par artifice, imitant Naturel, l'on fait emmatir les raiſins en la Vigne, leur tordans le pied ſur le cep, où ſuſpendus, les laiſſent trois ou quatre iours, pour leur faire defaillir leur accouſtumee humeur, ainſi deſſeichans les draches, ou la raſle ſe rendent les raiſins treſ-capables de rendre bon Vin. C'eſt de la pratique de certains endroits de noſtre Viuarés vers Ioieuſe, Largentiere & voiſinage, où croiſſent des Vins blancs tenans rang entre les meilleurs de ce Royaume. La raiſon de ceſte primeur doit eſtre entẽduë. Vendãger les raiſins ayans la raſle ẽcores verte & pleine d'humeur, c'eſt faire des Vins de raiſins & de raſle tout enſemble, par communication de ſubſtance boüillans dans la cuue : dõt le meſlinge raualle la reputation des raiſins, pour ne pouuoir rendre le Vin de telle valeur, que lors que deſchargez de l'importunité des draches, leur pure & ſimple liqueur, ſeule, eſt emploiee. Choſe deſirable & pour le gouſt & pour la duree des Vins. Pour laquelle cauſe, il ſeroit à ſouhaiter les draches eſtre ſeparees d'auec les grains des raiſins, pour d'iceux en exprimer le Vin : mais ne le pouuans faire indifferemment pour tous Vins, taſcherons de rendre les draches de nulle ſubſtãce pour ne nuire. A quoy paruient-on, ou approchant de là, par la maniere ſuſdite, & auſſi en laiſſant emmatir les raiſins, apres les auoir couppez du cep, expoſez à l'air, ou ſur des rochers plats, ſi on les a à commodité ou ſur la la terre ſeche, ou ſur des claies, ou bien craignant le temps, ſerrés

Auãcer leur maturité.

Autremẽt

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſerrez dans les greniers eſtendus ſur les ais iuſqu'à ce que verrez ſuffir pour voſtre intention.

Diſcours ſur la coupe des raiſins, & leur naturel.

LA longue garde des Vins d'Alemagne, & d'autres endroits plus froids que chauds, fait croire à pluſieurs les Vins les plus meurs, ne ſe conſeruer ſi bien que les verdelets. Auquel iugement contrarient infinité de Vins, comme les Maluoiſies & autres precieux Vins eſtrangers, qui nous ſont aportez de la Grece, & d'autres païs chauds: cueillis non ſeulement meurs, ains preſque roſtis, pour la proprieté du climat, qui neantmoins ſe conſeruent en bonté de pardeça pluſieurs annees. Et partant, encores que ſe treuuent des Vins verts, qui pour la proprieté du climat ou du terroir, ſe gardent longuement, voire par vieilleſſe s'acheuent de faire dans les tonneaux; ne faut tirer en conſequence la garde de toutes eſpeces de Vins faits auant la maturité de leur Vendãge: ni à ſon eſcient, vendanger les raiſins auant le temps, pour l'eſpoir de mieux garder le Vin, ains attendre leur parfaite maturité, auec tant de patience, que rien ne leur manque pour eſtre au point deſiré. Et biẽ que notoirement voyons deperir quelque portion de nos raiſins, par larcin, par le beſtail, par le temps, ou par autre occaſion ſe deſchoir, pour cela ne lairrons-nous de conſtamment perſiſter en ceſte reſolutiõ auec aſſeurance, qu'au lieu d'vn plein pannier de raiſins qui ſe perd, deux corbeillees en viennent dans la cuue, par le benefice des roſees de la nuict, qui d'heure à autre, font engroſſir les grappes des raiſins, dans leſquelles la ſubſtance des draches & pellicules des grains ſe conuertit en mouſt; comme par prez cela ſe recognoit à l'œil, quand aiant tiré le Vin de la cuue, ne reſte que bien peu de marc, iugeant par la quantité du marc, du poinct auquel les raiſins auront eſté couppez. Le temps ſouhaitable pour les raiſins, eſt de ne ſentir ne pluie ne gelee en leur naiſſance; ſeulement chaleur attrempee d'humidité en leur accroiſſement; & chaleur, pluye & gelee, en leur maturité, ſelon toutesfois la diſtinction des lieux, comme a eſté dit cy deuant.

Marques de la duree des Vins.

SI d'auenture l'Eſté a eſté fort ſec, les Vins ſe rendront excellens en force & delicateſſe, mais auſſi treſ-dangereux à ſe pouſſer, le païs s'y addonnant, pour l'exceſſiue chaleur dont ils auront eſté nourris. Parquoy eſt deſirer pour la conſeruation de nos Vins, & pour la quantité auec, qui en extreme ſechereſſe n'eſt telle qu'en temps moderé, icelle ſechereſſe eſtre corrigee par quelque bonne pluie ſuruenãte huit ou dix iours deuant les vendanges, moiennant laquelle & la faueur du Soleil refrappant par-apres ſur les raiſins, les Vins en prouenãs, ſe treuueront tels que deſirez en toutes leurs parties. Le pere-de-famille donc attendra tel ſecours du ciel, qui communement ne faut de venir opportunement par la prouidence du Souuerain meſnager, à la honte, ſouuentesfois, & regret de ceux qui par impatience ſe precipitent en ceſte action ſans eſperer rien de bon: ains par la perte d'vn peu de raiſins concluent à la totale ruine de la Vendange. Quelquesfois auſſi le contraire auient, c'eſt que les pluies importunent fort les Vendãges auec perte du Vin, lequel

ne se treuue tel qu'on desire ne pour la bonté ne pour la garde, quand il est meslangé auec de l'eau. Pourquoy remedier, celle constante resolutiõ de laquelle i'ay parlé, est requise pour attendre les premieres pluies auoir passé leur colere, afin de vendanger à loisir. Mais d'autant qu'il y a plusieurs races de raisins, ne pouuoir souffrir nulles iniures du temps, les aucuns se bruslans par la secheresse, les autres se pourrissans par l'humidité, fait qu'auec raison grand conte on n'en doit tenir; ains seulement faire estat des capables à resister aux principales intemperies. Cela s'entend seulement pour les Vignes que nostre pere-de-famille fait plãter & dresser à son plaisir, où telles obseruations ont lieu, comme à ce i'ay aussi suffisamment insisté: car des autres qu'il tient toutes faites de ses ancestres ou autrement, lesquelles ne veut faire arracher, il en disposera comme il pourra.

Quand Vẽ danger. Le poinct de la Lune pour Vendanger, sera tousiours meilleur en sa descente qu'en sa montee, pour la garde du Vin, par l'experience de plusieurs. Neantmoins non plus qu'és autres serremens de fruicts, ne nous deuons-nous arrester du tout à la Lune, ains seulement au beau temps & au loisir, les raisins estans prests. Des heures du iour, de mesme n'est besoing faire aucune distinction, car toutes conuient employer à cest ouurage, qui est des plus pressez du mesnage, & où l'on a accoustumé d'aller auec toute diligence. Toutesfois n'estans contraints, le meilleur seroit d'attendre que le Soleil eust frappé vne heure dessus les raisins auant que les coupper, pour en abatre la rozee, & que par ce moyen nulle humeur estrangere ne se meslast auec celle du Vin. En vendangeant l'on se prendra curieusement garde, de ne mesler parmy les bons raisins, les verds, les pourris, les secs, ny aussi aucunes fueilles de Vigne, de peur d'en faire aigrir le Vin; ains commendera-on aux Vendangeurs, les raisins seuls, & bien qualifiez, estre nettement mis dans les panniers & corbeilles; & de là portez dans les cornues, & finalement chartiez au celier. D'en separer les especes pour les serrer à part, & d'en faire des Vins selon le naturel de chacune, est chose loüable, comme a esté dit, mais tres-difficile à mettre en œuure en Vignoble confusément planté. C'est pourquoy auons-nous disposé la Vigne par carreaux distinguez, selon les differences des races des raisins, qui facilement sont couppees, separement & sans confusion, chacune en son poinct pour en exprimer le Vin comme l'on desire. Nous-nous efforcerons neantmoins de satisfaire à telle curiosité, encores que nos Vignes ne soient si bien disposees comme desirerions. Les climats ont grand pouuoir sur les Vendanges. Es Meridionaux, pour faire des Vins blancs, l'on choisit par tout la Vigne au commencemẽt des Vendãges, des raisins de telle couleur, les plus meurs & mieux qualifiez. Au contraire és Septentrionaux, mesme vers Orleans, les raisins blancs sõt les plus tardifs à meurir, pour laquelle cause, les laisse-on les derniers à la Vigne, pour leurs grands Vins blancs. Generalement par toutes les prouinces de ce Royaume (peu exceptees, qui sont les plus Meridio-

Ne mesler les bõs raisins auec les mal qualifiez.

Vtile cuosite.

Proprieté des climats

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nales) conuient attendre la couppe des raisins iusqu'à la cheute des fueilles des Vignes: & passant plus outre, vers l'Aniou, le Maine, & enuirons que les raisins mesmes, de maturité commencent à tomber à terre, cela estant causé, tant par la tardité des climats, que naturel dés raisins qui se nourrissent à la gelee, ainsi que i'ay dit. De la maniere de charrier les raisins de la Vigne au lieu destiné, n'est icy question de parler, chacun ayant ses vsages particuliers selon les païs: car aussi n'importe rien à la bonté du Vin ny à sa quantité, comment ses raisins auront esté portez: si çaura esté par charretes, comment faites, à dos des bestes, & qu'elles: où au col des hommes, pourueu que ce soit en diligence, & que rien ne s'en perde en chemin: tref-bien du fouler des raisins, par dõner coup à ceste partiee de mesnage, comme sera monstré au chapitre suyuant.

CHAPITRE VIII.

Façonner les Vins.

LA FAÇON des Vins requiert pour sa premiere œuure le fouler des raisins: car selon leurs diuersitez & les païs, diuersemẽt aussi se gouuerne-on en ceste endroit. La plꝰ aisee maniere de fouler les raisins; en est par la fouloire mise sur la cuue, dans laquelle vn hõme à pieds nuds & bien lauez, espraint les raisins, dont le moust s'escoule dans la cuue, par des trous faits au fons de la fouloire, & apres le reste du marc y est ietté par vne ouuerture faite audit fons leuant vn aix d'iceluy. Mais ce n'est la meilleure façon pour le Vin, car ainsi la crasse & le limon des raisins, se mesle auec le moust, dont les Vins sont d'autãt plus interessez, que plus ieune en est la Vigne, plus gras, & plꝰ fumé le terroir, plus pluuieux le tẽps de la Vẽdange. Auquel inconuenient sera pourueu, puisãt le moust par dessus, sans le faire couler par le bas de la fouloire: au fõs de laquelle s'arrestera le plus grossier & terrestre, & ainsi le separãt du subtil, le Vin demeurera deschargé de telle importunité. A ceste cause, la fouloire sera posee aupres de la cuue, l'accommodant aux porteurs de la Vẽdange, pour l'aisãce du deschargemẽt: & aux fouleurs, à ce qu'auec moins de peine que faire se pourra, la vuidẽt peu à peu dãs la cuue, à mesure qu'elle sera foulee. Aucuns ne se seruent de fouloire, ains c'est dãs la cuue mesme, ou ils foulẽt leurs raisins tout à la fois apres les y auoir asseblez. Autres dutout rien, retirãs des raisins, le moust qu'ils laissent volontairement: l'asseurans ce estre sans perte, d'autant que les raisins à la longue, eschauffez, rẽdent sans violẽce icelle mesme leur substance. Et encores ce peu qu'y pourroit rester, se treuue vtilemẽt pour le mesnage, où és vins pressez, où es allõgez auec de l'eau. Par ces deux der-

Fouler les raisins.

niers moyens, ne peut-on faire que les Vins grossiers, noirs ou rouges; non des delicats, blancs & clerets, ains par le seul fouler, petit-à-petit, dans la cuuete ou fouloire. Le seiour des Vins dans la cuue est inuenté pour la couleur, se l'acquerans tant plus haute (par attraction de la substance des pellicules des raisins) que plus de loisir on leur donne de boüillir auec le marc: & que les raisins, d'eux-mesmes & par la faculté du fons, ont plus de matiere pour y fournir. Science venuë par accident, quand ayans recogneu coloré le mouſt laissé seiourner auec des raisins au fons d'vne cuuete, telle paresse reduite en art, a esté tiree en consequence. Cela preuuent les Vins blancs, qui de telle couleur demeurent iusqu'à leur fin, d'autant que separez du marc, dés les auoir exprimés des raisins, se façonnent boüillans à part: retenãs aussi leur propre naturelle saueur, par n'auoir esté meslingez auec nulle autre. De ces Vins-là discourons-nous premieremẽt, & en suite des autres selon leurs rangs.

D'où viẽt la couleur au Vin.

Vis blancs.

ENCORES que les Vins blancs excellent en bonté la pluspart des autres, si sont-ils neantmoins plus aisez à faire que les rouges & grossiers parceque sans nullement cuuer, directement de dessous les pieds du fouleur, en mouſt exprimé des raisins, on les loge dans les tonneaux. Là seuls, sans le marc, ils s'acheuent de faire en boüillant, d'où ils acquierent blancheur, force & bonté, ce qu'ils ne pourroient faire estans meslingez auec de marc, comme sont tous Vins colorez; lesquels cõmunement sont plus foibles que plus sont ils chargez de couleur. C'est pourquoy ès terroirs-à-Vignes plus froids que chauds, les Vins blancs sont les plus en vsage, comme se void en diuers quartiers de ce Royaume: aussi en Alemagne, Suisse, Sauoye, Geneue & ailleurs, où le Vin blanc se rend assez bon, au prix des clerets & rouges, qui y sont tant petits & foibles, qu'on n'y remarque que fort peu de substance.

Comment façonnez.

CHOISI qu'on aura la Vendange pour le Vin blanc, hastiue ou tardiue selon les lieux, on la reposera dans la cuuete ou fouloire, pour là aussi tost estre foulee au pied, & le mouſt en prouenant porté dans les tonneaux. On puisera le mouſt par le dessus; & à ce qu'il se separe du marc, sera fourree profondement dans la Vendange foullee, vne corbeille d'ozier bien nette, dans laquelle le pur mouſt s'assemblera, où n'en prenant que la fine fleur, le Vin par consequent en deuiendra plus exquis, & pour la delicatesse, & pour la force, demeurant le terrestre & grossier au fonds de la cuuete. Le restãt en la cuuete ou fouloire, sert aux Vins clerets, & aux rouges (à telle cause estant porté dans leur cuue ou tine) lesquels se treuuẽt d'autãt plus diminuez, que plus de mouſt l'õ en aura tiré. Pour les vins blãcs destine-on specialemẽt des bõs tonneaux, sãs les faire seruir à tenir d'autres vĩs: de peur d'ẽ obscurcir le bois au detrimẽt des blãcs q̃ par-apres on y voudroit remettre. Les tõneaux serõt incõtinẽt tresbiẽ bouchés, sãs les laisser nullemẽt respirer, afin q̃ la substãce du vin reste entiere; sãs quoi partie s'ẽ iroit en exhalaisõ. La craĩte qu'õ a q̃ le vin se perde par la grãde force creuãt les tõneaux, fait q̃ la pluspart ne les fermẽt du tout rien, iusqu'à ce qu'ils aiẽt passé leur colere.

Bien fermer les tõneaux.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Mais c'eſt en vain, car moiennant que les tonneaux ſoient bien faits & profitablement cerclez, tels qu'vn homme d'eſprit ſçaura bien faire dreſſer, pour terrible que ſoit le Vin qu'on y enfermera, faute aucune n'en pourra aduenir: à quoy aidera vn peu de vuide, comme d'vn demy pied qu'on laiſſera au tonneau, pour donner place au Vin de ſe promener à l'aiſe en boüillant. Par ainſi le Vin ſe conſeruant en toute ſa force, il ſe rendra plus puiſſant que ſi on le gouuernoit autrement; eſtant ce choſe confeſſee de tous, Tant plus s'affoiblir la force du Vin, que pl⁹ longuement les tonneaux en demeurent ouuerts. La premiere furie des Vins eſtant paſſee, par auoir boülli preſque leur ſaoul, l'on acheuera de remplir les tonneaux de ſemblable Vin prins en tonneau qu'à ce aurez deſtiné. Ce remplage ne ſe peut faire tout d'vn traict, ains cõuient y retourner pluſieurs fois: d'autant que les Vins ſe cõſument touſiours de quelque peu, iuſqu'à ce qu'ils ayent acheué de ſe parfaire, où ils employent aſſez long temps; plus toutesfois, plus ils ſont ſubſtantiels & meilleurs. En rempliſſant ces tonneaux ſera bon faire verſer vn peu de Vin par deſſus; afin d'en faire par là, vuider la groſſiere eſcume que le Vin dés le fons du tonneau repoulſe en haut: laquelle reſtant dedans, ne peut eſtre que dommageable au Vin, tant pour en tenir la couleur, que pour en offencer le gouſt. Pour faire cela parfaitement biẽ, le moien eſt de tralater ou changer les Vins au huictieſme ou dixieſme iour, prins à leur origine, les remuans de leurs premiers tonneaux en autres bien nets & lauez, où boüillans encores s'acquerront vne ſeconde & ſubtile lie pour leur conſeruation, ayans laiſſé dans leurs premiers tonneaux, celle premiere & groſſiere, auec laquelle ils eſtoient ſortis de la cuuete. Dont ne ſera à craindre la diminution de leur force, comme cela ſeroit aſſeuré ſi à les tranſuaſer ou remuer l'on tardoit iuſqu'au Printemps: car alors laiſſans leur vieille mere lie, n'ont le loiſir ne le moyen d'en faire vne nouuelle, leur defaillant le boüillir, auec lequel ſeul elle s'acquiert. Cela neantmoins depend du naturel des terroirs des Vignes & proprietez des raiſins, remarquez par les experiences, où l'õ s'arreſtera: mais en quelque païs qu'on ſoit, touſiours eſt conuenable de tenir les tonneaux bien bouchez, de peur de l'eſuent. C'eſt la vraye addreſſe pour bien façonner les Vins blancs de toutes ſortes, muſquats, piquardans, blanquettes & autres de plus renommees eſpeces de Lãguedoc, où tel ordre eſt obſerué, communicable à toutes autres prouinces. Aucuns font leurs Vins blancs en la meſme Vigne où l'on en cueille les raiſins, lors qu'on les Vendange: mettans dans les tonneaux bien nets, à ceſte fin charriez ſur le lieu, la mere-goutte, qui eſt le mouſt procedãt des raiſins q̃ de gré ils laſchẽt ſãs fouler: dõt les Vins ſe rendẽt excellẽs, par eſtre ce, la pl⁹ exquiſe partie de la vẽdange. Autres, foulãs la vẽdange ſur la cuue, auec des fouloirs percés au fõs tirẽt le mouſt pour les Vis blãcs de la cuue, qu'à telle cauſe tienẽt ouuerte pendãt q̃ le fouleur trauaille, afin que le mouſt, ne faiſant que paſſer par la cuue, rẽde le

Remettre du Vin dãs le tonneau pour le tenir plein.

Les tranſuaſer.

Autre façon des Vis blãcs.

Vin du tout blanc : mais ce n'eſt la meilleure façon, à cauſe du terreſtre qui ſe meſle auec le ſubtil. Es enuirons de Paris, pour faire le Vin blãc, on font demeurer dans la cuue la Vendange foulee, vne ou deux fois vingt quatre heures : & pour le cleret, ſept ou huit iours ; auançant ou reculãt ce terme, ſelon que la ſaiſon ſe récontre, froide ou chaude.

Faire des Vins blãcs de raiſins blancs.

NE ſera que bon de faire des Vins blãcs ſeparez, des ſeules eſpeces de reiſins de telle couleur & à ce propres, pour ſeparement les loger: tant afin d'ainſi les boire, que pour les meſlinger par-apres ſi l'on en a le deſir. Ce qui ſouuentesfois récontre biẽ, & touſiours eſt bon de meſler le muſquat auec le piquardant, en raiſin ou en mouſt (toutesfois pour ne s'accordler la meureté de ces deux raiſins, le picquardant eſtant plus tardif que le muſquat, conuient mieux ce eſtre en mouſt, ou meſme en Vin ia fait) pour l'excellent Vin qui en ſort, agreable au boire ordinaire ſans offencer le cerueau, comme fait le ſeul muſquat, qui pour ſa grãde force n'eſt prins que le matin en petite quantité. Il n'eſt de neceſſité d'auoir des raiſins blancs pour les Vins blancs, d'autant que les noirs ſatisfont à cela, rendans le mouſt blanc, la couleur des raiſins ne penetrant plus auant que la pellicule, ſans toucher au mouſt. Toutesfois la blancheur n'en eſt du tout ſi naïfue, ques des ſeuls raiſins blancs : meſme y a-il des terroirs & des eſpeces de raiſins, qui ne ſe ploient guieres bien à cela. Aucuns Vins blancs ſont auſſi clers qu'eau de fontaine, autres demeurent touſiours troubles, & encores s'en treuuẽt de couleur de laict: toutes leſquelles diuerſitez ſont agreables, pourueu que le gouſt reſpõde au deſir, ſelon le prouerbe ; *Vin pour ſaueur, Drap pour couleur.*

Touchant le cuuer des Vins.

ORDONNER combien de iours les Vins doiuent demeurer dans la cuue pour s'y preparer, eſt choſe impoſſible, pour la diuerſité des naturels des raiſins & terroirs qui les produiſent, impoſans loy à ce meſnage. Principalement c'eſt le climat qui gouuerne en ceſt endroit, comme a eſté remarqué ; non par tout, neantmoins ſans diſtinction par le benefice de Nature ſe treuuans des quartiers & recoins de vallons & couſtaux en diuers endroits, aſſis ſous climats Septẽtrionaux plus froids que chauds, rapporter des Vins precieux, ne cedans en rien à ceux des parties Meridionales. Teſmoin ceux d'Orleans, de Couci, de Beaune, de Coſte à Grenoble, de Coſte-Rouge en Sauoie, & autres croiſſans dedans & dehors ce Royaume. Leſquels Vins moins demeurent dans la cuue que plus delicats ils ſont. Entre leſquels on remarque ceux du pays d'Aniou, ou partie, ne vouloir ſeiourner en la cuue plus de deux ou trois iours, au lieu de ceux de Paris, qui à moins de ſept ou huit ne ſe peuuẽt colorer, cõme venons de dire. A Sens en Bourgongne les raiſins foulez eſtans mis dans la cuue, vn homme ſe tient comme en ſentinelle l'oreille contre & ioignant la cuue iuſqu'à ce qu'il oit bouillir le Vin (lequel temps peut eſtre d'enuiron deux ou trois heures) & lors en diligence eſt tiré vn excellent Vin cleret, le plus delicat & ſauoureux, ſortant le premier. Or ſous quelque climat que ce ſoit, on treuue que les raiſins noirs croiſſans en terroir chaud & ſec, rendẽt les Vins plus char-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

gez de couleur & pluſtoſt que les raiſins blancs cueillis en terre freſche & humide: tant pour la proprieté des raiſins, que pour la nourriture plus grande, qu'ils tirent de ceſte aſſiete-là, que de ceſte cy. Pour laquelle cauſe, moins tiendrons nous dans la cuue les vns que les autres ſelon nos experiences. Il y a des Vins clerets & quelques fois des plus exquis, leſquels en moins de vingt-quatre heures de ſeiour dans la cuue, attaignant le poinct qu'õ deſire: pour à laquelle couleur paruenir, d'autres y emploient huit ou dix iours. Voire s'en treuue de ſi tardifs, que iamais ne peuuent venir rouges ne couuerts, quoi qu'on les tienne vn mois dans la cuue. Mais pour ne ſe deceuoir, eſt neceſſaire tirer ſouuẽt du Vin de la cuue par la guille ou eſpine, pour en taſtant d'heure à autre, prendre auis du terme de le viner: lors le tirant du tout de la cuue pour l'entonner, que verrez ſa couleur vous eſtre agreable, ſans vſer de delai ne remiſe, emploiant à telle curioſité toutes les heures ſans diſtinction ne de iour, ne de nuict; car allant negligemment, ce ſeroit rencontre trop hazardeuſe, que d'auoir des bons Vins.

Entonner les Vins.

LES Vins eſtans donques paruenus à ce poinct que de les tirer de la cuue, de quelle couleur qu'ils ſoient, clerets, rouges, noirs, ſeront logez ainſi qu'il appartient dans les tonneaux preparez comme deſſus: meſme à raiſon du peu de mouſt qu'ils treuueront au fons, où ayans ſeiourné durant quelques iours, auront imbu l'interieur du vaiſſeau, d'vne precieuſe odeur: laquelle incorporee auec le Vin, il s'en rendra delicat & piquant, auec agreable franboiſe. Et cela meſme le tiendra robuſte pour ſe conſeruer longuement: moiennant que, comme i'ay dit des blancs ceux-ci ſoient touſiours tenus curieuſement fermez: à ce que par exhalaiſon, leur force ne ſe diminue; & que ne cõmuniquant rien auec les ſenteurs eſtrangeres, qui luy pourroient auenir par l'ouuerture du bondon, retienne la ſienne bonne & exquiſe. Ne faudra remplir les tonneaux pour le premier coup, ains leur laiſſera-on quatre doigts de vuide, ou moins, ſelon la couleur du Vin; plus en deſirant le cleret que le rouge; pour la force plus grande de ceſtuy-là, que ceſtuy-cy afin que chacun ſelon ſa portee, y puiſſe bouillir à l'aiſe ſans offenſer les tonneaux, attendans d'eſtre fermez pour la derniere fois.

Les Vins ſe diminuẽt cuuãt

NON ſeulement le long cuuer obſcurcit les Vins, comme a eſté dit, ains en diminue la quantité, & en emmatit la force: & ce par trop d'exhalaiſon qu'il prend à la longue, auenant principalement par là la large ouuerture des tinnes ou cuues, d'où la vertu du Vin s'euapore. Pour lequel mal preuenir autant curieuſement que les tonneaux, ſi poſſible eſt, faudra tenir les cuues bouchees durant que la vendange y ſeiournera: afin que la vertu du Vin ne s'en aille en vapeur; laquelle retenue par force, le Vin en demeurera par-apres beaucoup plus vigoureux. Si à ce les cuues ne ſont accommodees, à tout les couuercles bien ioints, on les couurira groſſierement auec des ais par deſſus y adiouſtans des linceuls ou autres couuertures, ſi qu'au detriment du Vin rien ne s'eſuen-

Tenir les cuues bouchees durant que le Vin y ſeiourne.

Plustost s'auancer au viner, que de reculer.

tera. C'eſt auſſi vn autre bon ſecret de ce meſnage, que d'anticiper pluſtoſt que de retarder le temps de viner; afin d'euiter les mauuaiſes ſenteurs que le Vin reçoit du long ſeiourner auec le marc; voire quelquesfois, iuſques à s'enaigrir & pouſſer. Et ſi bien les Vins ne ſortent de la cuue tant obſcurs qu'on deſireroit, pour la boiſſon du commun, on ne laiſſera pourtant eſtre entonné de le charger de couleur par artifice, tant qu'on voudra, comme ſera monſtré. Dont le profit reuiendra tel qu'õ aura des Vins couuerts & puiſſans tout-enſemble: cè que communement ne ſe void, qu'en terroir du tout excellent pour la Vigne. Ainſi ſe pouruoira-on de bons gros Vins rouges & noirs, ſans les laiſſer cuuer les trente ou quarante iours, ainſi que font aucuns paiſans. Boiſſon propre à gens de trauail, par leur continuel labeur facilement la digerans, qu'à telle cauſe par eux autant affectionnément eſt elle recerchee, que les Vins blancs & clerets par les perſonnes de repos.

Gros Vĩs de meſnage

Les deux couleurs les plus remarquables és vĩs clerets.

Entre les Vins clerets, deux couleurs en ſont les principales: de rubioriental ou d'œil-de-perdris, & de hyacinte tendante à l'orangé, plus faciles à diſcerner, que de iuger laquelle en eſt la plus exquiſe: par ſe treuuer des Vins treſ-precieux de chacune de ces deux couleurs là. Les Vins qu'on nous apporte de la Grece ſont communement orangez, qui eſt pour autoriſer telle couleur: mais auſſi celle de rubi, auec raiſon, eſt grandement priſee pour les excellens Vins qui de telle couleur, croiſſent en diuers endroits de ce Royaume & ailleurs. Quelques eſpeces de raiſins blancs y a-il, qui plantees en terroir de grés & expoſees à la chaleur du Midy ou du Couchant, en climat & païs chaud, ne peuuent rendre autre Vin que de couleur de hyacinte, en eſtant les raiſins cueillis en parfaite maturité: leſquelles eſpeces logees en contraires aſſiete & aſpect, quoy-que vendangees à poinct requis, ne le feroiẽt tel, ains ſemblable au rubi; cõme touſiours de meſme couleur, eſt le vin cleret prouenãt de raiſins noirs croiſſãs en quelque terroir & aſpect que ce ſoit. Dont il faut conclure, ces deux couleurs-là, proceder & du raiſin & du terroir, s'entr'accordans enſemble. Toutesfois, change l'õ ces couleurs de l'vne en l'autre, tant l'homme eſt curieux. Mais d'autãt que l'artifice altere aucunement le naturel, fait que les Vins ſont touſiours priſez le plus, que moins on les aura drogués, n'eſtant en ceſt endroit aucun ſophiſtiquement à accomparer à la douceur de la naïfue Nature. Et reſeruant pour autre lieu à monſtrer le moien de paruenir à telles mutations & ſemblables gentilleſſes touchant les Vins, i'acheueray à dire ce qu'il me ſemble du reſte de leur gouuernement.

Tenir bien cloz les tõneaux.

Aiant entonné les Vins, l'õ les gardera ſoigneuſement de l'eſuent, tenans ſi bien clos leurs tonneaux que n'en ſorte aucune exhalaiſon. Et cela meſme, comme a eſté dit des blancs, leur conſeruera la force & le gouſt, ce qu'on ne pourroit eſperer, tardant longuement à les fermer à l'vſage d'aucuns, qui laiſſent ouuerts leurs tonneaux iuſqu'apres auoir acheué de boüillir: en quoy ils ſe trõpent, perdans ſans le cuider faire, vne partie de la quantité, & de la bõne qualité de leurs Vins. Tenez

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour vne seule nuict ouuerte vne pleine bouteille de Vin, vous trouuerez le lendemain ce Vin-là estre esuenté & auoir perdu de sa valeur; ce qui est pour fortifier la raison susdite. Les tonneaux seront bons & bien cerclez pour pouuoir resister à la force du Vin boüillant, laquelle leur dure communément huict ou dix iours, plus ou moins, selon les lieux, qualité des Vins, & la saison: passé lequel temps, on commencera à leur remettre du Vin par dessus, pour en remplir les tonneaux, au lieu de celuy qui par le boüillir se sera consumé ce qu'on reïterera de dix en dix iours, touſiours en refermant bien les tonneaux, iusqu'à-ce qu'ils n'en auront plus besoin, par ne s'en consumer d'auantage. Et alors, pour la derniere fois, seront les tonneaux fermez, ce qui se fait communément vers la sainct-Martin d'Hyuer. Aucuns ne s'arrestans à ce terme, continuent à auillier leurs vins, iusques à la fin d'Auril de quatre ou de cinq en cinq iours, reouurans les tonneaux, & les refermans apres les auoir reamplis de nouueau Vin.

La Bize succe le Vin dans les tonneaux.

Ce n'est pas touſiours le boüillir, qui consume les Vins dans les tonneaux; car la Bize, vent qui nous vient du Septentrion, en fait bien sa bonne part, lors que violemment elle entre dans les caues, perſees à son aſpect, choſe treſ-experimentee en pluſieurs endroits du Languedoc, dont à la longue les Vins sentent l'esuent, en danger de s'aigrir. Pour à quoy remedier, premierement l'on tiendra fermees les fenestres regardant le Nort tant que la Bize soufflera, les reouurans quelquesfois, pour rafraiſchiſſement, à ce que tant moins de Vin elle en faſſe euaporer. En outre, de mois en mois on reouurira les tonneaux, pour autant de fois les auilier ou remplir de bon Vin, & ce iuſqu'à la fin de Mars, qu'on les refermera pour le reſte de l'annee, touſiours fort curieuſement, afin que iamais le Vin ne s'exhale: par ce moyen vos tonneaux pleins garderont les Vins sans aigrir.

Auilier les Vins auec de l'eau.

Ceste propoſition ne sera sans esbahiſſement: Que auilier les Vins auec de l'eau est meilleur qu'auec du Vin, tant pour le gouſt que pour la garde. L'vſage d'aucuns honorables hommes de Beaucaire, dignes iuges de telles matieres, meſme pour l'aſſiete du lieu, entre autres de la France portant des meilleurs Vins, comme ce tant celebre Vin cleret de-Canteperdris le preuue, a auctoriſé ceſt auilier: ſi que sans regret tout bon meſnager pourra auilier ſes Vins auec de l'eau, pour la derniere fois, qui pourra estre vers la sainct-Martin, pourueu que ſur vn tonneau de la capacité de trois charges de muſet, il n'y mette qu'vne peinte d'eau meſure de Paris, qui peut reuenir au pot ou pichier du Languedoc, & à l'equipollent des autres tonneaux. L'experience de ce secret en reſoudra le meſnager dans peu de temps, & sans grand hazard, pour ſ'en ſeruir en toutes ſortes de Vins & ſous quelque climat que ce ſoit.

De quoy fermer les tonneaux, & cõment.

La meilleure matiere pour clorre les tonneaux, est le liege, lequel ſeul estant bien choiſi, gros, eſpez, leger, toutesfois bien ſerré, ferme le trou du bondon parfaictement bien, sans reſpirer aucunement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

D'autres font les ferrails de bois de saule ou d'autre leger, enueloppans d'estoupes tout ce qui entre dans le vaisseau, qui s'en ferme assez bien, en y adiouſtant par dessus vn mortier fait à chaux & sable, ou d'argile seule, ou mesme de cendres pestries. Autres sans mettre aucun ferrail entrant dans le trou du bondon, couurét le bondon d'vn papier moüil. lé auec de l'eau, là ainsi le colant: & par-dessus des fueilles de figuier cousues ensemble l'espesseur d'vn pouce ou enuiron, arrondies comme vn tranchoir de bois; lesquelles par leur molesse, & pressées par vne platte & pesante pierre mise par-dessus, entrent auec le papier quelque peu dans le trou, dont le tonneau se treuue tres bien fermé. Aucuns en fermans leurs tonneaux adiouſtent ceste curiosité: A quatre doigts du bondon sur le deuant font vn petit trou, auec vn persoir ou vibrequin, iceluy trou regardant en haut, dans lequel ils fourrent vn grain de sel occupant tout le trou sans pouuoir passer outre, apres le couurét d'vne demie coque de noix & par-dessus mettent du mortier ou de l'argile pestrie, croyans que par ce moyen est donné au tonneau autant de vent qu'il en a besoin, pour laisser sortir le Vin qu'on veut tirer par vne seule ouuerture sans estre contraint d'en faire deux pour luy donner air (ainsi qu'on fait en tout tonneau bien fermé à faute de respiration) sans que pour cela le Vin sente nullement l'esuent. Or qu'elle que soit la façon de fermer les tonneaux ne dequoy, n'importe, pourueu que ce soit bien & profitablement: & que, comme i'ay dit, iamais ils ne demeurent ouuerts, soient-ils pleins ou vuides, de peur de perdre, & le Vin & le bois tout ensemble.

Les transuaser ou frallater.

Le frallater n'est indifferemment necessaire en toutes sortes de Vins; seulement pour ceux qui croissent en nouueau Vignoble, gras ou fumé, (comme a esté touché) ou qui d'eux mesmes sont forts & grossiers. Il est donques inuenté pour les descharger de leur matiere terrestre, afin de les faire demeurer de meilleure saueur & de plus facile conseruation: non pour les petits Vins, lesquels se passent tres-bien de remuëment. Toutes-fois le transuaser de ceux cy ne sera que profitable estát fait de bonne heure, non plus tard que de dix iours apres les auoir vinez, pour les raisons dites. Touchant les Vins charriables & de facile transport (comme de tels, Dieu pouruoyant à la nourriture de son peuple, s'en treuuent abondamment en diuers endroits de ce Royaume) touſiours le transuaser est à propos, voire à aucuns profitable, s'augmentans en bonté à mesure du tracas. Au contraire, à d'autres tres-dommageable, ne souffrans aucun remuëment, ce qui est neceſſaire de discerner pour gouuerner les Vins selon leurs naturels, sans les forcer, de peur de les perdre.

Peu de mesnagers tiennent cet ordre.

Avcvns, d'vne façon particuliere, gouuernent ainsi leurs Vins. Dés les auoir entonnez & encauez, persent generalement tous leurs tonneaux, mettans à chacun la canelle par le bas: & sans en auoir destiné pour leur ordinaire, tirent de tous indifferemment, tantoſt de l'vn, tantoſt de l'autre, selon leurs appetits. Cela continuent-ils iusques au

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mois de Mars, auquel temps roulent tous leurs tonneaux par la caue, l'vn apres l'autre, afin d'en faire meſler enſemble le vin & la lie. Apres, ce Vin ainſi broüillé & peſle-meſlé, eſt tranſuaſé en tonneaux bien nets, par le moyen d'vn ſeul tonneau vuide qui ſe remplit du Vin de ſon prochain : ainſi vuidant l'vn, l'autre ſe remplit iuſqu'au dernier, ſelon qu'il ſe treuue de Vin dans les tonneaux entamez : chacun tonneau au preallable ayant eſté bien laué, & de nouueau tous arrangez en la caue cõme en Vendanges, d'iceux ayant oſté les canelles & bien refermé leurs trous. Puis les tonneaux pleins ſont curieuſement bouchez par le deſſus, pour le reſte de l'annee. Finalement perſe leur Vin ſe meſnage à la maniere commune: duquel ils ſe ſeruent auſſi toſt qu'il eſt reſclairci, ce qui auient dans peu de iours apres ce remuëment.

CHAP. IX.

Des Vins preſſez, trempez, allongez & autres de meſnage.

AIANT tiré le Vin de la cuue, le marc reſtant ſera incontinent porté au preſſoir, pour là en exprimer par force le Vin qui de gré n'eſt voulu ſortir de la cuue. Tels Vins preſſez ou raquez (comme directement contraires à ceux de la mere goutte) ſont les moins delicats, à cauſe qu'ils tiennent beaucoup de la ſubſtance du marc: mais auſſi de longue garde, dont ils ſont beaucoup priſez pour le meſnage. Pour laquelle cauſe au pays d'Aniou, le Vin preſſé eſt meſlé auec le meilleur & plus delicat, qui eſt le premier ſortant de la tinne, par le meſlinge de ces deux extremes en compoſant vn Vin moyen en bonté, ſans craindre la corruption. De la façon du preſſoir, n'eſt beſoin de parler, y en ayant de tant de ſortes, qu'impoſſible ſeroit de les repreſenter toutes. Les plus communes ſont par viz & leuiers, l'vne & l'autre eſtans fort aiſees & ſeruiables : & ſelon que le pays eſt abondant ou eſchars en vendange, & que par conſequent les preſſoirs ſont plus ou moins preſſez de beſongne, l'on les fait ſi grands ou petits, mais touſiours de fort & ſolide bois. A preſſer autre choſe que marc de raiſins ne ſeruiront ces preſſoirs-cy, non pas meſmes à y ſeiourner aucune matiere de forte ſenteur: ſur tout mauuaiſe, comme cuirs, chanures, & ſemblables, de peur de les communiquer au Vin. Ains nettement les tiendra-on durant l'annee, afin que le Vin paſſant par là, en ſorte bon ſans ſcrupule. Auec ſemblable ſoin que des precedens Vins, ſera ceſtui cy ſerré dans ſes tonneaux ſans ſe pouuoir exhaler. Le marc ſortant du preſſoir eſt gardé pour les pourceaux, & pour donner aux pigeons & poules en certain temps de l'annee: à ſecher, afin d'en tirer les pepins pour en engraiſſer les cheuaux: ou ne pouuant ſeruir à aucune de ces choſes, à faire du fumier. Pour les païs

Preſſer le marc.

Son dernier vſage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

auſquels les Vignes pour leur grande abondance, font le gros du reuenu, le preſſer eſt inuenté, non pour ceux qui en ſont paſſablement accommodez : car d'autre plus auantageuſe façon le marc y eſt employé, faiſant d'iceluy auec de l'eau, du Vin de deſpence pour la boiſſon des ſeruiteurs & manœuures. L'ordre qu'on tient à cela eſt tel.

Trempé, & ſes diuerſes façons.

AVANT qu'ouurir la cuue pour en tirer le Vin, la prouiſion de l'eau pour faire ce Vin de meſnage appellé, deſpence, eſt faite & portee ſur le lieu, à tout le moins ce qu'il en faut pour le commencement, à ce que ſans ſeiourner elle ſoit auſſi toſt iettee par deſſus le marc, que le Vin en ſera ſeparé : de peur que ſeiournant le marc ſans humeur, ſa grande chaleur ne cauſaſt quelque mauuaiſe ſaueur à la deſpence ; dont la plus commune eſt l'aigreur, laquelle il s'acquiert promptement, ſi on n'vſe de diligence à verſer l'eau dans la cuue. Parquoy dés incontinent qu'on verra le bon Vin auoir ceſſé de ſortir de la cuue, ſans la fermer par bas, vn homme entrera dedans pour en oſter du marc tout ce qu'il y trouuera de ſec au deſſus, & à force de pieds faire reioindre au bois de la cuue le marc qui ſ'en treuuera reculé par la ſortie du Vin : à toutes leſquelles choſes conuient aller curieuſement pour auoir bonne deſpence. Ce fait l'eau y ſera miſe, la iettant par le deſſus, & en telle quantité pour la premiere fois, qu'il en faut pour couurir tout le marc ſans plus, ou dans peu de temps par la force du marc elle boüillira vigoureuſement. Apres chacun iour vne fois, y ſera adiouſtee de nouuelle eau peu à peu, à ce que le boüillir du total n'en ſoit deſtourné, comme il ſeroit à craindre y en mettant par trop à la fois ; ſi que par ce moyen la ſubſtance reſtante au marc ſera communiquee à l'eau & en couleur & en ſaueur ; dont ſe compoſera de bonne deſpence ; & tant meilleure que plus y aura de marc & moins d'eau. Dans deux ou trois iours le premier trempé ou deſpence ſera tiré de la cuue & entonné comme le Vin ; lequel trempé ſe gardera eſtant bien logé, iuſqu'aux nouuelles vendanges. Sur ce meſme marc remettra-on de l'eau comme deſſus, pour en faire vne ſeconde deſpence, puis vne troiſieſme, toutes leſquelles ſeront enuaiſſelees comme la premiere, pour les faire boire, au contraire de leur aage : c'eſt aſſauoir, la plus nouuelle & derniere faite, la premiere, gardans pour l'arriere-ſaiſon les plus vieilles & faictes les premieres ; par eſtre plus ſubſtantielles, & partant plus ſeruables, leſquelles auſſi ſurpaſſeront en bonté les vnes les autres ſelon leur ordre. Finalement, de l'eau ſera adiouſtee par deſſus, tous les iours & peu à la fois, pour n'affoiblir trop la boiſſon qui de là en hors ſans la remuer dans les tonneaux ſeruira pour l'ordinaire de la groſſiere famille, la tirant directement de la cuue à meſure du beſoin, & cela durera iuſqu'à Noël, plus ou moins, ſelon qu'elle ſera gouuernee. Voila ſans grande peine du Vin trempé pour la prouiſion de vos ſeruiteurs, auec eſpargne des bons Vins. Ceci ſera noté comme pour maxime, *De ne changer d'eau, ne de façon de l'application* de peur de gaſter voſtre trempe ; ne pouuant ce meſnage ſouffrir mutation en cela, d'où ſourdent non ſeulement des gouſts deſ-agreables à la

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

boiſſon,ains ſouuentes-fois des extremes corruptions. Parquoy l'on ſarreſtera à l'eau & à la façon que premierement l'on aura prinſe. A l'eau, c'eſt aſſauoir d'acheuer vos trempees de celles dont vous-vous ſerez ſerui dés le commencement, ſans meſlinge d'aucune autre: & venant au choix des eaux, preferez touſiours celle de fontaine à toute autre, comme la meilleure. Quant à la façon de la deſpence & application de l'eau, diuerſement on ſ'y manie. Les aucuns pour preuenir l'aigreur, tiennent touſiours moüillé le deſſus du marc, en l'arrouſant d'eau tous les iours, quand on la iette dans la cuue. Les autres au contraire, craignẽt l'eſuent, dont ils tiennent le deſſus du marc ſec & affermi, comme vn chapeau ſeruant de couuerture au reſte. Ceux-là paruiennent à leur intention en mettant vn aix au milieu de la cuue ſur le marc, contre lequel ils iettent touſiours l'eau, laquelle pour la durté du rencontre ſ'eſcarte de tous coſtés, moüillant le deſſus du marc: ceux-cy, ſeulement par vn coſté faiſant vn trou au marc ioignant le bois de la cuue, le long duquel doucement font gliſſer l'eau dedans, dont le deſſus du marc reſte touſiours affermi & ſec. Par leſquels deux chemins, quoy-que contraires, paruiennent où ils deſirent, pourueu que ſans varier pourſuiuent le premier prins.

AVTRES au lieu de pluſieurs trempez diuers en bõté, n'en font qu'vn ſeul, bon, mettant ſur le marc, à vne fois, toute l'eau qu'ils imaginent ſeruir à leur intention. Et apres y auoir boüilli quelques iours, retirent de la cuue le trempé, & lors que la couleur leur en agree, pour l'entonner: demeurant d'autant meilleur, que moins le bon Vin aura cuué, & moins d'eau aura eſté miſe ſur le marc.

VN troiſieſme moyen, & qui rencontre mieux le plus ſouuent qu'aucun des precedents: C'eſt que tous les iours on met de l'eau en la cuue & en tire-on du trempé; mais de tout cela en petite quantité: continuant ainſi iuſqu'à ce que toute la vertu du marc ſoit exprimee & attiree par l'eau.

EN cecy conuient eſtre tous d'accord, que de preuenir la ruine des cuues, auſquelles le faire des trempez ou deſpences porte dommage, & tant plus grand, que plus longuement ces boiſſons y ſeiournent: à cauſe des mauuaiſes ſenteurs qu'elles en acquierent, quand à la longue par negligence, on ne tient conte de les viſiter, pour pouruoir aux defauts y ſuruenans. Dont la perte n'eſt ſeulement pour la boiſſon qui eſt alors dans icelles: mais pour toute la Vendange qui par-apres és annees ſuiuantes y eſt miſe. D'autant que la cuue en eſtant infectee, de meſme communique-elle telles mauuaiſes qualitez aux Vins s'y cuuãs en ſuite. Ces maux ſe preuiendront en tenant l'œil que l'eau ſoit miſe en la cuue touſiours à-propos, en continuant iuſqu'à la fin l'ordre qu'aurez vne fois commencé: en faiſant ſortir le marc de la cuue; deſ-auſſi toſt que les trempez en ſeront dehors, ſans attendre vne heure apres: & finalement raſcler & nettoyer le dedans des cuues, autant curieuſement que ſi on y vouloit mettre de la nouuelle Vendange: pour demeurer ainſi vuide de

Preuenir le mal que les trẽpez cauſent aux cuues.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

toute saleté, durant le reste de l'annee. Mais le meilleur sera de destiner vne ou deux cuues pour les trempez: dans lesquelles, seront portez des autres cuues les marcs, apres en auoir tiré les Vins: où sans hazarder la bonté des cuues franches, les trempez se feront comme l'on voudra. Par ainsi, auec la conseruation des bonnes tinnes ou cuues, & les Vins & les trempez se rendront bons chacuns en sa qualité.

Allonger les Vins auec de l'eau, par diuers moiẽs.

CESTE façon fournit plus de boisson de mesnage que nulle autre, mais aussi de plus grossiere liqueur. Parquoy qui desirera d'en auoir de plus agreable, faudra qu'il se contente de moins, où par diuers degrez il paruiendra, en allongeant les Vins auec de l'eau. Sur la Vendange foulee estant dedans la tine, on versera le quart d'eau claire & nette, incontinent, auant que le Vin se soit aucunement eschauffé: dont au bout de sept ou huict iours que le tout aura boüilli ensemble, sortira vn Vin agreable & en couleur & en saueur, pourueu que les raisins ayent esté vendangez bien meurs & cueillis en vn bon endroit.

AVTRE, Apres auoir tiré le Vin de la cuue, en sa place y mettra-on de l'eau telle quantité qu'on voudra: & encore des raisins foulez y serõt adioustez par-dessus: iusqu'à en remplir la cuue: de laquelle, apres que le tout aura boüilli ensemble tant qu'on voudra pour la couleur, sortira du bon Vin & agreable à la veuë.

AVTREMENT: Les raisins seront mis tous entiers dans la cuue, & d'iceux tiré au bout de trois ou quatre iours, le Vin que sans fouler liberalement voudront rendre, qu'on reposera dans des tonneaux pres de la cuue. En apres on foulera les raisins, & sur iceux mettra-on bonne quantité d'eau, & incontinent apres le Vin qu'en aurez ja tiré, y sera remis, pour reboüillir auec l'eau: dont se composera vn Vin bon & delectable, voire tel, que difficilement (cuué & entonné comme il appartient) se pourra remarquer l'alongement d'iceluy.

Vin rappé

CESTE façon-cy est aussi tresbonne, & de bon mesnage, de laquelle plusieurs se seruent. Choisissez des raisins, noirs, bons & bien meurs, separez-les des rasles ou draches, & ainsi esgrumez sans les presser, iettez les dans vn grand tonneau bien net, & en suite mettez-y du Vin vieil, bon & franc, autant qu'il en faudra pour moüiller ces raisins, contenans le quart du tonneau. Finalement y adiousterа-on de l'eau toute bouillante, non pour en acheuer de remplir le tonneau, ains à iceluy restera de vuide vn bon demy-pied pour y boüillir aisément ce meslinge, comme il fera incontinent auec grande force: & par ce moyen se conuertira en bonne boisson; tenant aussi tousiours fermé le trou du bondon, de peur de l'esuent. Ce mesnage consiste en ce que ce breuuage s'allonge tous les iours par le moyen de l'eau fraische qu'en petite quantité on iette dans le tonneau, toutes les fois qu'on en tire pour boire: dont il semble n'auoir iamais fin. Aussi à la verité, ceste boisson, la gouuernant ainsi, peut durer toute l'annee: & neantmoins la refortifierez en y adioustant par fois quelque peu de bon Vin, en lieu de l'eau: lequel Vin tirerez des fondrilles des tonneaux sentans la longue traicte, là

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

employant les reſtes des Vins qui ne pourroient ſeruir qu'au Vinaigre. Aucuns font ce Vin qu'on appelle, Rappé, dans des tonneaux defoncez d'vn coſté & poſez debout comme vne cuue, les tenans couuerts par le deſſus le mieux qu'ils peuuent: mais cela n'eſt ſi bon qu'és foncez des deux bouts, le Vin ſentant par trop l'eſuenté, à raiſon dequoy au bout d'vn temps ſe rend imbuuable. Adiouſter à ce Vin-rappé, la vingtieſme partie de ſes raiſins, du bois vert de fouſteau, c'eſt à dire ſur vingt corbeillees de raiſins vne de fouſteau, couppé menu par retailleures, auec vn rabot de charpentier, luy donne force & odeur agreable, ainſi que le pratiquent aſſez ſouuent les tauerniers de Paris. Par littees donques les raiſins eſgrumez & le fouſteau ſont mis dans vn tonneau defoncé par vn des coſtez, puis poſé & tenu debout comme deſſus. Ou bien (& qui eſt meilleur pour les raiſons dites) eſt curieuſement refermé & gouuerné durant l'annee, comme les autres boiſſons.

Vin meſtif

VOICI vn autre moyen pour eſtre ſecouru de breuuage en temps de petites Vendanges: maïs de breuuage bon & delicieux, tenant rang entre les bons Vins pour la table du maiſtre. Des poires bien qualifiees en telle quantité qu'il vous plaira ſeront moluës & briſees: apres ſans autre myſtere, ſeront iettees dans la cuue, ſur le marc des raiſins, incontinent apres en auoir tiré le Vin. Là le tout bouillira enſemblement par le propre naturel de chacune de ces matieres: & ce tant qu'il vous plaira, pour en faire du Vin clair ou couuert. Finalement ce Vin meſtif en ſera tiré quand la couleur vous en agreera, & ſerré en bons tonneaux, ainſi qu'il appartient: lequel participant & du raiſin & de la poire, ſe rendra doux & piquant, delicat & plaiſant à boire, & de garde, iuſqu'à la fin de May, non gueres plus, par n'eſtre choſe ſeure de pouuoir ſouffrir la violence des grandes chaleurs. Sur ce marc ainſi meſlingé iettera-on puis-apres de l'eau, pour en faire de la deſpence à la maniere ſuſmentionnee.

CHAPITRE X.

Eſclaircir toſt les Vins nouueaux: les diuerſifier en couleur & ſaueur: les conſeruer en bonté: remettre les pouſſez.

PLVSIEVRS matieres y a-il deſquelles indifferemment on ſe ſert pour paruenir au but de ce chapitre: mais nous employerons ſeulement celles qui ſont bonnes à mãger, puis qu'il eſt queſtion d'en aualer le gouſt, reiettant comme pernicieuſes à la ſanté, l'alum, le ſouffre, l'argile, la chaux, le plaſtre, la raſcleure de marbre, la poix, la raiſine, & ſemblables drogueries, que pour ſatisfaire à leur auarice, les trompeurs tauerniers &

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cabaretiers employent à sophistiquer leurs Vins, sans distinction des qualitez desdites matieres, ne du bien ne du mal qui en peut auenir à ceux qui en boiuent.

Esclaircir tost le Vin. POVR donques esclaircir le Vin nouueau dans vingt-quatre heures, afin d'estre lors rendu buuable, comme s'il estoit vieil : Faut mettre des retailleures de bois de fousteau ou hestre, vert, deschargez de leur premiere escorce, & rabotees, comme a esté monstré, dans vn tonneau bien net, & par dessus du moust, sans toutes-fois en remplir le tonneau; afin d'y pouuoir boüillir à l'aise quand le tonneau sera bouché. Mais au preallable les retailleures auront boüilli auec de l'eau claire dãs vn chauderon vne bonne heure, pour les descharger de leur sauuagine; puis seront sechees au Soleil, ou au four suiuant le dire d'aucuns, les autres ne font ny l'vn ny l'autre. La quantité est, pour vne charge de Vin; c'est à dire, autant qu'vn bon mulet en peut porter, vne corbeillee de retailleures seches, & à l'equipollent. Moyennant ce, non seulement le Vin nouueau s'esclaircit dans ce bref temps, ains il s'acquiert vne agreable senteur. Ce Vin ainsi separé est appellé, Vin de Coipeau; ayant prins son nom des coipeaux du bois de fousteau ou hestre dont il est composé.

Vin de coipeau.

Changer la couleur de hyacinte en celle de rubi. SI la couleur de hyacinte ne vous agree, la conuertirez en celle de rubi, auec du ius exprimé de grenades douces, mis dans le Vin, en telle quantité que verrez surpasser la naturelle couleur du Vin. Le Vin noir & gros satisfait aussi à cela; mais auec plus d'effect, le suc des prunelles & mures bastardes, fort meures, dont petite quantité vainc la couleur rouge. Aussi

Et au contraire. LA couleur de rubi se change en celle de hyacinte, si on incorpore dans le Vin quelque peu de saffran mis en poudre: & pourueu que le Vin ne soit de soy-mesme guieres conuert ne chargé de couleur, ains fort cleret, verrez vne subite metamorphose. Et cela soit dit pour toutes couleurs de Vins (excepté de la blanche) lesquelles se rapportans à ces deux icy, assauoir de hyacinte & de rubi, s'accommodent selon que chasque Vin participe plus de l'vn que de l'autre.

Vin violet Le Vin violet se fait ainsi. En vigne assise en coustau & terre de grez, exposee au Soleil de Midy ou du Couchant, eslirez des raisins noirs, les mieux qualifiez pour la bonté du Vin, iceux bien meurs, leur tordrez le pied, & ainsi les laisserez pendus au cep trois ou quatre iours, pour les faire vn peu flestrir & emmatir: apres couppez les doucement sans les froisser, & les mettez dans vn tonneau defoncé par l'vn des costez, lequel en soit rempli de la cinquiesme ou sixiesme partie, puis renfoncé curieusement, & porté en la caue sera rempli de moust prouenant de raisins noirs bien meurs & des especes les plus prisees: y laissant vn vuide pour vn boüillir, estant le tonneau bien couché, sans aucunement respirer, à la charge toutesfois d'estre bien cerclé, de peur de rompre. A ce moust seront adioustees six onces de pellicules d'orange, seches à l'ombre & gardees dés le mois d'Auril ou celuy de May precedent, trois de cannelle,

canelle, vné de girofle, & demie de gingembre pulueriſees, appliquees auec vn ſachet de toile, comme ſera monſtré. Ces matieres ſeruiront pour aromatiſer vn tonneau de Vin, contenant vne charge de mulet, & à l'equipollent plus ou moins: dont ſe rendra excellent en delicateſſe & force, & de couleur obſcure tendante au violet, ſelon le nom qu'il porte.

Moyens & matieres pour renforcer les Vins.

CI deſſus ont eſté donnez des moyens touchant la couleur; en voici maintenant touchant la ſaueur des raiſins. Le muſquat ſe renforce par des raiſins muſquats fort meurs & mis entiers dans le tonneau, comme deſſus: tous autres Vins auſſi chacun auec des raiſins de ſa ſorte. La fleur de ſureau, cueillie au mois de May, ſechee à l'ombre, & gardee iuſques aux Vendanges, donne au Vin la ſenteur du muſquat. La ſemence & la fleur du hormin ou toute-bonne des iardins, cauſe vne ſenteur agreable au Vin. Les premieres pellicules des oranges auſſi, pourueu que, comme dit eſt, elles ſoient preparees dés Auril ou May, qui eſt lors qu'on appreſte les oranges pour confire, & qu'auſſi pour les mieux confire, conuient en leuer telles pellicules. Mais en ce ſeruice-cy, la canelle ſurpaſſe toute autre matiere, auec grand effet, aromatiſant les Vins qui en ſont imbus.

Autres moyens & matieres pour meliorer les Vins.

OVTRE leſquelles ſe ſeruira-on en ceſt endroit de certaines drogues exquiſes & bien choiſies, que l'homme d'eſprit employera, adiouſtant aux antiques inuentions ſelon les occurrences. Cõme d'iris ou glaieul, du ſouchet, du iong odorant, de la caſſe, du poiure, de la muſcade, de la graine de paradis, du labdanum, du ſtorax, du benjouïn: voire ſi tant il veut deſpẽdre, du muſc, de la ciuete, de l'ambre-gris. Et en ſomme, de toutes matieres ayans quelques bonnes & precieuſes qualitez: ſoient ingrediens, ſemences, racines, herbes, bois, fueilles, fleurs, fruicts, gommes, mineraux, qu'on fera boüillir dans les Vins lors qu'ils ſont en leur premiere force, afin de communiquer aux Vins leurs propres ſubſtãces. Pour laquelle choſe faire âinſi qu'il appartient, telles matieres en aſſemblage de deux, trois, ou quatre, ou ſeules, ſelon qu'on l'imaginera pour le mieux, ſeront employees dans des longs ſachets de toile claire, faits à la meſure du bondon du tonneau, par lequel on les fourrera dans le tonneau incontinent le Vin y eſtre mis ſortant de la tine & là attachez à tout du gros fil, on les accommode de telle ſorte, qu'eſtans les ſachets retenus au bondon ſans toucher au fonds, pendent iuſqu'au milieu du tonneau ou vn peu plus bas: dans lequel par le ſeiour de huit ou dix iours, leſdites matieres laiſſeront toute leur vertu: pourueu que pẽdant cela le trou du bondon demeure bien bouché, afin que rien ne ſ'en exhale. Paſſé lequel temps, les ſachets ſeront retirez auec le marc reſtant dedans iceux, & par ce moyen rien de terreſtre prouenant deſdites matieres, ne ſadioindra au Vin. Les Vins blancs attirent mieux à eux l'eſprit de ces choſes, que les clerets: & ceux-cy, mieux que les rouges; par boüillir plus fort & plus longuement les premiers que les derniers. Parquoy on auiſera d'employer plus de ces matieres-là,

tant plus les Vins seront couuerts: la quantité d'icelles suppleant au defaut du bouillir des Vins. Par mesme methode seront faits des Vins medicinaux, comme sera monstré en son propre lieu.

Adoucir les Vins.

POVR adoucir les Vins qui d'eux-mesmes sont rudes, diuers moyés met-on en œuure, dont ceux-cy sont asseurez. Ferez confire des raisins fort meurs, en les faisans reposer durant quelques quinze iours sur des aix, des claies, ou sur de la paille à couuert: passé lequel temps les ferez fouler & ietter dans la cuue sur le marc restant du Vin qui peu auparauant en aura esté tiré: lequel ayant reposé quelque heure dans des tonneaux, sera remis en la cuue pour y rebouillir auec les susdits raisins tant longuement qu'il vous plaira, dont paruiendrez à ce que desirez, moyennant que les raisins adioustez façent la vingtiesme partie du total de la cuue. Ains s'adoucira le Vin, mais il ne pourra estre que fort chargé de couleur, pour son long seiour en la cuue.

ON adoucira le Vin dans la cuue, si sur iceluy l'on iette des raisins noirs bien meurs, quelque peu emmatis par la garde de sept ou huict iours & foulez sans draches: moyennant qu'en ce faisant on n'ouure du dessus de la vendange foulee affermi au haut de la cuue, que le moins qu'on pourra, de peur de l'esuent: lequel on preuiendra, en faisant vn trou en ladite Vendange ioignant le bois de la cuue: par lequel, doucement on les fera couler dans la cuue. Ce peu sera limité à la centiesme partie du contenu en la cuue, pour passablement adoucir le Vin, moins ne luy pouuant seruir de rien, & plus ne luy estant necessaire.

DANS les tonneaux, les Vins aussi s'adouciſſent auec quelque petite quantité de la liqueur exprimee de raisins eschaufez dãs le four, laquelle on tire ainsi. Les raisins fort meurs sont mis sur des clayes, & icelles dãs le four encores chaud, apres la cuisson du pain, pour y demeurer iusqu'à ce qu'enflez de chaleur, commencent à se creuer: d'où lors sortis & iettez en la cuuette sur autant de raisins froids, tous ensemble sont foulez, dont on tire la liqueur que demandez.

LE Vin cuit de mesme adoucit le Vin, en mettant dans le tonneau ce que verrez satisfaire à vostre intention. Le miel aussi a semblable vertu, mais sa grosseſſe manifeste trop notoirement la tromperie, faisant le Vin estre gras.

C'EST le mouſt bouilli qui en cet endroit se monstre plus vertueux qu'aucun autre artifice, receu en plusieurs endroits auec applaudiſſement. Ainsi l'õ s'y manie. La moitié du mouſt destiné pour le remplage d'vn tonneau est mise sur le chauderon, là où elle bouillira vne onde seulement, en l'escumant curieusement, & toute chaude est mise sur l'autre moitié ja enuaiſſelee dans le tonneau: lequel rempli & puis fermé sans respirer, conserue ce Vin-là sans aucunement bouillir, dont il sera doux en perfection. Le bouillir artificiel luy ostant le naturel. Mais en ceste maniere ne peut-on faire que Vins blancs, desquels neantmoins se seruira-on, pour aucunement adoucir tous autres de quelle couleur qu'ils soient.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CERTAINS terroirs produisent naturellement les Vins doux, qui toutesfois desagreent autant à leurs maistres qu'aucuns se peinent à addoucir les leurs. Pour n'auoir les Vins doux, l'on ne laissera par trop meurir les raisins en la vigne, ains les vendangera-on vn peu deuant le temps. L'on ne couurira les cuues, la vendange y estant. Aucun moust ne sera mis au fonds des tonneaux, auant qu'y loger les Vins. Les tonneaux ne seront fermez que bien tard, pour du bondon laisser verser les Vins en bouillans, rempliſſant les tonneaux dés le commencement. Par cet ordre les Vins restans verdelets, ne pourront estre attaints d'aucune importune douceur. Et ce remede seruira aussi en euaporant les Vins, à consumer leurs ardantes fumositez, à cause dequoy demeureront petits & foiblets, toutesfois de bon gouſt, comme aucuns desirent pour leur santé, ne pouuans souffrir la force des puissans Vins: qu'aussi ne veulent-ils corriger auec de l'eau, par leur estre ou preiudiciable ou ennuieuse. Les Vins ja enuaisselez, qui contre vostre intention se rencontrent doux, seront corrigez en les remuant d'vn tonneau à l'autre, & tenant ouuert le tonneau durant quinze iours, seulement deux ou trois heures chacun. Mais plus asseurément cela se fera par le changement d'air, meſme si c'est de pays chaud en froid.

Oster la douceur importune du Vin.

TOVCHANT la conseruation des vins, le premier article en est le logis, cõme a esté dit. Car en tonneaux & caues mal qualifiez, tout Vin, quelque bon naturel qu'il ait, se gaste: tant ceste precieuse liqueur hait la corruption. Qui par curiosité goustera du Vin que certains mareschaux, pour leur pauureté, logent pres de leurs forges, treuuera sentir la fumee: qui est pour preuuer le Vin naturellemẽt attirer à soy la sẽteur à luy prochaine. Dont se resoudra le pere-de-famille, non seulement d'esloigner ses Vins de toute mauuaise odeur, ains à les auoisiner des bonnes, tant qu'il luy sera possible: & par ce moyen preuiendra-il le mal, & profitera le bien auenant de ces choses, selon qu'à cela le Vin est enclin. Estant la matiere de nos Vins d'elle-meſme bonne, auec la seule simplicité susdite, cõseruerons-nous nos Vins sans sophistiquement aucun: mais doutant d'icelle ou par la ieunesse des Vignes, ou par la malice du terroir, suiuant le precedent conseil, ne garderons longuement tels Vins: afin de ne les commettre au hazard d'experimenter la violence des chaleurs soubs l'effort desquelles succombent les Vins à cela suiets. Or quels que soient nos Vins, par ces adresses outre les precedentes les soulagerons nous beaucoup, les maintenans en force & bonté: dont les bons se rendront meilleurs, & ceux de peu de valeur s'en amenderont aucunement. De toute la tinee ou cuuee du Vin, celuy qui vient le dernier est de plus facile garde, aussi de plus grossiere liqueur: comme le premier est de plus difficile conseruation, aussi le plus delicat: selon le naturel de toutes choses dont les plus precieuses sont les plus penibles à garder. Parquoy le dernier sera mis à part & destiné pour l'arriere saison. Toutes-fois n'estant vostre Vin generalement par trop suiet à se gaster, compensant la delicatesse du Vin auec la conseruа-

Pour conseruer les Vins en bonté.

tion, sera bon de messler ensemble le premier auec le dernier, pour en faire des Vins separez. Et passant plus outre de ces Vins-là, en tirerez encores la plus saine partie du milieu du tonneau, le quart d'iceluy, & non d'auantage. Car puis que c'est chose confessee de tous, que le plus parfait & meilleur Vin, se loge & seiourne au milieu du vaisseau (comme du miel au fons, & de l'huile au dessus, ainsi qu'a esté dit) prenant en tel endroit-là le Vin que desirez garder, messlingé du premier & du dernier de la cuuee, transuasé en tonneaux bien nets, au temps marqué cy-deuant, non plus tard, & logé en bonne caue, ne serez deceu de vostre intention. Les Vins moins sujets à corruption, sont ceux qui le moins auront cuué. Ceux aussi qui auront esté transuasez, comme a esté dit se trouuerõt plus seruables que les autres. Ne faut faire estat de garder lõguemẽt le vin cueilli en Vignes nouuelles, trop grasses, ou trop fumees, pour les raisons dites. Ietter du sel batu en petite quantité dans le fonds du tonneau auant qu'y loger le Vin, outre celuy mis en la cuue, preserue le Vin de moisissure & le rend de bonne force & vigueur. Les Vins nouueaux tourmentent fort les vieux, pres desquels ils sont logez, en leur communiquans leur importune chaleur: pour laquelle cause, est necessaire de ne les en aprocher de trop pres, ou pour le mieux, les mettre en caues separees. Il a esté dit combien l'esuenter est pernicieux aux Vins, & qu'il ne se peut preuenir qu'en tenant les tonneaux bien bouchez & remplis, article qui à telle occasion sera estroictement recommandé.

Le meilleur Vin se loge au milieu du vaisseau, le miel au fonds, & l'huyle au dessus.

CE sont les excessiues chaleurs, tonnerres, coups d'artillerie, & autres grands bruits, qui souuent renuersent & font tourner les Vins. Pour à quoy remedier, faut en esté souuent donner air aux Vins, en ouurant les tonneaux par le bondon, pour quelque heure: & en outre par fois, & à chacune, en tirer vn demi verre par la guille ou espine. car par ce moyen la chaleur nuisible enclose dans les tonneaux, en vuidera, seruãt de rafraichissement aux Vins. Se faut soigneusement donner garde de ne tracasser pres des tonneaux remplis de Vin, ne iamais heurter contre: c'est pourquoy auons dressé les caues & logis des Vins, en lieu solitaire, esloigné de bruit.

Les grandes chaleurs & tõnerres esbranlẽt les Vins.

QVI ne se contentera de ces faciles adresses, pratiquera infinité de receptes pour la conduite des Vins, escrites és liures de Caron, Palladius, Columella, Pline, Constantin-Cesar, & autres Antiques (si toutes-fois le peu de raison qu'on trouue en plusieurs d'icelles, dont aucunes s'en rendent ridicules, ne l'arreste) comme de pendre iusqu'au milieu du tonneau par vne cordelette attachee au bondon, du lard enueloppé auec du linge, pour garder d'esuenter & aigrir le Vin. De mesme faire de l'argent vif, mis dans vne fiole bien fermee auec de la cire pour rafraischir le Vin. Des cailloux de riuiere & du gros gravier se seruir aussi pour rafraischissemẽt, les mettans au fons du tonneau. Couurir le dessus du vin auec de l'huile d'oliue, pour le garder d'esuẽter, à l'imitation des Apoticaires, qui ainsi conseruent les jus & liqueurs de

Receptes pour la conseruation des Vins.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

plusieurs herbes & fruits. Pour preseruer les Vins de toute corruption, mesler parmy eux quelques onces d'alum de roche, de soufre, & de sel pulueriſez: ou faire bouillir lesdites matieres dans du Vin & chaudement les verser dans le Vin dont est question. Autrement, vser du plastre des racleures de marbre, de la chaux, de la poix, de la rasine & autres drogueries desquelles ay ja parlé, qu'il treuuera dans les susdits autheurs, ayant plus d'esgard au profit de la bource, qu'à celuy du corps. Aussi experimentera-il pour donner pointe piquante à ses Vins, s'ils peuuent endurer le meslinge d'eux auec leur lie, selon la pratique d'aucuns, & qui a esté monstré cy-deuant.

Esclaircir le Vin trouble presage de corruption.

Comme il est aisé au Medecin de maintenir par son art, la personne en santé, & plus facile de guerir les maladies en leur naissance, qu'apres estre paruenuës en parfait accroissement: Ainsi par degrez est-il des Vins, lesquels auec peu de peine conserue-on en bonté, comme a esté enseigné; & auec moins de soin les garde-on de perdre, lors qu'ils marchandent à se tourner, qu'à les guerir ayant du tout fait le sault. Lors qu'on s'apperceura les Vins changer de couleur, presageans par là, mutation de saueur, à chacun tonneau iettera-on par-dessus le Vin trois ou quatre douzaines de noix communes, ardantes & flamboyantes, & incontinent apres refermera-on les tonneaux, non auec leurs serrails accoustumez, ains auec autres faits auec des escorces de saule enueloppees ensemble comme pelotons de filet; à ce que le Vin par exhalaison vuide sa malice par le trauers desdites escorces, lesquelles ne pouuans parfaitement ioindre ensemble, laissent du vuide pour le passage de l'air. Par là, le Vin s'esclaircira, & remué en vn vaisseau bien net & parfumé, y ayant mis au fonds quelques poignees de sel, reuiendra presques aussi bon que deuant, à la charge de le boire incontinent, par ne souffrir la lõgue garde. Le Vin qui commence à s'eschauder sentant la brusleure, non seulement ne passera-il plus outre pour se gaster du tout, ains se remettra-il en bon estat, si estant remué en vaisseau, on iette dedans quelque quantité d'oranges couppees en quartiers & enfilees comme patinostres en vne cordelette, auec laquelle seront suspendues iusqu'au milieu du tonneau seulement pour dix ou douze iours; passez lesquels on les en retirera. Adiouſtant aux orenges quelques onces de cloux de girofle, dont elles seront lardees, sera pour donner bonne odeur au Vin. Le bois d'aune ou verne, celuy ioignant à la premiere pelure ou escorce, deschargé d'icelle, retient le Vin de s'acheuer de tourner, si on en met raisonnable quantité par menuës pieces, dans le tonneau lors qu'on s'apperçoit que le Vin commence à se troubler: mais auec plus d'efficace, si au parauant le Vin est transuasé comme dessus.

Remettre le gasté.

Le Vin gasté ou pousſé, en Latin dit, *Vappa*, se remettra & rendra buuable par ce moyen. Il sera gardé iusqu'aux Vendanges prochaines dans des tonneaux bien nets, ausquels on l'aura remué, l'ostant de sa lie pour n'y croupir. Alors on le fera passer par le trauers du marc des raisins, duquel freschement le Vin aura esté tiré, le iettant par-dessus pour

y seiourner quelques iours afin d'y bouïllir: d'où retiré, le treuuerez clair & net. Si pour la premiere fois cela ne rencontre du tout bien, y retournerez vne seconde, voire vne troisiesme, & iusqu'à ce qu'il soit venu au poinct que desirez. Mais à chacune fois changeant le marc nouueau, pour auoir tant plus de vigueur. Logerez puis apres ce Vin icy en tonneaux francs & nets, parfumez auec la composition suiuante: Pulueriſez de la canelle, girofle, muscades, poiure, gingembre, graine de paradis & d'encens de chacune demie once: infusez tout cela dans du soufre fondu sur petit feu, dequoy enduirez ou incrusterez des minces retailleures de bois de fousteau, vert & non sec, faites à tout le rabot de charpentier, pour ainsi mixtionnees les faire brusler dãs le tonneau à ce que la fumee en sortant l'attache cõme suïe dans l'interieur du tõneau. Pour ce faire commodément, conuiendra agencer les retailleures en anneaux (ainsi que de luy-mesme le bois se ploye en le rabottant) les enfilans auec du fil d'archail en chaine, laquelle pendante par le bõdon iusqu'au milieu du tonneau, y ayant mis le feu, telle droguerie brusslera dedans à l'aide d'vn petit d'air que luy donnerez par le bondon: & non beaucoup de peur que la fumee s'exhalant par trop ne rendit vain le remede. Ce fait, & retiré le fil d'archail, subitement l'entonnoir sera mis dans le bondon & tant iustement y entrera la queuë, qu'à l'aide des estoupes ou du linge dont l'aurez enueloppee, qu'elle retiendra enclose la fumee dans le tonneau sans en pouuoir resortir. Apres le Vin sera versé dans l'entonnoir, lequel en demeurera à demy-plein iusqu'à ce que le tout soit vuidé au tonneau; afin que par aucune issuë la fumee ne s'en retourne, ains se messe auec le Vin. Finalement, le tõneau sera bien fermé, de peur que le Vin s'esuente; lequel dans cinq ou six iours trouuerez remis pour estre beu au plustost: non pour le garder longuemẽt, de peur de recheute. De la quantité des matieres susdites parfumerez de Vin, cinq ou six charges de mulet, chacune limitee à trois cens liures du poids de Paris.

Autremẽt Avec moins de couſt & en diuerses sortes raccoustre-on les Vins tournez. Par-dessus le Vin tourné, remué dans tonneaux bien nets, ietterez vne huictiesme partie de Vin nouueau tout chaud, dans lequel aurez boüilli iusqu'au creuer, des grains de raisins noirs bien meurs, puis curieusement refermerez les bondons; afin que le Vin ne prenne vent.

Autre moyen. Les racines & herbe de l'ache: Celles de bette: Les raiforts couppez à tronçons: Le pur bled froment: La semẽce de porreaux: La cire Vierge; seruent à oster la chanciſſeure, moisiſſeure & puanteur des Vins; les mettans dans les Vins separez ou assemblez, comme l'on voudra auec des sachets accommodez à la maniere ditte.

Autre. Ietter dedans le Vin pouſſé vn plein verre de maluoisie, le remet en bonté: pourueu que, pour vn preallable, le Vin soit esclairci, ou par le bois d'aune, comme a esté monstré, ou par autre moyen; & apres remué en tonneau bien laué & net. Mais ce n'est de maluoisie naturelle dont l'on se sert en ceſt endroit, ains d'artificielle qui se fait auec du miel, de l'eau ardant, & de la graine de mouſtarde concaſſee, le tout distillé au bain de marie.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

DESQVELLES matieres & moyens ou de partie d'iceux, par heureux rencontre aucuns s'eſtãs bien trouuez, les ont miſes en reputation: dont le meſnager ſe ſeruira ſelon les occurrences. Mais comment qu'on ouure en cet endroit, iamais les Vins ne ſe remettent tant parfaitement à leur premier naturel, qu'il n'y reſte quelque petit reſte de corruption: auſquels remedes ne s'arreſtera tant le pere-de-famille, qu'à en preuenir l'occaſion; & ce par bon gouuernement de ſes Vignes, raiſins, Vins, celiers, caues, & principalement de ſes cuues & tonneaux, où giſt le poinct de ce negoce, comme a eſté dit. Parquoy le plus certain remede de ne perdre du tout ſes Vins gaſtez, eſt, de les vendre quoy-qu'à petit prix, pour en faire de l'eau-ardant, autrement dite l'eau de vie, de l'excellence de laquelle le cep produiſant le raiſin, eſt dit en Latin *Vitis*, eſtant meilleur d'en tirer vn peu d'argent, que rien du tout, contraint de les verſer par terre, comme de tant malitieux Vins ſe rencontrent, par le naturel ſauuage de leurs terroirs, dont les maladies ne ſouffrent d'eſtre nullement medecinees. Encores eſt-ce meilleur meſnage de conuertir ces Vins pouſſez, en Vinaigre, que de les vendre pour l'eau de vie, à cauſe du prix du Vinaigre equipollant quelquesfois celuy des meilleurs Vins. Laquelle metamorphoſe, peut-on aiſément faire, comme ſera monſtré.

Emploides Vins pouſſez, en eau de vie.

Ou en Vinaigre.

ET qui plus eſt craignant de perdre le bois auec le Vin gaſté; auſſi toſt en auoir tiré tel Vin les tonneaux ſeront defoncez, deſchargez des fondrilles, ſechez & raſclez, apres bruſlez en dedans auec flamme claire de ſarment ou d'autre legere matiere; puis ſerrez en lieu ſec pour le reſte de l'annee. Reïterant le bruſlement, lors que par nouuelles Vendanges l'on y voudra remettre du Vin. Et ſera bien conuenable, que les matieres qu'y bruſlerez ayent bonne ſenteur, comme roſmarin, tym, aſpic, lauande, geneure & ſemblables, ſelon les lieux; afin de laiſſer aux tonneaux quelques reſtes de bonne odeur.

Preſeruer leur bois.

CEST l'ordre ſous lequel toutes ſortes de Vins ſe peuuent auiourd'huy faire, garder & remettre en leur premiere bonté: differét toutesfois en beaucoup de parties à celuy des Anciens: dont l'extreme peine qu'ils y prenoient nous fait dire que les changemens des temps & des affaires en general, ont auſſi changé les vſages au faict du meſnage: meſmes en ceſte partie de l'appareil de la nourriture de l'hõme, nous voyõs que la conduite des Vins nous eſt maintenãt ſi facile; que nous y paruenõs auec beaucoup moins de trauail qu'ils ne faiſoient; & afin que nous remarquions mieux l'ordre qu'ils y tenoient, ie traitte au chapitre ſuiuãt la façon qu'ils donnoient à leurs Vins, ainſi qu'ils l'ont mis par eſcrit en leurs liures d'Agriculture. Ce que ie fais, tant pour le contentement de noſtre curioſité, & pour nous inciter à nous employer vigoureuſement à tant neceſſaire meſnage: que pour recognoiſtre le bien que nous fait le Conducteur de Nature, nous declarant les ſecrets qu'il auoit caché à nos peres.

Cõcluſion de ce chapitre.

CHAPITRE XI.

Antiques façons de faire & gouuerner les Vins, plus pour distinction que pour instruction.

AVEC les Anciens Grecs & Romains, auons-nous cela de commun, que de planter, cultiuer, & vendanger nos Vignes presque de mesme qu'eux: mais rien plus que cela. car le moyen de faire loger & conseruer les Vins, est tout dissemblable à celuy que nous prattiquons auiourd'huy par tout ce Royaume, où la Vigne croist. Premierement leurs raisins couppez en maturité, estoient portez dans le pressoir, assis sur la cuue, où incontinent des hommes les fouloient au pied. Le Vin tumbant dans la cuue, aussi tost estoit tiré en mouſt, & entonné dans les vaisseaux où il boüillioit longuement. Apres refouloit-on le marc, duquel tiroient vn second Vin pour le mesnage. Par tel ordre les Vins ne pouuoient estre que blancs, leur defaillant le boüillir auec le marc; d'où procede leur obscurité. Neantmoins en auoient-ils de diuerses couleurs: car comme il appert par Pline, les Antiques en faisoient estat de quatre principales, assauoir, de la blanche, de la noire, de la rousse, de la claire, qu'autremẽt ils appelloient, œil-de perdris, lesquelles par artifice ils faisoient selon leurs diuerses inuentions: ainsi que par vne miliasse de sophistiquemens ils composoient leurs Vins, les changeans & meslingeans en couleur & saueur.

Les Anciẽs auoient leurs Vins de quatre couleurs, mais artificielles.

Leurs pressoirs.

CE qu'ils appelloient pressoirs, n'estoit ce que nous cognoissons auiourd'huy sous tel nom: d'autant qu'il n'est fait mention d'en tirer le mouſt par autre force, qu'auec le pied, y estans seulement les raisins foulez, & non pressez auec violence, comme nous faisons par nos pressoirs. C'estoient seulement des fouloires, posees par dessus la cuue à la maniere de plusieurs de ce temps. Touchant les cuues, i'estime que grande difference n'y auoit il des leurs aux nostres, s'en estans les peuples en tous siecles, seruis & de grandes & de petittes, selon qu'on le recueille de Columelle; en ce qu'il commande au mesnager ayant grãd Vignoble, d'appreſter des cuues de dix & de trois muids. Les Anciens ne faisans mention de la matiere de leurs pressoirs & cuues, nous font croire n'estre d'autre que du bois, comme à cela le plus propre.

Leurs tonneaux.

MAIS ils nous ostent de ce doute quant aux tonneaux, que tous les autheurs de rustication nous asseurent, estre de terre de potier, ceux de bois n'estans en vsage de leur temps en aucun endroit du monde qu'en Piedmont, & c'estoit encores à leur auis, pour preseruer les Vins de la gelee, comme dit Pline; lequel marque l'endroit où de son temps estoient dressees & basties les fournaises pour la fabrique &

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cuisson des battils, & autres vases de terre, pour la fourniture de l'Italie. De dire que ce fussent seulement petits, & non grands vaisseaux, il appert du contraire par Columelle, quand il fait mention des tonneaux de vnze & de quatre muids. ainsi est traduit ce passage & le precedent des cuues, par Cottereau. Et de fait il failloit bien que les vaisseaux à Vin fussent bien grands, ou en eussent grande quantité de petits, pour loger l'abondance du Vin que leurs Vignes produisoient, comme auós veu. De leur figure, n'en pouuons dire autre chose; si ne n'est qu'elle approchoit celle des nostres, estans ces tonneaux-là longs & ventreux par le milieu. Ils estoient posez debout à la mode de nos cuues, & apres y auoir entonné le Vin par la gueulle regardant en haut, elle estoit fermee auec des couuercles de terre qu'on y cimentoit auec du plastre. La terre cuite estoit choisie pour fraischement tenir les Vins: & non cõtens de cela les Anciens enfouïssoient les tonneaux dans terre tant plus profondement, que plus subiets à corruption estoient leurs Vins. Pour les plus foibles Vins, les tonneaux estoiẽt enterrez iusqu'à leur bord: pour les autres, le tiers, la moitié ou les deux tiers, selon leur force ou foiblesse: mais pour les plus robustes, rien du tout, ains rengeoient-ils les vaisseaux sur terre pres & non ioignant l'vn l'autre. Le vin logé dãs les tonneaux enterrez, est vraiy-semblable ne se pouuoit tirer par bas à nostre vsage, ains de neccessité conuenoit le puiser par le haut, comme l'huile: à quoi la peine estoit grande, & encores plus le danger d'esuẽter le Vin, en reouurant & refermant les tonneaux pour la boisson ordinaire, tousiours ne se pouuant tant iustement reclorre qu'il estoit à desirer. Des autres tonneaux n'estans enfouis dans terre, ne peut-on asseurer comme le Vin en estoit tiré: seulement par Constantin-Cesar sçauons-nous qu'ils persoiẽt leurs tonneaux sans dire par quel endroit, en quoi, ne comment. Les Anciens craingoient la chaleur en leurs vins, aussi faisoient-ils l'humidité; pour laquelle mieux esloigner des tõneaux en les enfoüissans, ils les enuironnoient de gros sablon ou grauois de riuiere, apres de iong, & finalement y mettoient de la terre fort seche, à telle fin, gardee dés long temps en lieu sec & couuert.

Lesquels ils enfouissoient dans terre.

A CE que leurs tonneaux continssent mieux le Vin, sans respirer par le trauers de leur matiere: au lieu du vernis, dont l'on se sert auiourd'huy en plusieurs vases de terre, les Anciens se seruoient de la poix mixtionnee, auec laquelle ils enduisoient l'interieur de leurs tonneaux, y en faisans vne incrustation: laquelle duroit vn couple d'annees, non guieres plus, dont l'on estoit contraint reïterer souuent le pioxement en vn mesme tonneau. Ce qu'ils n'eussent fait, si l'inuention de nostre vernis leur eust esté familiere: & qu'ils l'aient ignoree, se preuue par les fragmens de diuerses antiquailles de terre (qu'on treuue tous les iours, au fons des ruines) excellemment bien façonnees, mais non vernies ou vitrees. Leur ordre à poixer les tonneaux à Vin estoit tel: Ils sortoient leurs tonneaux de la cuue, les exposans au Soleil pour plusieurs iours, afin de les faire bien secher: apres ils les nettoioient & rascloient tres-

Et vernissoient par le dedans auec de la poix.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

bien: puis les chaufoient moderement, pour tant mieux receuoir la poix. A telle cauſe on eſleuoit les tonneaux ſur terre enuiron vn pied, les poſans ſur vn fons; l'autre tout ouuert regardant en haut: & ce en les poſans ſur trois pierres plattes equidiſtamment poſees en triangle: au deſſous l'on faiſoit du feu clair, & eſtans les tonneaux chauds commeil appartenoit, lors iettoit-on par dedans la poix fondue & bouillante, de laquelle faiſoient ſuyure tout l'interieur du tonneau, le roulant doucement par la place. C'eſtoient les tonneaux qu'on logeoit ſur terre, & generalement tous les neufs n'ayans encore ſeruy, qui ainſi eſtoient maniez, car les enfouïs dans terre, autrement. Ceux-cy ſans les remuer de leur place ne rechaufer aucunement, eſtoient ſeulement raſclez & baliez en perfection, en-apres énduits auec de la poix, la iettant toute chaude voire bouillante dedans le tonneau, que par tout ſon interieur on eſcartoit, à-tout des ſpatules de fer rouges de chaleur. Ce poixemẽt ſe faiſoit touſiours, en quelques tonneaux que ce fuſt, cinq ou ſix ſepmaines auant les Vendanges, afin de donner loiſir à l'incruſtation de ſaffermir & endurcir auant qu'y loger les Vins. Eſtant la poix encores molle & non endurcie, on la ſaupoudroit auec certaines cõpoſitions ſeruans, à leur auis à dõner bõ gouſt aux Vins, & à les fortifier; faites auec de l'aloés, d'encens de ſpica-nardi, de racines de glaieul, du ſouchet, de calami-aromatici, de farine de froment, de veſces. Auſſi pour meſme cauſe adiouſtoient-ils à la poix en la fondant, des poudres faites des matieres ſuſdictes, & d'autres drogues; comme de ſel ammoniac, du fenu-grec: en outre, de la cire, de la manne, de l'encens, & d'autres, ſelon leurs fantaiſies; aucunes ſans nulle apparence de raiſon, tant ils alloient à taſtons en ce meſnage. La poix eſtoit tiree de diuers endroits, dont les plus remarquables eſtoient, la Brutie, Rhodes, Pierie, Idee, Gennes, le Dauphiné.

Sophiſtiquoient leurs Vins diuerſement.

Et non contens les Antiques, des drogueries ſuſdites, ſophiſtiquoiẽt leurs Vins en infinies ſortes, meſme auec ceſte compoſition & maniere. Ils faiſoient bouillir du mouſt dans vne chaudiere de plomb, non de cuiure pour crainte de la rouille, iuſqu'à la conſomption du tiers ou du quart; & ſur la fin de la cuiſſon y adiouſtoient de la raiſine, de la terebentine, de la poix, de la lauande, du ſouchet, d'iris ou glaieul, de iong-odorant, de calami-aromatici, de la caſſe, du ſafran, du nard, du fenu-grec, du ſel, du plaſtre: & tout cela enſemble incorporoient dans le mouſt en le brouillant longuement; auant qu'eſtre refroidi, à-tout vn baſton de bois, le remuant pour bien incorporer ces choſes auec le mouſt. De telle compoſition ils façonnoient leurs Vins apres les auoir entonnelez, & pendant qu'ils bouloient encores: à chacun tonneau en donnant telle quantité que bon leur ſembloit, pour la qualité des Vins: auec ceſte obſeruation, que tant plus doux on les deſiroit, tant plus toſt conuenoit employer ce meſlinge, paſſé toutesfois le premier iour de leur entonnellement.

Avtrement, auec de l'eau de mer, priſe loin de la riue, pour eſtre

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tant plus nette, & gardee trois ou quatre ans, apres bouillie & consumee du tiers on cõpoſtoit les Vins: y adiouſtãt quelque peu d'aucunes matieres ſuſdites, choiſies à la fataiſie. Au defaut de telle eau, ceux qui eſtoient loin de la mer, ſe ſeruoient de la ſaumeure faite ainſi : On prenoit de l'eau d'vne claire fontaine, ſi on n'auoit la commodité de celle de la pluie (eſtimee la meilleure pour cecy) laquelle on gardoit dans des bons tonneaux expoſez à l'air & au Soleil cinq ans durant. Au bout duquel temps, & lors qu'on s'en vouloit ſeruir, on la remuoit dãs nouueaux tonneaux, la prenant tout doucement afin de n'eſmouuoir la lie ſeiournant au fons; & ce qui eſtoit clair (laiſſant le trouble & terreſtre) on le faiſoit bouillir iuſqu'à la conſomption du tiers: & apres y auoit adiouſté des ſuſdites drogues, comme l'on vouloit, les Vins en eſtoient compoſtez, y en mettant dedans telle quantité qui leur ſembloit ſatisfaire à leur intention. Et à ce que telle eau ſe peut conſeruer tant longuement, ſans ſe corrompre; en la logeant dans les premiers vaiſſeaux faits à profit pour reſiſter au temps, on y meſloit parmy du ſel & du miel tout enſemble, moyennant quoy, elle ſe gardoit ſaine & entiere tant qu'on deſiroit. De telle eau ſeulement cuite ſans rien y adiouſter, en lauoit-on non ſeulement les tonneaux deuant que les poixer, ains & preſſoirs & cuues, auant & apres les Vendanges, pour leur oſter toutes mauuaiſes ſenteurs.

QVI ne ſe vouloit ſeruir de telles choſes, ſeulement il faiſoit bouillir tous ſes Vins, les tenant ſur le feu iuſqu'à la conſomption de la vingtieſme partie; & apres tout chaudement les entonnoit. Aucuns eſpargnoient encores ceſte vingtieſme de Vin, adiouſtans à leur Vin, lors qu'on les mettoit dans le chauderon, le vingtieſme d'eau bouillans le tout iuſqu'à ce que telle portion s'en eſtoit allee en exhalaiſon, ſans en laiſſer conſumer d'auantage & ainſi ſans perte, eſtoit-il preparé; dont ſe rendoit fort bon, pourueu qu'il euſt eſté cueilli en terroir agreable à la Vigne. *Autremẽt*

CHAP. XII.

Des Vins-cuits, Sabes, Raiſinees, Vinaigres, Mouſt, & Vert-ius.

C'Eſt de l'Antiquité que nous tenons de cuire le Vin, principalement pour en vſer ainſi preparé, & au boire, & à la confiture de diuers fruits; & en cuiſine à l'appareil de pluſieurs viandes. car quand à en compoſter les autres Vins, c'eſt le moindre de ſon ſeruice, anciennement ſeule cauſe de ſon inuention. Indifferemment tous raiſins, cueillis en tous terroirs, ne ſont propres à faire Vins-cuits: ains ſeulement les eſpeces delicates *Quels raiſins pour le vin-cuit.*

au manger, pluſtoſt de couleur blanche, que noire, creuës en Vignoble chaud & ſec, les autres ne rendans le Vin, quoy-que façonné ſelõ l'art, qu'aſpre & rude, & tellement vert, qu'õ n'en peut boire ſans en auoir les dents agaſſees. Tels raiſins choiſis, ſeront vendangez en leur parfaite maturité, en iour clair & ſerain, apres auoir eſté battus du Soleil trois ou quatre heures, afin d'eſtre deſchargez de l'humidité reſtante de la nuit. On les gardera cinq ou ſix iours ſur des claies, expoſez le iour au Soleil, & la nuit retirez à couuert, de peur des rozees; puis ſeront foulez dans la cuuete, comme l'autre Vendange, & le mouſt en prouenant, puiſé par le deſſus pour n'en prendre que la fine fleur, laiſſant le terreſtre au fons, ſera porté de là, à la chaudiere. A feu clair, auec le moins de fumee qu'on pourra, le fera-on diligemment bouillir, iuſqu'à la conſomption du tiers, & voyant la tierce partie s'eſtre conſumee en exhalaiſon, ſera le vray poinct de l'oſter du feu (ſans permettre ſe diminuer dauantage) pour le mettre refroidir dans des cuuetes de bois, & non d'autre matiere, auant que l'en vaiſſeler. Tandis qu'il bouillera, on l'eſcumera curieuſement afin de le deſcharger de toute ſaleté, & retiré du feu on l'eſuentera auec des grandes cuilliers de bois, en le iettant de haut en bas dans le chauderon, pour l'aider à ſe tant mieux euaporer. Le plus propre lieu pour tel meſnage eſt vne baſſe-cour expoſee à l'air, parce que craignant ce Vin-cy par ſur tout autre, la ſenteur de la fumee, eſt treſ-dangereux d'en eſtre infecté, ſi on le prepare en endroit clos & eſtouffé. Eſtant du tout refroidi, ſera enfermé dans des tonneaux bien nets ſeiournans en la caue comme les autres Vins: & moyennant qu'on les garde d'eſuenter par bien clorre les bondons des tonneaux, ſe conſeruera pluſieurs annees ſans diminution de ſa bonté. Ne vous mettez en peine de droguer aucunement ces Vins-cuits; car ſans eſpicerie ſe rendent-ils tels que les deſirez & en perfection de douceur. Non plꝰ de les faire cuire dans des chauderons de plomb à la maniere des Anciens, d'autant que les communs chauderons de cuiure ſont bons à cela, n'en eſtant la rouille à craindre; pourueu que le Vin y ſeiourne apres auoir bouilli, comme a eſté dit. Qui fera du Vin-cuit, des raiſins muſcats, bien meurs & qualifiez comme il appartient, treuuera exceller d'autant les autres en delicateſſe, que telle eſpece de raiſins, ſurpaſſe les cõmunes en bonté.

Comment le faire.

Vin cuit muſcat.

Tel mouſt cuit à la conſomption de la tierce partie eſtoit par les Anciens appellé, *Sapa*, du Latin ſignifiant, ſaueur, pour l'excellente douceur de telle boiſſon. Auiourd'huy nous appellons, Sabe, le mouſt qui par bouillir ſe conſume de la moitié, duquel nous-nous ſeruons ſeulement pour faire des ſauces en l'appareil des viandes; à cauſe qu'il tient plus de douceur, qu'il n'eſt conuenable pour boire. C'eſt ce que les Anciens appelloient, *Defrutum*, du mot Latin, *Deferuere*, ſignifiant refroidir apres auoir bouilli, qu'ils ordonnoient eſtre cuit, iuſqu'à s'eſtre diminué de la moitie. Par ainſi remarquons-nous, la reuolution des ſie-

Sabe.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cles auoir changé & diuersifié le nom de telles choses: icelles neantmoins demeurans presques aucunement semblables.

Raisinnee

En outre, nous auons maintenant l'vsage de la Raisinnee (incogneuë des Anciens) seruant aussi en cuisine. On la fait de raisins noirs, delicats & bien meurs, lesquels apres auoir gardé quelque dix ou douze iours, pour les emmatir, sont esgrumez, les deschargeans de draches, ou rafles: puis pressez entre les mains, en apres mis dans chauderon, au fõs duquel lo'n iettera quelque peu d'eau claire & du sel, pour le tout ensemble y bouillir iusqu'à ce que les deux tiers soient consumez. Restãt le tiers assez espés, lequel par-apres l'on passera par vne couloire de cuiure, persee à petits trous: Finalement, sera la raisinnee mise reposer dãs des vases de terre vitree, en lieu frais, où se conseruera longuement s'endurcissant auec le temps, comme cotignac. Au bout de quelque mois apres l'auoir serree, y treuuera-on par dessus vne pellicule moisie laquelle on ostera; de mesme fera-on d'vne seconde si elle y aduient: par lesquelles pellicules, ce qui peut rester d'humidité en la raisinnee, s'euacuera sans crainte que la corruption passe plus outre. Notterez, que tant plus chaud est le païs, tant moins conuient cuire ces choses; comme au contraire, tant plus és Vignobles froids; la chaleur & la froidure des climats, en auançant ou retardant la preparation, seule regle de ce mesnage.

Garde du mouſt.

Avcvns gardent toute l'annee du mouſt tel qu'il sort des raisins, pour s'en seruir en diuerses choses. Cela se fait en l'ẽpeschant de bouillir: car par le bouillir, il perd son nom, prenant celuy de Vin. Rempliſſez des barrils bien cerclez, de mouſt fraischement exprimé des raisins, & incõtinant iettés les barrils dans l'eau, en lieu où ils en puissent auoir par dessus vne bonne toise, & les y laissez seiourner six sepmaines ou deux mois: pendant lequel temps, pour la froidure de l'eau, le mouſt ne bouillira nullemẽt: non plus apres, cõme par nouuelle habitude aiãt acquis autre naturel, de sorte qu'il restera doux toute l'ãnee, selõ la doctrine des Anciens, & les modernes experiences.

Vin-aigres

Apres les Vins doux pour le boire, conuiẽt monstrer la façon des Vin-aigres pour le manger. A quelque chose malheur est bon. Ce prouerbe se verifie en cest endroit, aussi bien que l'autre; Faire de neceſſité vertu, quand l'on tire vtilité d'vn vice du Vin, qui seroit deuenu aigre, esuenté, & par consequent corrompu; ayant changé sa chaleur, son humidité, sa force, & sa saueur naturelle, en autres contraires qualitez: desquelles toutesfois l'on fait profit, employans à propos la froidure, la siccité, la nouuelle force, & la saueur du Vin-aigre, iusques à le rendre neceſſaire, aucun ne s'en pouuant presque passer, ne sain ne malade.

Le meilleur Vin-aigre, est fait du meilleur Vin, en diuerses manieres: tant chascun tasche de se pourueoir de si requis aliment. La plus cogenue & plus asseuree adresse en est ceste-cy, & les matieres suyuantes, à cela les plus propres & vsitees. Eſlirez vn tonneau de voſtre caue,

franc & bon, bien cerclé & relié, dans lequel n'y ait iamais eu Vin gasté, pour seruir au Vin-aigre, sans l'employer par apres à autres vsages. Dans tel tonneau mettrez les restes de vos bons Vins, à mesure qu'ils s'acheueront de boire: mais ce sera apres auoir fait bouillir vne onde dans vn chauderon, sur le feu clair, puis laisserez ouuert le bondon du tonneau pour quelque temps, afin que le Vin s'esuente, & par consequent s'aigrisse, comme de soy-mesme il sera sans autre moyen. Toutesfois cela tardant par trop à vostre gré, auancerez l'aigreur auec les matieres suyuantes, desquels vserez ou à part, ou assemblees, ainsi qu'il vous plaira & selon les experiences qui en ont esté faites. Le marc sec des raisins, n'ayant senti l'eau. Les poix ciches, les poix communs, & les feues rosties. Les racines de bette, de gramen, & de ronces. Le leuain. Les charbons ardans du glan. Les figues vertes, non meures prinses directement de l'arbre. Les fleurs de toutes sortes de rosiers & œillets. Les fers, aciers, tuiles & briques chauds & ardans. Le sel frit. Le dedans des oranges pourries. Les mures sauuages trainans à terre appellees frumentaux, non meures, ains encores vertes. Les cormes & cornoailles, cueillies deuant leur maturité. Les langues de lemproie. La branche de cornoailler & cormier. La fleur du segle. Le fiel du lieure en poudre.

ESTANT vne fois vostre tõneau imbu de bonne aigreur, conuient le maintenir en tel estat: en y adioustant souuent & en petite quãtite chacune fois, du Vin ainsi preparé, sans souffrir iamais que le tonneau demeure vuide; & aussi par fois y mettrez des matieres qu'aurez experimẽtees bõnes des susdites ou autres, pour tãt mieux fortifier l'aigreur & seruir de leuain. Ainsi aurez vostre grãde prouision de Vin-aigre, pour l'vsage ordinaire de vostre mesnage.

Du Vin pousse, faire du Vinaigre.

AVEC profit cõuertit-on les Vins poussez, en Vin-aigres: les faisans bouillir sur le feu iusqu'à s'estre consumez de la moitié, s'en allant auec telle partie, la corruption du Vin, pour prendre nouuelle vertu. Pendant que ces Vins bouillent, seront curieusement escumez, pour les descharger de toute saleté. Et apres y auoir adiousté du sel & quelques onces de poiure puluerisé, & du cerfueil, seront ostez du feu pour les loger en bons tonneaux, choisis comme dessus, qu'on exposera au Soleil dix ou douze iours, tenans les bondons demy-ouuerts, pour les esuenter, & en suyte, les faire en-aigrir & deuenir Vinaigre.

Autre moyen.

AVSSI en ceste maniere le Vin tourné s'aigrit. Aiez deux cuuetes d'esgale grandeur, metrez en chacune du marc neuf de raisins, c'est à dire, de celuy duquel tresehement le Vin ait esté tiré, n'ayant iamais senti aucune eau, la quantité des trois quarts de la capacité de la cuuete: laissez eschauffer le marc quatre ou cinq iours, comme de soy-mesme il sera tres-fort, dans ce terme-là. Sur vne des cuuetes verserez du Vin tourné tant qu'il suffise pour couurir le marc & demy-pied dauantage. La il bouillera par la chaleur du marc, vingt-cinq ou trente heures, passees

lesquelles, tiré de là par le bas, sera ietté sur l'autre cuuette pour y seiourner autre vingt-cinq ou trente heures : puis de rechef le retirant de celle-là, le remettrez sur la premiere, & apres sur l'autre, continuant ce rechangement alternatiuement de l'vne à l'autre cuuete (demeurãt par ce moyen vne cuuete deschargee de Vin, lors qu'il reposera en l'autre) iusqu'à ce que verrez ce Vin-là, auoir changé sa couleur tournee, qui est communement obscure & trouble, en blanche & claire, à laquelle il paruiendra parfaictement par la patience de le faire couler à trauers du marc, comme dessus. Lors sera vuidé dans des tonneaux bien qualifiez pour s'y acheuer d'aigrir. A quoy l'auancerez auec des fers, aciers, ou tuiles ardans, que ietterez dedans par fois reïterees. Ou auec du miel destrempé auec du Vin-aigre, des figues seches, & du sel pulueriſé. Ou auec des pommes-de-pin vuides de leurs noyaux, des noix cõmunes, tout cela ardant & flamboyant, y adiouſtant de l'orge frit & de la mẽte verte.

Vin-aigre rozat.

BEAVCOVP plus exquis que les precedents Vinaigres, ſont les ſuyuãs ainſi façonnez. Pour faire Vin-aigre roſat, conuient prendre des roſes incarnates recentes, & les mettre dans des grandes fioles de verre, autant à chacune qu'il en faut pour en occuper les trois quarts du vuide, ſans y adiouſter aucune liqueur; leſquelles fioles bien eſtouppees, on expoſera au Soleil chaud par trois ou quatre iours, ou iuſqu'à ce que les roſes ſoient vn peu fleſtries, & que iettans quelque humidité facent demonſtration de ſe vouloir pourrir. Lors mettra-on par deſſus de bon & fort Vin aigre roſat, gardé dés les deux ou trois annees precedentes, autant qu'il ſera requis pour faire tremper les roſes. Au bout de huit iours adiouſterez à chacune fiole vn plein verre de bon & delicat Vin; ce que reïtererez de huit en huit iours, iuſqu'à ce que les fioles ſoiẽt toutes remplies. Leſquelles tiendrez touſiours au Soleil, meſme aux plus grandes chaleurs, pour y bouillir le Vin-aigre durant ce meſme temps-là. Paſſees leſquelles retirerez vos fioles, & les mettrez en des lieux tẽperez, non trop froids, de peur que le Vin-aigre ne gele (ce qui toutesfois rarement auient) pour y ſeiourner le reſte de l'annee. Vous prenant ce pendant bien garde, que touſiours vos fioles ſoient deſlors en auant bien cloſes & bouchees; de peur que le Vin-aigre ne s'eſuente. ce qu'il craint autant eſtre parfait, comme il deſire l'eſuenter en le faiſant. C'eſt pourquoy tandis qu'il ſeiourne au Soleil, n'en ſont les fioles du tout fermees, ains demeurent entr'ouuertes, tant pour garder qu'aucune ſaleté n'entre dedans, que pour prendre air, duquel procede l'aigreur. En Hyuer meſme, pourrez allonger voſtre Vin aigre roſat, à la maniere ſuſdite, c'eſt aſſauoir en y adiouſtant par fois quelque verre de bon Vin, à meſure que par l'vſage le verrez diminuer, ſans attendre qu'il ſoit du tout conſumé. De là en hors n'eſt plus requis de le remettre au Soleil, par auſſi ſa force n'eſtre lors d'aucune vertu en ceſt endroit. A tel vſage pourrez garder toute l'annee des roſes ſeches, deſquelles ferez du Vin-aigre de paſſable bonté, quand il vous plaira: non tel toutes-

fois, que des freſches, au cœur d'Eſté. Ni auſſi pouuez-vous eſperer auoir du Vin-aigre ſi fort ne ſi delicat d'aucune autre eſpece de roſes, que des incarnates, quoy-que de toutes ſortes indifferemment, l'on ſe ſerue à ce meſnage. les incarnates les ſurpaſſans toutes en ceſte qualité, & à faire bonne eau roſe. Le marc des roſes demeurera au fons de la fiole, tant longuement qu'on voudra y ſeruant comme de leuain pour pluſieurs annees. Auſſi eſt à voſtre liberté, de retirer le Vin-aigre net apres qu'il ſera parfait, pour eſtre ſerré & gardé ſans marc en fioles ſeparees: & le marc ſera ietté dans le tonneau du Vin-aigre commun, où il ſeruira à fortifier la bonté de tel Vin-aigre, ainſi rien ne ſe perdra.

Autres matieres pour faire du Vin-aigre, cõme giroflees, Fleurs de ſureau & de bugloſe. Des auls. Des raiſins de Corinthe.

En la meſme ſorte que deſſus, ferez du Vin-aigre girofleat, y emploiant les giroflees ou œillets auec quelque peu de cloux de girofle, pour en augmenter la ſenteur. Auſſi auec de la fleur de ſureau ſe fait de bon Vin-aigre aiant l'odeur agreable. Et pour la ſanté, auec des fleurs de chicoree, de bugloſe, de roſes de buiſſon ſauuages, ſe compoſent des Vin-aigres ſeparez que tout d'vne-main l'on odore auec des matieres à ce choiſies, ſelon les affections, Comme pour ceux qui aimẽt les aulx, l'on adiouſte leur ſenteur au Vin-aigre roſat en y faiſant bouillir dedans au Soleil, des aulx concaſſez. Le Vin tiré des raiſins de Corinthe fait treſ-bon Vin-aigre, aiant ceſte proprieté, que de n'offenſer l'eſtomac. vice commun à tous autres Vin-aigres. pour laquelle ſeule conſideration le pere-de-famille plantera des treilles de telles eſpeces de raiſins dont il l'accommodera de Vin-aigre precieux. D'autres matieres que de Vin façonne-on auſſi des Vin-aigres, comme des ius exprimez des poires, cormes, peſches & ſemblables, emploiees comme deſſus. Voire auec de l'eau pure & claire, ſans autre myſtere que de la prendre de la pluie du mois de May, la quelle par pluſieurs experiences pour ce ſeruice-ci a eſté miſe en reputation, dont vſerez comme du Vin, la verſant ſur les roſes ou œillets, auec vn peu de ſel qu'y adiouſterez.

Duius des Cormes, & De l'eau.

Ver-ius.

Apres ſuyuent les Ver-ius, derniere liqueur procedante des raiſins. Les plus communs ſe font auec des raiſins verts, qu'on ramaſſe par les Vignes apres les Vendanges, leſquels pour leur tardité ne peuuẽt meurir: d'autres les prennent és treilles à ce expreſſement deſtinees, à autre vſage n'en ſeruans leurs raiſins. On exprime le ius de tels raiſins ſous le preſſoir, ou au defaut d'iceluy, on les eſcache auec le piloir dãs le mortier. Ce ius eſt mis repoſer dans des cuuetes pour quelques iours, afin de luy donner loiſir de ſe purger & defequer en bouillant, comme ainſi que mouſt, il ſe fait de ſoy-meſme. Et apres l'auoir eſcumé & deſchargé de ſon ordure, eſt ſerré dans quelque tonneau net à ce expreſſement deſtiné, où ſe conſerue treſ-bien & longuement, moiennant quelque peu de ſel qu'on y meſle parmy. De meſme s'exprime & ſe cõſerue le Ver-ius prouenant des pommes, excepté, que pour la dureté du fruict, conuient en retirer la liqueur par moudre, comme l'on fait les oliues & les noix, pour l'huyle. ce Ver-ius veut eſtre eſcumé, ſalé & logé comme deſſus.

Povr

Garder toute l'annee des aigrets.

POVR auoir toute l'annee du Ver-ius plus delicat que les precedens, le moyen eſt d'en conſeruer les raiſins tous entiers pour en tirer la liqueur à meſure qu'on s'en veut ſeruir : ou prendre les grains des raiſins, & entiers les meſler auec la viande, comme l'on fait en Eſté. Ainſi qu'on deſire ſe gardent les aigrets parmy la lie du Ver-ius de raiſins, dãs laquelle on les noie, les faiſans repoſer dans vn vaſe de terre vitree aiant large ouuerture. Pour les preſeruer de corruption, on les ſalera, en les mettant audit vaſe : & ſe prendra-on ſoigneuſement garde, de ne toucher iamais dedans auec la main nuë, ny auec du fer, ny auec du cuiure: ains quand on s'en voudra ſeruir, en tirer les raiſins entiers, auec vn crochet de bois ou d'argent & non d'autre matiere : moiennant laquelle curioſité, & faire que les aigrets trempent touſiours dans la lie ſuſdite, ſans veiller au deſſus, ſe preſeruerõt treſ-bien durant l'annee. Et parce que tous raiſins gardez entiers à la longue ſe fleſtriſſent quelque peu, comment qu'on les gouuerne, eſt beſoin emploier en cét endroit les plus grandes eſpeces qu'on aie, leſquelles reſtraintes ſelon le naturel de la choſe, reſteront les raiſins de paſſable groſſeur. Vne race de raiſint y a-il à cela particulierement propre, tant pour la groſſeur de ſes grains, que par ne ſe meurir iamais, demeurans touſiours verts. En Lãguedoc on l'appelle *Aygras*, & Pline la nomme *Vigne inſenſee*. Depuis que ſes raiſins commencent à naiſtre, iuſqu'à l'arriuee des grandes froidures, ceſte Vigne-cy produit de nouueaux raiſins. Si que durant huit mois continuels, on y treuue des raiſins naiſſans : & depuis le Mois de Iuin iuſqu'à la fin de Nouembre, des fleuriſſans & s'engroſſiſſans; par-ainſi durant ce temps-là, on y prend des aigrets à toutes heures.

CHAP. XIII.

De la garde des raiſins frez, & façon des paſſerilles, ou raiſins ſecs.

Choix des raiſins, &

AVEC grande ſimplicité ſe gardent les raiſains ſains & entiers, pluſieurs mois, ſi eſtans bien choiſis & cueillis en parfaite maturité, au chaud du iour, ſont deux à deux attachez auec du filet & pẽdus ſous des planchers, en lieu ſec & moderément aëré. Les plus propres raiſins à garder, ſont ceux qui en la Vigne reſiſtent le mieux aux iniures des ſaiſons, aians d'ailleurs les grains aſſez loing l'vn de l'autre, car preſſez ne ſont propres à ſe cõſeruer. Ainſi gardez, les raiſins ſe rident & flettiſſent quelque peu: ce que tant ne feront, ſi on les enferme dans des panniers d'ozier, entaſſez les vns ſur les autres, y meſlãt parmy des fueilles de Vigne, par litees, & les panniers couuerts, puis ſuſpendus és lieux & comme deſſus. Mais plus ſainement que par autre moien, ſe gardent les raiſins dans les bleds pour l'agreable freſcheur des grains : ſur tous dans les millets, qui en

Comment les garder.

telle qualité surpassent tous autres. Pour laquelle chose faire commodement, conuiendra suspendre dans des tonneaux defoncez d'vn costé, & posez debout, les raisins attachez deux à deux auec du filet, puis posez sur des petits bastons trauersans en plusieurs rengees l'interieur du tonneau; & par dessus verser du millet iusqu'à en auoir remply le tõneau, par ce moyen estans les raisins maintenus freschement, frés & entiers, les en tirerez auec admiration iusques à Pasques, & plus tard.

Antiques façõs pour conseruer les raisins.

Les Anciens y faisoient bien d'autres mysteres. Ils trempoient la queuë des raisins dans de la poix fonduë, incontinant apres les auoir couppez du cep: ou les lauoient auec de l'eau de mer, ou de la saumeure. Aucuns gardoient les raisins dans des petits vases de terre, à chacun y enfermant vn seul raisin, lequel sans estre couppé du cep, y demeuroit frés & entier iusqu'au Printemps, en affermissant le vase ioignant ledit cep, par bonnes attaches, contre les iniures des temps: tout d'vne main cimentans l'entree des raisins, & si bien, que vent ny humidité aucune n'y peusse entrer. Autres les conseruoient dans les tonneaux, parmy la farine d'orge: ou des cieures du bois de peuplier, ou de celuy d'anet. Encores aucuns y prenoient plus de peine: c'est qu'ils pendoient des raisins dans des tonneaux posez debout à leur mode, sur des bastons trauersans l'interieur des tonneaux, au fons desquels y mettoiẽt vn pied de Vin cuit, sans toucher aux raisins, mais fort pres d'iceux, l'odeur duquel les conseruoit sains & entiers, iusqu'à la fin du Printẽps; moyennant que les tonneaux fussent bien clos par le dessus, sans prendre aucun air.

Raisins empaquetez.

En Viuarez, és quartiers de Ioieuse & Largentiere, l'on garde les raisins vn couple d'annees, dans des fueilles de figuier, dont ils sont enueloppez vn-à-vn, desquels sont faits des petits paquets, comme saussissons de Milan; ou ainsi mignardement ployez, se maintiennent fort nettement. Les gens du païs appellent ces paquets-là, *Supplications & Gibets*: & à Paris, où quelques fois les marchans y en apportent, *Virecots.*

En certains autres endroicts de ce Royaume, de mesme enueloppent des raisins dans des fueilles pour les garder: mais en peu ny en aucun si bien, ny auec telle efficace, qu'audit païs de Viuarés: lequel seul en a retenu l'vsage iusques auiourd'huy, par s'entr'accorder la matiere & la forme. Columelle faisant mention de telle sorte de raisins empaquetez, dit que de son tẽps on les ploioit dans des fueilles de figuier de Vigne, ou de platanus. ainsi se void que ce n'est inuention nouuelle.

Passerilles ou raisins secs.

Les Passerilles coronnẽt le reuenu de la Vigne, ne pouuãs sortir bõnes que d'endroit du tout propre pour les precieux Vins, & des especes de raisins les plus prisees. L'excellẽce des Paserilles est cogneuë par tous les quartiers du monde habitez d'hõmes ciuilisez, leur vsage n'estãt d'auiourd'huy seulement, ains de toute ancienneté ont elles esté en

reputation. Elles ſont ainſi appellees du Latin, *Vua paſſa*, pour la peine & patience qu'il conuient ſouffrir à en confire les raiſins. Apres celles qu'on nous aporte de la Grece & de l'Eſpagne, qui par raiſon tiennent le premier rang pour leur precieuſe valeur, on fait eſtat de celles de Languedoc, croiſſans à Frontignan, Mireuaux, Gigean, Lopian, Meze, Carnon-terail, Monbazenc, & autres lieux pres de Montpellier.

La, bien que tous raiſins ſoient bons à ſecher. à cauſe de la faculté du climat, meilleur toutesfois ſont ceux qu'ils appellent, Piquardans: encores les Augibis les ſurpaſſent en bonté : & par deſſus ces deux races; les plus exquis ſont les Muſquats, à faire de la paſſerille. Ainſi par degrez choiſiſſent leurs raiſins ceux du païs, pour tel meſnage. Et quels qu'ils ſoient, ſont vendangez en perfection de maturité, au chaud du iour, apres le Soleil y auoir frappé deſſus deux ou trois heures, pour les deſcharger de toute exterieure humidité. On les accouple deux à deux, attachez auec vn filet, puis on les plonge vne ſeule fois dans la lexiue, faite auec des cendres de ſarment de Vigne, y aiant ietté deſſus quelque gouttes d'huyle d'oliue pour l'adoucir. Apres ſont les raiſins mis ſecher au Soleil pendus ſur des perches, les retirant à couuert des auſſi toſt que le ſoleil ſe couche, afin qu'ils ne ſentent aucune roſee de la nuict. Sont remis au Soleil le lendemain, de meſme retirez; continuant cela durãt deux ou trois iours, qu'on cognoit les raiſins eſtre emmatis, non du tout ſechez. De là ſont portez au grenier ſur des claies ou tables bien nettes, y ſeiournans quatre ou cinq iours. Finalement ſerrez dans des caiſſes, s'acheuant de preparer pour l'vſage. Mais c'eſt auec condition, que de les viſiter de huit en huit iours, pour les eſuenter, à ce qu'aucune humidité reſtante, ne leur cauſaſt mauuaiſe odeur de moiſiſſeure ou chãciſſeure, voiſines de pourriture. Au cours de ce meſnage eſt à craindre le vẽt de Midi, lequel ſurprenant les raiſins, les gaſte entierement. Qui eſt cauſe que quand tel vent s'eſmeut, auec luy ſ'eſmeuuẽt de meſme les habitans des lieux ſuſnommez, pour garentir leurs raiſins de telle tempeſte, par leur diligence, les retirans à ſauueté ſous les couuertures.

CHAPITRE XIV.

L'vſage des Vins pour la boiſſon & pour la vente.

Prendre le Vin au poinct requis, pour la boiſſon & pour la vente, eſt la fin de ce meſnage. A quoy d'autant plus curieuſement s'emploiera noſtre pere-de-famille, que plus d'incommodité il ſe repreſentera receuoir, des Vins mal choiſis. Les Vins ſelon leurs differences, & les temps, different auſſi en qualités : ce que remarquent exactement les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

bons gouuerneurs, au ſeul ſonner des tonneaux, frappant doucement contre, auec les doigts, & diſcernent par là, les Vins qui ſont de douteuſe ou d'aſſeuree garde. Mais n'eſtāt noſtre meſnager ſi auant inſtruit en l'art de ſommelerie, ne ſe trompera nullement, ſi de deux en deux mois, ou plus frequemment, meſme paſsé que ſoit le mois de Mars, il perſe generalement ſes tonneaux, pour prendre auis des Vins qu'il doit les premiers faire boire ou vendre. Les Vins logez dans tonneaux ſuſpects ſans autre recerche, & quelque bonne mine qu'ils facent, ſeront les premiers employez ſelon leur ordre, ſans autre attente: de peur qu'à la longue n'en aduienne mal. Les extremes froidures & chaleurs, les vents exceſſifs & bruits violents comme tonnerres, coups d'artillerie, guerroient aucunement les Vins: auec plus d'effet, toutesfois, tant plus foibles-ils ſont, de leur naturel: & touſiours és equinoxes & ſolſtices, reçoyuent-ils quelque alteration. Sur tout, c'eſt quand la Vigne eſt en fleur que les Vins ont le plus à ſouffrir, ſe tournans lors ceux qui ne ſont de bonne nature. Pour preuenir laquelle perte, le plus aſſeuré moien eſt la recerche ſuſdite, où allant curieuſement, profiterez tous vos Vins iuſqu'à la derniere piece.

Souuent viſiter les Vins.

Ce qui leur eſt contraire.

Av gouſter & entamer des Vins, les Antiques regardoient les Aſtres (ſelon leur couſtume en tout ce qu'ils entreprenoient) principalemēt le Soleil & la Lune: au leuer deſquelles planetes, ne touchoient aucunement à leurs Vins. Auiourd'huy, aucuns paſſans plus outre, n'entament leurs Vins que le iour du Vendredy: pour ceſte proprieté, qu'ils croient les Vins lors percez ne ſentir la longue traicte. Autres tout au rebours, pour la meſme cauſe & pour crainte auſſi que leurs Vins ſe gaſtent, n'y touchent pour les entamer, le Vendredy, n'autres iours de la ſepmaine au nom duquel y ait la lettre, R. Aux vents, en outre, s'arreſte on, mais diuerſement: aucuns les Septentrion, & autres du Midy: pluſieurs obſeruent la deſcente de la Lune, tant les hommes diſcordēt en vne choſe ſi commune. Par ainſi ſans nous arreſter à ces ſuperſtitiōs antiques & modernes, faut croire par l'experience, que le vray temps pour percer les tonneaux, eſt la neceſſité, ou la volonté du pere-de-famille, ſans qu'il ſe donne peine de preuenir, ou d'attendre rien plus.

Obſeruation antique au gouſter & entamer des Vins. Moderne

Les petits Vins verdelets ſōt plus propres pour l'Eſté, que pour l'Hyuer: cōme au contraire, eſt raiſon de boire en tēps froid les plus chauds & fumeux, tels que ſont les muſquats, piquardans, & ſemblables de remarque. Quant aux couleurs des Vins, de toutes & pour toutes ſaiſons s'en treuuent des propres. Touchant leur vente, plus de hazard y a-il qu'en celle des bleds, pour leur douteuſe conſeruation: dont en pluſieurs lieux on eſt contraint ſe deſfaire de ſon Vin chacune annee (voire à vil prix) ſans le pouuoir accumuler l'vne ſur l'autre. Le tēps de la meilleure vēte du Vin ne ſe peut dire aſſeuremēt, par n'eſtre, ne les pais tout de meſme faculté, ne les annees touſiours de ſēblable tēperamēt. En to⁹ lieux & ſaiſōs le vin ſe vēd raiſonnablemēt biē, s'il eſt delicat & exquis, de facile trāſport, & que l'ānee n'ait eſté beaucoup fructueuſe:

Chacun Vin a ſa particuliere ſaiſon.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

y adiouſtant cecy, que les Vignes ne promettent grande vinee auenir, pour l'iniure des ſaiſons : Comme au contraire, ſe tiendra le Vin à petit prix, quel bien qualifié qu'il ſoit, s'il y a bonne eſperance des prochaines Vendanges. Et à ce que le pere-de-famille tire la raiſon de ce meſnage : auant qu'on puiſſe prendre auis de la prochaine cueillete, vuidera vne bonne partie de ſes caues : les tenant au reſte touſiours ouuertes, pour vendre du Vin, lors qu'à prix raiſonnable il en treuuera des acheteurs. Eſtant plus excuſable en la debite des Vins, faillir en ſe haſtant, qu'en retardant, pour les raiſons dites. en ce cas ſe conformant noſtre meſnager, à l'auis de Caton, qui eſt, *D'eſtre hazardeux à vendre.* Pour l'arriere ſaiſon de l'annee, reſeruera-il vne partie de ſon Vin, (toutesfois eſtant aſſeuré de ſa garde) qu'à ſon profit & honneur il ne faudra de bien debiter : tant en Eſté, ſur toutes les ſaiſons de l'annee, le bon Vin eſt de requeſte.

Deliberation neceſſaire pour l'entretien de la Vigne.

La cloſture de ce diſcours, ſera l'auis que ie donneray au pere-de-famille, de ne faire la condition deſes Vignes, pire que celle de ſes terres-à-grains ; c'eſt de les traiter par commune liberalité en leur redonnant, partie de leur reuenu. Aux terres-à-grains, la quatrieſme, cinquieſme ou ſixieſme partie de leur rapport eſt remiſe, pour ſemence. La Vigne exempte de la neceſſité de ſemer, par eſtre plantee vne fois pour toutes, n'eſt pourtant exempte de deſpence. Pour laquelle faire ainſi qu'il appartient & gaiement, le pere-de-famille, des les Vendanges, deſtinera vne partie des Vins de ſa cuue, pour eſtre remiſe où il l'aura prinſe : faiſant ſon compte ne luy appartenir aucunement, ains d'eſtre là en depoſt pour autruy. A quoy defaillant ne fera en ceſt endroit meſnage de valeur, ains eſcharcement & langoureuſement entretiendra-il ſes Vignes : & encores treuuera il qu'elles luy couſteront beaucoup. Et en ſuyte les Vignes luy rendront la pareille, produiſans leurs fruicts eſcharcement & langoureuſement. Comme par le contraire, labondãce de Vin qu'elles luy donneront, luy fera confeſſer la deſpence n'eſtre mieux emploieeen autre meſnage qu'en c'eſtuy-cy.

CHAPITRE XV.

Les Boiſſons artificielles compoſees de fruits, de grains, de miel. &c.

CE n'eſt que par contrainte qu'õ fait ſeruir au boire ordinaire l'eau pure : eſtans les hommes dés long temps deſcheus de l'antique ſimplicité de viure. Voyla pourquoy le defaut du Vin excellent ſur tous breuuages, à cauſé l'inuention de pluſieurs autres & diuerſes boiſſõs, faites de fruicts, de grains, de miel, & en ſomme de tout ce qu'on a peu excogiter pouuoir ſeruir de quoi boire au lieu du vin & de l'eau. Eſpaïs dõques eſquels,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour les froidures la Vigne ne peut croiſtre, l'on a recours à ces boiſſons artificielles. Mais par degrez, car où les fruicts des arbres abondẽt, là les fruicts ſeuls ſont ſubſtituez aux raiſins, n'y tenans grand compte des grains pour les conuertir en breuuage, eſtans les grains emploiez à ce ſeruice-là, où & raiſins & fruicts defaillent : comme en pluſieurs endroits de la Picardie, & hors ce Royaume es païs Septentrionaux, où l'on n'a à choiſir de ces choſes, par faute de fruicts des arbres, la Biere leur eſt en vſage. En Normandie, Bretaigne & circonuoiſins, ſont abondamment pourueus & de fruicts & de grains : dont preferans les vns aux autres, pour leur commodité, ſe ſeruent plus du Sidre ou Põmé, & du Poiré, que de la Biere : auquel meſnage ils excellẽt tous autres peuples, par habitude de la maiſtriſe en eſtant demeuree chez eux. Dõt l'inuention a premierement paru en Coſtentin, partie de la baſſe Normandie, ainſi qu'on le recognoiſt par pluſieurs tiltres antiques de diuers Seigneurs de fief, dont les terres ont eſté baillees aux habitans, ſous les charges, entre autres, de cueillir les pommes & faire les Sidres.

Du Sidre & poiré en general.

PAR tout où ces boiſſons ſont en vſage, l'on appelle Pommé, le ius de põme, & Poiré, celuy de poire : particulierement en la haute Normandie és enuirons de Paris, en la Brie, & en certains endroits de la Picardie, Sidre toute liqueur procedente des pommes & des poires, meſlee ou diſtincte. Mais la baſſe Normandie, comme en Coſtentin, Beſſin, païs de Caux, & autres eſquels ce breuuage eſt le mieux cogneu auſſi à Roüan, par le Sidre eſt ſeulement entendu le ius procedant des pommes : demeurant le nom de Poiré particulier, à celuy des poires : & encores il y a du poiré qu'on ſurnomme, Cariſi, lequel ſe fait d'vne ſeule poire ainſi appellee, rẽdãt meilleure eſpece de boiſſõ qu'aucune autre. En ce ſeruice les põmes ſont à preferer aux poires, aiant par longue experience treuué la boiſſon prouenant de ce fruict-là ; plus profitable que ceſtuy-cy, principalement pour la duree. Car le Sidre fait & logé ainſi qu'il appartient, & de pommes bien choiſies, ſe garde trois & quatre ans ; où le Poiré, ne peut paſſer guieres plus outre, qu'vne annee ; ou ſi deux, c'eſt tout ce qu'il peut faire. D'ailleurs, il n'eſt iamais de ſi bõne ſaueur ne ſi ſain que le Sidre ou ſeroit de certaines races de poire, d'eſlite : mais pour leur rarité, grande prouiſion de Poiré n'en peut eſtre faite. Qui eſt cauſe que n'emploiant en Poiré preſques que poires communes ou meſme ſauuages, telle boiſſon n'eſt deſtinee que pour les valets & gens de trauail.

GENERALEMENT, tous fruicts à noiau ne ſont de ſeruice en ce meſnage (exceptees les ceriſes, prunes & cornoailles, qui toutesfois ne rẽdent boiſſõ de grãde valeur, ſoit pour le gouſt, ſoit pour la duree) par n'auoir le ſuc vineux, ſelon qu'il eſt neceſſaire : ains la pluſpart, huyleux, cõme toutes ſortes de noix & amãdes. Au contraire, preſques tous ceux à pepin y sõt propres, pour leur liquide humeur. Par ainſi nous ferõs diſtinctiõ des pommes d'auec les poires : afin de n'aſſembler confuſemẽt ces fruits-là, pour en exprimer le ius : ains d'en tirer ſeparement le Vin, de chacune eſpece, ne pouuant guieres bien cõpatir enſemble, la liqueur

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

meslee des põmes & des poires. Estant au reste commune la façon de s'en seruir : soit à cueillir les fruits, soit à en exprimer la substance, à en loger & conseruer le Vin. Quant aux poires, de toutes sortes tire-on bon Vin, iusques aux sauuages : mais des pommes n'est de mesmes, desquelles ne sort aucune vallable boisson, que des franches : les bastardes ne seruans qu'à faire du verius, ou du Vin desagreable & mal sain. Selon la difference du fruict, different aussi en sort le Vin : ce que plus particulierement l'on remarque és poires, qu'és pommes, par y auoir des poires d'Esté, d'Automne, d'Hyuer : donnant chacune saison presques sa boisson particuliere. Ce que ne font les pommes, d'autant qu'il n'y en a que bien peu d'autres, que de l'Automne, & par consequent n'en peut-on auoir le Sidre qu'en ce temps-là. Remarquera-on aussi curieusement cecy, Que de ne confondre les especes des põmes en leur employ ; ains distinguer les douces d'auec les aigres, pour de chacune à part, en faire des Sidres separez, tant pour la bonté, que pour la duree. En quoy a matiere pour s'emploier auec contentement, pour l'abondance des pommes que Dieu a donnees de ces qualitez, Douces & Aigres, des deux sortans boissons separees, chacune requise à la maison pour la diuersité du traictement. Ainsi les pommes douces donneront du Sidre pour la premiere table : & les aigres, qu'en Normãdie on appelle, *Sures*, pour la seconde, dont toute la famille sera accommodee. Ioint que la longue duree du Sidre sortant de ces pommes-ci, fait que la boisson en est quelquesfois opportunement recerchee pour les plus delicates personnes. *Sidre.*

TANT meilleur est le Poiré, que plus exquises, plus douces, plus meures en sont les poires : mais aussi de tant plus courte duree, ne se pouuãt conseruer tant longuement le Vin procedant de fruicts soigneusemẽt cultiuez, que des sauuages, qui reuient à commodité par auoir plus grãde abondance de ces poires-cy, que des franches, ainsi n'estant des põmes non entees, comme i'ay dit. A mesure que les poires se meurissẽt en peut-on faire du Poiré si la quantité le permet. C'est pourquoy durant l'Esté, de plusieurs poires l'on se sert en cest endroit, pourueu que ce soit de celles qui se conseruent assez biẽ d'elles-mesmes ; reiettant pour employer en breuuage les petites poires musquees, qui se corrõpent aussi tost que cerises, & toutes autres approchantes de ce naturel. Cecy faudra aussi noter, que comme le ius meslé des poires & des põmes, n'est de requeste, non plus celuy fait de diuerses sortes de fruicts quoy que de mesme espece : Cõme de mesler le poires d'Esté auec celles d'Autõne, celles-cy auec celles d'Hyuer : ains de chacune des saisons en faire du Vin separé. Voire passant plus outre, est chose necessaire assortir les fruits, mettant ensẽble ceux qui symbolisent en saueur, ainsi qu'a esté dict, en quantité de ius, qui meurissent de cõpagnie, & qui ont la peau de sẽblable durté ou mollesse. Et soient põmes ou poires, n'ẽploiez celles de peu ou point de ius, aians la matiere farineuse, ains seruez-vous seulemẽt des abõdãtes en liqueur, qui est ce que recerchez en cest œuure. *Poiré.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

C'eſt pour la quantité, car quant à la qualité, il eſt notoire y auoir certaines pōmes non beaucoup abōdantes en liqueur, qui rēdent treſbō & delicat Sidre, ayant attaint la troiſieſme annee, non deuāt: mais c'eſt par le moyē d'vne petite aigreur dōt telles pōmes ſont accōpagnees: ainſi n'eſtant des entierement douces qui ne rendēt Sidres de longue conſeruatiō, pour le doute de laquelle conuiēt les boire des premiers. Auſſi remarque-on cela, que tant moins la pomme a de ius, tant plus puiſſāt & nourriſſant en eſt le Sidre; & tant plus coloré, que plus elle eſt douce. Il y a des pommes qui rendent le Sidre clairet cōme Vin François: entre leſquelles celle appellee en Coſtētin, *Eſcarlate*, le fait rouge; auſſi eſt elle de couleur de ſang, pleine de veines rouges à la morſure. Tel Sidre eſt excellent au boire, cōme aromatiſé de ſucre & de canelle, ſe gardāt deux ans en bōté. Quant aux couleurs des Sidres, cōmunement ils ſont de celle d'eau de riuiere trouble, y en aiant auſſi des iaunaſtres, orāgez, roux, enfumez, tannez, de toutes leſquelles couleurs s'en treuuent d'agreables au gouſt. Touchāt la ſaueur, la plus deſirable, eſt la douceur, laquelle les plus excellens Sidres ſe conſeruent deux ou trois ans. Eſquelles qualitez de couleur & ſaueur, varient tous les Sidres, tant pour l'eſpece de la pōme, que pour le terroir, dōt ils ſe diuerſifient les vns des autres; ſous telle particularité, que le terroir gras rend les Sidres de grande nourriture, mais la pluſ-part ne viennent tranſparens en couleur, ains reſtent troubles & couuerts.

AINSI procede-on à ce meſnage. On laiſſe meurir ſur l'arbre les poires d'Eſté, pour tout auſſi toſt eſtre enployees: les autres de l'Autōne & de l'Hyuer, à cauſe de la durté de leur peau, prēd-on encores verdelettes, pour apres emmoncelees, les faire attendrir & meurir, par leur propre & ſeule humeur. Ce que tant à propos pour ceſte œuure, ne ſi toſt, ne pourroient faire ſur l'arbre, par là abōder trop en nourriture. Touchāt les pōmes, il ſeroit à ſouhaiter n'ē ēployer aucune qu'ē parfaite maturité, & icelles tirees de l'arbre ſans violence tūbans d'elles-meſmes, mais d'autāt que cela ne ſe peut pour la tardité d'aucunes, on eſt cōtraint de les cueillir toutes en l'Automne ſans diſtinction, craignāt les iniures de l'Hyuer. A peu de frais l'on abat les pōmes de l'arbre auec des perches. Le tēps de ceſte cueillette eſt enuiron la S. Michel ou au cōmencemēt d'Octobre, apres les grādes chaleurs de l'Eſté, & deuāt les froidures de l'Hyuer, paſſees les premieres pluies, & arriuees les freſcheurs de la nuit. Le iour en ſera choiſi clair & ſoleillant, afin que le fruit ſe treuue deſchargé de l'humeur reſtante de la nuit, & par conſequent non tant ſuiet à la pourriture. Les pommes qui ſe treuuerōt parfaictemēt meures, ſeront auſſi toſt emploiees ſans delaier: dont ſortiront tant meilleurs Sidres, que plus l'on priſe le fruit meuri de ſoy-meſme ſur l'arbre. Les autres encores verres, & les poires de telle ſaiſon, ſeront ſerrees en lieux diſtincts & ſeparez ſelon leurs eſpeces: là aſſēblees & emmoncelees s'acheuent de preparer & meurir par leur ſeule humeur, comme a eſté dict, & par la chaleur que d'elles-meſmes s'acquierent.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Le commun met ces fruits-cy à l'air, à descouuert, seulement les preserue des larrons, en les seruant dans des jardins : mais les meilleurs mesnagers les couurent aussi des pluyes & gelees qui leur ostent beaucoup de force & vertu, les logeans dans des greniers. Voire és greniers les couurent-ils auec du foire, des linges, des couuertes, mesmes auec des coettes de plume; tant curieusement que les gelees n'y puissent attaindre, de peur de les gaster. Car en estant vne fois touchees les pommes ou les poires, elles se pourrissent tout aussi tost, dont par-apres ne sort boisson de valeur, & encores en petite quantité. Plus ou moins demeurent ces fruicts-cy emmoncelez selon les saisons, auançans plus ou moins leur maturité les vnes que les autres. Qui pourra estre enuiron vn mois apres les auoir assemblez : dans lequel temps approchent-ils d'estre meurs, qui est le vrai poinct de les prendre sans plus delayer. Car d'attendre qu'ils soient parfaictement meurs n'est le profit de l'œuure, ny pour la quantité, ny pour la qualité du Vin qui en sort. D'autant que le fruict estant paruenu à ce terme se descheoit, & par l'approche de la pourriture, le Vin prend mauuaise senteur. Lors l'on des-entasse les fruits, les portans sous la meule tournante pour y estre escachez à la mode de l'huyle : apres on les iette dans la cuue pour s'y cuuer quelques iours, comme la vendange, & en suite le Vin en est tiré, puis logé en tonneaux bien nets, n'ayans aucune mauuaise senteur, ains bonne & agreable qu'on leur donnera en les parfumans, comme a esté enseigné. Le marc sorti de la cuue est incontinent mis au pressoir, afin d'en exprimer le jus qui de gré n'est voulu sortir. Et d'autant que c'est vne matiere fort brisee que celle-là, à cause du mouuement de la meule, pour la faire tenir soubs le pressoir on y adiouste parmy de la paille longue qu'on y arrenge par littees, dont droictement & fermement se contient le marc, comme pile ferme, par ce moyen souffrant la violence du pressoir, qui luy fait rendre le reste de sa substance, ou du moins la plus grande partie. Laquelle entonnee à part fait le Vin bon & fort: mais non tant delicat, que le precedent, qui estant volontairement sorty du fruit, demeure plus doux que l'autre, qu'on en a tiré par violence.

Ce qui reste du pressurage est remis dans la cuue, & par dessus iettee quelque quantité d'eau, pour y boüillir vn couple de iours ; dont se compose, à l'imitation des raisins, vne boisson de mesnage : laquelle plus forte demeure-elle, que moins d'eau l'on aura ietté dans la cuue. Cas estant que les fruits soient trop secs, la saison ainsi le portant, faudra en les escacheans & pressurans, les humecter auec de l'eau dont on les arrousera : ce qu'aucuns n'oublient, quelque temps qui regne, par ce moyen augmentans leur Vin d'autant d'eau qu'ils y adioustent. Mais ce mesnage non seulement affoiblit le Vin, ains le rend de courte duree ; par ainsi meslingé, s'aigrir auec le temps, pour le naturel

de l'eau, laquelle sans hazard ne se peut conseruer saine longuement. Comme les Vins de raisins, & autant vigoureusement qu'eux, ceux-cy boüillent dans les tonneaux, poussans leurs escumes par le trou du bondon, dont par apres estans espurez, demeurent plaisans au boire; mais aussi plus foibles s'en rendent-ils, que si ayant bien fermé les bondons, on les contraint boüillir, empriſonnez dans les tonneaux, sans s'exhaler. Ce qui se fera à la maniere des Vins de Vigne, comme a esté dit, c'est en laissant du vuide dans les tonneaux: afin que sans danger de les rompre, le Vin s'y remuë & boüille à son aise sous la bonde. Et pour ne rien obmettre en ceste negoce, les Vins seront transuasez au bout de douze ou quinze iours qu'ils auront acheué de boüillir, par ce moyen les deschargeans de leurs ordures: lesquels nettement logez s'y maintiendront tres-bien autant longuement que leur naturel le permettra. Ou bien sans prendre la peine de les remuer en autre tonneau, au bout de huict ou dix iours qu'ils auront fait leur force de boüillir estans enfermez, reouurira on le tonneau pour l'acheuer de remplir en le faisant verser par dessus: car auec le Vin versera de mesme tout le grossier de l'escume, & s'en sortira par ce moyen, restant le Vin net, non toutesfois tant espuré que par la maniere susdite.

Avcvns ne moulent ne pressent les fruits pour en exprimer le jus: ains les brisent au mortier auec le pilon, puis les iettent dans des tonneaux & par-dessus bonne quantité d'eau, laquelle boüillant par force de la substance du fruit, des deux ensemble s'en compose vn bon breuuage, non toutes fois tel ny en bonté ny en duree, que celuy procedant du seul fruit sans eau. Cela est pour ceux qui ne sont accommodez d'outils & instrumens de ce mesnage: & qui d'ailleurs veulent allonger la boisson. Mais principalement tel moyen est propre & vtile au pays-à-vigne, ausquels pour l'iniure des saisons, quelques fois la Vendange defaut: & lors opportunement a-on recours aux fruits des arbres, desquels, on tire le Vin par la voye susdite. Ou autrement sans piler n'escacher les poires & pommes, seulement couppez en quartiers on les jette dans les tonneaux, auec de l'eau. De ceste boisson le commun de la famille est secouru en saison sterile de raisins: comme, quand les Vignes sont gelees, tempestees, bruslees, ou que les raisins n'y auröt voulu naistre, ou par quelque autre accident se trouueront infructueuses. Ce Vin trempé n'est d'autre couleur que blanche: toutesfois si on veut, on le colore auec le jus de prunelles, dont on le fourre. Les prunelles bien meures sont boüillies dans l'eau, iusqu'à ce que la decoction en est presque noire, laquelle toute chaude, l'on iette dans le pommé & Poiré en la quantité requise pour la couleur, plus grande tant plus obscur l'on desire le Vin; qui en outre, en tire vn gouſt agreable. A cela seruent aussi les meures de buisson, & les terrestres, neantmoins auec plus foible effet que les prunelles. On gardera de ce Vin en son naturel pour en boire & de blanc & de cleret, afin d'en estre accommodé de toutes couleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Il a eſté veu quelle eſt la duree de ces Vins fruitiers, auſquels l'eau eſt entre-meſlee, à ce qu'on ne face ſon compte de les garder fort longuement. Huict ou dix mois vous ſeruiront-ils, pourueu qu'ils ſoient bien logez en bons tonneaux, francs, & qu'ils ne ſ'eſuentent: ce qu'on preuiendra en les tenant touſiours bien clos. Et encores auec moins de doute, ſ'ils ſont tranſuaſez en vaiſſeaux bien nets, pour y ſeiourner ſeuls, ſans le marc du fruit: à condition de faire ce changement dans trois ſemaines, pour le plus tard, apres que les Vins auront eſté façonnez, ayans lors acheué de bouillir.

Bev qu'on aye le Pommé & le Poiré, quel qu'il ſoit, pur ou trempé, eſt neceſſaire d'en des-foncer tout auſſi toſt les tonneaux, pour en preuenir la corruption, laquelle leur auient par la vermine, qui ſ'engendre dans la lie de ces Vins-là: & en plus grande quantité en ceux qui ſont meſlingez d'eau & dont le fruict croupit dans le tonneau, qu'és autres, par y treuuer matiere à ſuffiſance pour ſ'y engendrer & nourrir. Ainſi ſe conſerueront vos tonneaux pour ſeruir longues annees. Pour la ſympathie qui eſt entre le ius des pommes & des poires, auec celuy des raiſins, leurs Vins peuuent eſtre logez par annees alternatiuement en meſmes tonneaux: où ſans intereſt ſe conſeruent treſ-bien. Voire ay-ie remarqué cela, que par le ſeiour du Poiré dans vn tonneau-à-vin de Vigne, aucunement moiſi ou chanci, ce tonneau-là ſ'affranchit & ſe rend bon pourueu que ſans abuſer de remede, l'on defonce le tonneau au temps ſuſdit, ſans ſouffrir y ſeiourner aucune ſaleté ne ordure.

Celle eſt la façon de toutes ſortes de Vins fruitiers, eſtans les pommes & les Poires guides des autres fruits. Seuls ou auec de l'eau, pourront eſtre employez en breuuage tous fruicts qui ont le ſuc vineux, qui ne ſe corrompent trop facilement, eſtãs bons à manger, comme Coins, Cormes, Cornoailles, Prunes, Ceriſes & ſemblables: mais aucuns Vins procedans de ceux-cy, ne ſont à comparer aux Poirez & Pommez, auec raiſon tenans le premier rang de ces breuuages. I'ay dit les Sidres vatier en couleur & ſaueur pour le terroir & pour la race. Ainſi, & pour meſme cauſe en eſt-il des Poirez. Touchant aux noms des Pommes & Poires, leur diuerſité prouient principalement des diuerſes prouinces qui les produiſent: dont la non-neceſſaire recherche ne pourroit eſtre que trop curieuſe. Suffira d'eſlire pour ce ſeruice, fruits bien qualifiez, capables de reſpondre à voſtre intention ſelon la faculté de voſtre pays.

La Biere eſt vne boiſſon faite auec des grains: diuerſement nommee, ſelon les pays & les langues, chacune ayant ſa particuliere appellation, comme Medon, Guttale, Ceruoiſe, Queute, Alle, & ſemblables vſitees en Lorraine, Angleterre, Eſcoſſe, Flandres, Allemagne, Pologne, Boheme, Dannemarc, Moſcouie & autres nations Septentrionales, où telle boiſſon eſt familiere, & cogneue en aucunes prouinces de ce Royaume. Et bien qu'auec raiſon la Biere cede au Pommé & Poiré, ſi eſt-ce *Biere.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que plus qu'eux donne-elle de peine à faire, comme il sera veu. Tous grains bons au pain, sont aussi propres à la Biere : plus toutes-fois les vns que les autres : ce qu'on recognoist à l'orge, qui de tous les bleds est le meilleur à ce breuuage, pour vne vertu saine & medecinale qui est en luy. Le temps de ce mesnage n'est restraint à certaine saison de l'annee, veu que tousiours on a du bled dans le grenier. La plus vsitee façon de Biere, est ceste-cy. L'on choisit du plus beau orge qu'il est possible de treuuer, bien nourri & pesant, semblablement de l'auoine. On les nettoye en perfection & mesle-on ensemble non en quantité esgale, ains y mettant d'auoine seulement vn tiers ou vn quart du total, le reste estant d'orge. Le tout est mis tremper en eau claire & nette, de riuiere ou fontaine, non de puits ne cisterne, dans vne cuue pour vingt-cinq ou trente heures, passees lesquelles tiré de là, est ce bled porté reposer dans quelque lieu net & serré, pour s'y germer; à telle cause l'amoncellant tant qu'on peut. Ce qui aduient dans quelques iours : & lors est des-entassé & escarté sur le paué ou plancher, afin que le bled fané se seche par-apres pour estre rendu capable à moudre. A quoy on l'auance en le mettant sur le fourneau à ce approprié : où à l'aide du feu & de la fumee, ce bled dans peu de iours se seche du tout bien. Lequel ainsi preparé, est porté au moulin, & mis en farine, & de là rapporté dans la cuue. Sur ceste farine iette-on l'eau toute bouillante, autant qu'il en faut pour la couurir, laquelle boit incontinent l'eau. Ce qu'estant fait, auec des paëlles, fourches, & semblables instrumens on remuë ceste farine trempee, puis autant d'eau qu'auparauant & aussi bouillante, y est adiousteé. Derechef le tout est démeslé, & en suite l'eau en est retiree : non par le bas, ne toute, ains par le haut, & ce que de gré sans presser la farine lasche. Cela se fait à la maniere qu'on fait les exquis Vins blancs, cy deuant monstree; c'est assauoir en fourrant au milieu de la cuue dans ce meslinge vne corbeille d'ozier, dans laquelle ceste eau est puisee, estant assez claire & liquide, demeurant au dehors le plus grossier pour l'empeschement du rencontre. Ceste eau appellee, mestier, est pour vn peu reposee en vaisseaux à ce accommodez & d'iceux mise dans vne grande chaudiere bastie sur vn fourneau, comme celle des tainturiers, pour y bouillir quelque heure. Toute bouillante est ceste eau remise dans la cuue sur le marc de la farine, afin d'y seiourner quelques iours limitez par l'vsage, plus en vn pays qu'en l'autre: puis derechef l'ayant retiree par bas, la faire rebouillir sur la chaudiere plus longuement qu'auparauant; c'est assauoir, dix ou douze heures. En bouillant à ceste derniere fois on y aiouste six ou sept liures de fleur seche de houblon, pour donner grace à la Biere: laquelle apres est mise refroidir dans des cuuettes à ce accommodees, larges & basses.

Finalement à la Biere est adiousté du leuain, sans lequel elle seroit de nulle valeur, non plus que le pain duquel nous viuons. Mais c'est

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

d'vn leuain particulierement à ce deſtiné, qu'on compoſe auec de l'eſcume endurcie de la nouuelle Biere qui chet dehors le tonneau en bobillant: duquel leuain l'on accommode la Biere en y mettant par pluſieurs fois, en la maniere & quantité portees par les experiences des lieux, iuſqu'à ce que la Biere ſoit bien en leuain. Lors des cuuettes, où pendant ce temps-là elle a ſeiourné, eſt miſe dans les vaiſſeaux, eſquels elle boüillira vingt-cinq ou trente heures, d'elle-meſme, comme mouſt de raiſin, en expulſant dehors ſes eſcumes, dont elle demeurera purifiee, apres l'on fermera ſoigneuſement les tonneaux; afin que la Biere ne ſ'eſuente.

AVCVNS au lieu de l'auoine, employent le froment & de la fleur de houblon ou de ſa ſemence. Autres y adiouſtent quelque peu d'iuraye. Pluſieurs aromatizent la Biere auec des eſpiceries. S'en treuuent auſſi qui y fourrent du beurre, du miel, des pommes, du pain eſmié & autres choſes & matieres ſelon la conduite de leur iugement: mais c'eſt touſiours & par toutes nations l'orge qui reſte pour fondement de la Biere.

HYDROMEL eſt vne compoſition de miel & d'eau, dont le bruuage eſt bon & profitable. L'on ſ'en ſert en pluſieurs endroits meſme vers les Ardennes & par tout generalement, où defaillans les Vignes, l'on eſt accommodé de miel. Vne partie de bon miel ſur douze d'eau de pluye, ſont enſemble miſes bouillir dans des grandes chaudieres, iuſqu'à la conſomption de la moitié, en eſcumant cela cependant & tant curieuſement qu'aucune ordure n'y reſte. Apres, ceſte liqueur eſt enuaiſſelee en communs tonneaux de bois bien nets, leſquels bien fermez ſans reſpirer l'on tient au Soleil ſix ſepmaines continuelles afin d'y bouillir durant ce temps-là: paſſé lequel demeure l'hydromel en ſa parfaite bonté, en laquelle ſe maintient-il longuement, eſtant logé dans les caues, comme l'on fait tous les autres Vins. Defaillant le Soleil on tient les tonneaux pres du feu, pour vn couple de mois: non auec tant d'effet qu'au Soleil: pour laquelle cauſe le cœur de l'Eſté ſur toutes les ſaiſons de l'annee eſt choiſi pour faire l'hydromel. Car eſtant lors le Soleil en ſa plus grande force, plus vigoureuſement & mieux prepare ceſte boiſſon, qu'aucune chaleur artificielle. *Hydromel.*

C'EST le plus commun hydromel: mais pour en faire du meilleur, conuient augmenter la quantité du miel, d'vn quart, d'vn tiers, d'vne moitié, ſelon qu'on le deſirera. Et paſſant plus outre, on le rendra excellent, ſi on l'aromatiſe auec de la canelle, girofle, muſcades, poiure, gingembre & autres eſpiceries. Auſſi y donne bonne odeur la fleur de ſureau: ayant l'hydromel cela de commun auec le mouſt, que de retenir de ceſte fleur la ſenteur muſcate, ſ'en ſeruant auec des ſachets, comme i'ay touché ailleurs.

PLVSIEVRS autres boiſſons ont eſté inuentees pour la neceſſité, & pour la volupté auec: y en ayant de tant excellentes, qu'elles ſur-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

paſſent les plus exquis Vins. Mais n'eſtans compoſees qu'auec grande deſpence (ſans mettre en compte la perle de Cleopatra) par diſtillations, par infuſions de ſucres, canelles & autres precieuſes matieres, ne ſont auſſi que pour les plus grands ſeigneurs, ou malades: non pour le ſeruice ordinaire de noſtre meſnager. Pour laquelle cauſe n'en repreſenterons nous les façons ny auſſi celles de Caou-in, qui eſt le breuuage commun des Toupinambaoults Ameriquains, qu'ils expriment de certaines racines, que nature leur donne ſans grande culture, leſquellesne ſont de par deçà cogneuës que de nom.

Fin du troiſieſme Lieu.

QVATRIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DV BESTAIL A QVATRE PIEDS,

Des Paſturages pour ſon viure, De ſon Entretenement, & Des Commoditez qu'on en tire.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV QVATRIESME LIEV, AVQVEL

est representee ceste partie de mesnage tant celebre, qui est l'entretenement du Bestail à quatre pieds, distingué, en

- Gros, & Chevaline.
  - Bouvine, Bœufs, Vaches, Veaux. — Pour nous Nourrir, Vestir, & Seruir.
  - Chevaux. Mulets, Asnes. — Pour nous Nourrir, Vestir, & Seruir.
- & Menu:
  - Bestes à Laine, & à Poil.
    - Moutons, Brebis, Agneaux. — Pour nous Vestir, & nourrir.
    - Chevres, Chevreaux. — Pour nous Vestir, & nourrir.
    - Pourceaux. — Pour nous Vestir, & nourrir.

Leur generale nourriture. CHAP. I.

Pour à quoy paruenir, est necessaire d'estre fourni d'abondance d'herbages de toutes sortes; assauoir,

- Sauuages, & Francs.
  - *Pastis, Pasturages, agrestes & naturels.* CHAP. II.
  - *Prairies artificielles de plusieurs sortes, seches & humides.* CHAP. III.
  - *auſſi* *Du saint-Foin.* CHAP. IV.
  - *De l'esparset,* CHAP. V.
  - *Des Vesces & Farrage.* CHAP. VI.

Desquels herbages sort la vie de toutes especes de Bestes à quatre pieds seruans au Mesnage: desquelles & de leur conduite; ensemble de la fin de leur seruice est traitté comme s'ensuit.

- *De la Bouuine.* CHAP. VII.
- *Des vaches, Veaux, Laitages, Beurres, Fournages.* CHAP. VIII.
- *De chastrer, & dompter les jeunes Bœufs, conduire & nourrir ceux de trauail, & engraisser toute Omaille.* CHAP. IX.
- *Des chevaux & Iumens.* CHAP. X.
- *Des Asnes & Asnesses.* CHAP. XI.
- *Des Mulets & Mules.* CHAP. XII.
- *Des Moutons & Brebis.* CHAP. XIII.
- *Des Boucs & Cheures.* CHAP. XIV.
- *Des pourceaux & Truies.* CHAP. XV.
- *Et en suite, auec raison, bien que non-nourris d'herbages, Des chiens pour la garde du Bestail.* CHAP. XVI.

Source gallica.bnf.fr / Bibliotheque nationale de France

CHAPITRE I.

La nourriture du Beſtail en general.

C'Est choſe confeſſee d'vn chacun, que le plus aſſeuré gain, eſt celuy qui vient auec le moins de couſt. Sur laquelle maxime eſtant fondé Caton, oracle de ſon temps, donna ceſte tant notable reſponſe : *Que pour deuenir bien riche, falloit bien paiſtre : pour eſtre moyennement riche, moyennement paiſtre* : & interrogé plus outre, *pour eſtre riche, mal paiſtre* : voulant dire par rude auis, qu'encores qu'on ſoit mal entendu au gouuernement du Beſtail, ne laiſſe-on pourtant d'en tirer profit. Par où il ſemble vouloir conclurre, le nourrir du beſtail, eſtre l'vnique moyen pour bien faire ſes beſongnes en meſnage, & que les autres biens de la terre ne ſont qu'acceſſoire du Beſtail, d'autant qu'auec peu de deſpence il ſ'entretient, eu eſgard à celle qu'il conuient faire pour le recouurement des bleds & des vins.

Auis de Caton ſur le paiſtre.

C'Estoit l'exercice de nos premiers Peres, que le gouuernement du Beſtail, ne pouuant ſans admiration lire les hiſtoires d'Abraham, d'Iſaac, de Iacob, de ſes enfans, de Iob, de Dauid & d'autres ſaincts perſonnages du temps paſſé, non ſeulement à raiſon de ce qu'eux-meſmes eſtoient paſteurs, ains pour le grand nombre de Beſtail qu'ils entretenoient, ſuffiſant pour auictuailler pluſieurs peuples. Aux hiſtoires profanes ſe voient infinité de grands hommes, auoir eſté paſteurs & laboureurs : meſme des Rois ſ'eſtre faicts ſurnommer, Bergers. En l'ancienne Rome, l'eſtat Ruſtique deuançoit l'Vrbain. Là les premieres places eſtoient pour les Ruſtiques, A eux eſtoit commiſe la garde des quatre principaux quartiers de la ville, aſſauoir Suburra, le mont Palatin, le quartier de la porte Colline, & le couſtau d'Eſquilia. De leur ordre ont eſté tirez pluſieurs grands Capitaines & Conducteurs d'armee, qui heureuſement ont exploicté grandes choſes : leſquels leur charge expiree, plus volontairement la quittoient-ils qu'auparauant ne l'a-

Nos premiers Reres eſtoient Paſteurs.

Les Ruſtiques auoiẽt les premiers honneurs à Rome.

Grands Capitaines de leur ordre.

uoient acceptee ; pour retourner à leurs petites metairies. Les Romains appelloient leurs enfans par noms propres, les vns *Bubuÿci*, *Caprarÿ*, les autres, *Porcÿ*, qui signifie Bouuiers, Cheuriers, Porchiers. Et vn homme riche *Locuples* du mot Latin *Locus*, qui signifie vn champ de terre. Par ces choses, il appert qu'en grand honneur tenoit-on en ce temps-là, le mesnage des champs, principalement la nourriture du Bestail, comme la premiere partie d'iceluy. Aussi la pluſ-part du domaine de Rome, consistoit lors en pasturages, presque seule & commune commodité des anciens peuples. Pour laquelle cause, autre commerce n'y auoit-il és premiers siecles ciuilisez, que de Bestail, qui seruoit par eschange, à recouurer tout ce que ces temps-là produisoient pour le seruice des hommes, comme fait la monnoye d'auiourd'huy dite par eux, *Pecunia*, du mot Latin, *Pecus*, qui signifie Brebis, qu'à la longue la necessité, maistresse des arts, inuenta heureusement. Les Romains appelloient, *Pasquiers*, leurs deniers publiques procedans du pasturage. Et les pasturages, *Scripturæ*, comme les plus signalez registres de leurs reuenus. Pour la mesme cause par ce mot, *Peculium*, ils entendoient toutes leurs facultez en quoy qu'elles consistassent. Leur premiere monnoye fut forgee d'erain, par Seruius Tullus Roy de Rome, sous la marque de la Vache & de la Brebis : en suite, sous celle du Bœuf, du Mouton, du Pourceau : distinctement toutes-fois, selon leur diuerse valeur. Comme aussi en tel bestail, estoient condamnez les coulpables, ayans encouru amende pecuniaire. Le prix du Bœuf, estoit lors de cent oboles, & du Mouton de dix. En leurs sacrifices, en leurs ieux & autres publiques exercices, touſiours mesloient-ils du Bestail parmy, tant ils l'auoient en recommendation. Deuant les Romains, quelques autres nations ont aussi forgé monnoie sous la marque de l'Agneau & de la Brebis, comme se recognoist en Phistoire de Iacob. Les Mourons d'or de France, la Vache de Foyx, la Toison d'or d'Espagne, monnoyes qu'on void encores de nos ancestres, imitation antique, monstrent que pluſieurs nations ont eu la cognoissance du Bestail.

A l'honneur du Bestail les Romains imposoient des noms à leurs enfans.

Premiere monnoye.

L'vtilité & la neceſſité du Bestail.

Ce sera donques l'heritage qui se pourra dire accompli, auquel telle partie de rustication ne defaudra : autrement demeureroit-il mutilé comme l'vn de ses principaux membres. Car, ny la longueur des temps, ny les diuerses reuolutions des choses humaines, n'ont peu estaindre le credit du Bestail, qu'il ne demeure encores auiourd'huy en grande reputation. Sans Bestail l'on ne peut labourer, ne beaucoup fumer, à l'interest principalement des iardinages, terres-à-grain, puis des prairies. Les vignobles supportent mieux ce defaut, que les labourages : neantmoins reçoiuent-ils grand soulagement par les fumiers. Lesquels ne procedans, ou la pluſ-part, que du Bestail, par consequent c'est le Bestail qui est, vtile, & neceſſaire en tous les endroits de la terre, pouuant, auec raison, appeller ceste partie de mesnage, mere des autres, comme aussi la plus antique. Et ce sera mettre fin à la dispute du

pasteur & du laboureur dont parle Columelle: l'vn desirant des herbages pour le viure de ses Bestes: & l'autre ne craignant rien tant, que d'en voir ses guerets chargez, rendant par là compatible ces diuers exercices en les ioignans ensemble.

Le Bestail se distingue en gros & menu.

OR comme il y a diuerses especes de bleds & de vins, de mesme est-il du Bestail, qui est diuisé en gros & menu. De là ont esté faites ces subdiuisions: Le gros se distingue en Bouuine & cheualine: & le menu, en bestes-à-Laine & à-Poil. Par la Bouuine, sont entendues les bestes à-Corne, comme bœufs & vaches, autrement dites, Omail, du mot Latin, *Omentum*, signifiant gros bestail à engraisser. Par la Cheualine, les cheuaux, iuments, asnes, asnesses, mulets & mules. Les Bestes à laine, sont les moutons & brebis. A-poil, cheures & pourceaux. Ceci s'entend des bestes à quatre pieds, exceptez les chiens: non la volaille, qui n'est mise au rang de ceste nourriture. Tout ce qui procede de la pluſ-part de ce Bestail, est de grande vtilité. Leurs chairs, laictages, peaux, laines, poils, sont tres-profitables pour le viure & pour la vesture de l'homme: voire leurs cornes & ossemens, seruent en plusieurs endroits, & pour remedes aux maladies, & pour ornement à nos meubles. De l'vtilité de leurs excremens, & qu'elle richesse en prouient, a esté amplement discouru. Il y a de plus. Le gros bestail nous aide au port, au charroi, & au labourage: à telle cause dict, Iument, du mot Latin, *Iuuare*. Et bien que ce titre soit particulierement donné à la femelle du cheual, comme à l'espece d'animal à cela la plus propre, si est-ce, qu'auec raison l'effet d'iceluy est communiqué à toutes bestes cheualines. Voire & aux bouuines aussi, estans le bœuf & la vache, fort seruiables au labourage: ce bestail-cy, surpassant tout autre & gros & menu en ce poinct, qu'il est employé, pour seruir, pour nourrir, & pour vestir l'homme.

La Bouuine.

La Cheualine.

Bestes à laine.

& A-poil

Sont de grand seruice.

Plaisir du Bestail.

QVANT au plaisir de ceste nourriture, par commun consentement, c'est le premier du mesnage, ne pouuant representer naïuement le contentement que c'est de voir le Bestail de toutes especes & aages loüer le Pere de Nature, en tout ce où il s'occupe au trauail, au paistre, au mugir, hannir, bramer, beller, grumeler, sauteler, & autremẽt s'exercer par leurs genres & diuers naturels.

Aproprier la viande au Bestail.

DISTINGVER les pasturages pour les employer selon les diuerses especes du Bestail, est la maistrise de ce mesnage: icelle dependant de la juste correspondance du Bestail à la viande. Toute sorte de Bestail hait les pastis marescageux, & sur tout Bestail, celuy à-laine, qui ne peut profiter qu'en lieu aïré & sec: les cheures aussi s'accordent à ce naturel. Pour lesquelles deux especes de Bestail, destinerons les herbages estans és endroits les plus releuez de nostre domaine; gardans les autres pour la Cheualine & omaille. par ce que plus patiemment souffre l'humidité, le gros que le menu Bestail, exceptez les pourceaux, qui se paissent de toutes viandes, & en tous lieux.

Aussi leurs logis.

QVANT à leur logis & particulier gouuernement, il en sera trai-

été en lieu conuenable, selon le naturel de chacune espece de Bestail. Pour lequel generalement auictuailler (à l'imitation du prudent Capitaine, qui ne s'enferme dans vne place forte, sans les viures necessaires à sa garnison) pour vn preallable, monstreray quels sont les herbages pour ceste nourriture, & la maniere de s'en pouruoir.

CHAPITRE II.

Des pascages, pasturages & herbages en general, pour le Bestail, & particulierement des sauuages & naturels.

LES HERBAGES pour viande à toute sorte de Bestail, se distinguent en sauuages & Francs, tres-vtiles chacun en sa qualité. Les Sauuages sont les pascages & pastis que sans artifice la Nature fait d'elle-mesme, non suiets à la culture, & lesquels communément sont reuestus d'arbres sauuages, dont sont composees les forests, cogneuës de tout temps & par tout le monde. Et les Francs, les prairies communes, diuersement façonnees & manices, selon les lieux qu'on a, secs ou humides: aussi le sain-foin, l'esparcet, la vesce, les farrages. De toutes lesquelles sortes d'herbages, est à souhaitter nostre domaine estre pourueu, pour la richesse & beauté.

Des herbages sauuages.

AIANT des pastis sauuages, à autre entretenement n'en serez assujetti, que d'auoir soin de leur conseruation: à ce que le Bestail d'autruy ne les deperissant, ayez en Hyuer vne reserue de mangeaille pour vos troupeaux. Cela vous sera facile, si vostre lieu est en Ver, comme de tels plusieurs se treuuent en ce Royaume, & partant à vous propre & particulier, les voisins n'y auront rien de commun. Outre l'herbage du fonds, les fruits bastards des arbres & leurs fueilles, aideront beaucoup au viure de vostre bestail: & ce auec d'autant plus de commodité, que plus abonderont vos forests, en glands, poires, pommes, cormes, cornoailles, noisilles, & semblables fruits. Defaillans les forests & pasturages sauuages, conuiendra s'en pouruoir par artifice. Le moyen d'edifier les forests, est amplement descrit au traicté des arbres sauuages: & en ceste endroit est monstree seulement la façon de se pouruoir de pastis & pasturages sauuages. Que le pere-de-famille laisse en perpetuelle jachere quelque partie de son labourage, és quartiers où les terres sont les plus pendantes, plus maigres, plus pierreuses & plus difficiles à cultiuer; afin que la terre demeurant en friche, se charge d'herbages, tels que le naturel du fonds & du climat les produit. Pour moindre interest du labourage, les terres les moins propres aux grains sont à cecy employees, encores que les plus grasses & fertiles soient les plus abondantes en herbe.

Lieu VII. *chap.* IX. *Comment les dresser.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Cela neantmoins, depend de la volonté & des moyens du seigneur: car s'il desire de nourrir ainsi qu'il appartient, grand nombre de bestail, & est largement accommodé de bonnes terres, pour quelle cause espargnera il à son bestail quelque partie de son bon terroir? veu mesme que c'est le bestail qui engraisse les maigres terres, par là recompensant la perte qui y pourroit estre, sans mettre en compte l'autre profit sortant de son entretien.

Leur culture.

Or soient maigres ou grasses terres qu'on employe au pasturage, sera requis auiser soigneusement qu'elles ne s'engeancent d'herbes malignes, ains des plus salutaires pour le bestail. Si par nature n'estes satis-fait en cet endroit, ensemencerez le lieu de graines de bonnes herbes, choisies auec semblable curiosité, qu'en pareil cas l'on employe aux prairies nouuelles, & de mesme les logerez en terre; c'est assauoir, apres auoir bien labouré le fonds, y espardrez la semence, puis auec la herce la couurirez, applanissant le dessus du parterre, l'ayant au preallable espierré & deschargé des eaux nuisibles selon le besoin, à ce que rien n'empesche l'accroissement de l'herbe. D'en oster entierement tous les arbres, n'est chose necessaire d'y aller tant curieusement; ains ceux qui notoirement destournent le pousser de l'herbe: comme cela peut auenir où ils sont par trop touffus & pressez, car en les esclaircissans, l'herbe se logera & agrandira tres-bien au dessous. Et cela approchera des naturelles forests, lesquelles auec les arbres nourrissent l'herbe en leur fonds. Sera bon de clorre si bien ces herbages, que beste aucune n'y puisse entrer qu'és saisons propres pour le paistre, afin qu'ils se maintiennent touiours en bon estat. A l'assiette particuliere de ces lieux obseruera-on cecy, que les herbages destinez pour l'Hyuer, regarderont le Midy: le Septentrion, ceux de l'Esté: & pour les autres saisons, les endroits indifferemment où se rencontrera le mieux. Par ce moyen, le Bestail paissant à son aise, ne pourra faillir de se bien porter. Si on a commodité des arrousemens, on employera l'eau de telle sorte, qu'elle serue d'humecter & non de pourrir le fonds: à ce que l'eau n'y croupissant iamais, donne abondance de salutaire herbage. ce qu'on ne peut esperer de la terre trop abreuuee, qui ne produit autre herbe, qu'enroüillee, & de maligne nature, causant diuerses maladies au Bestail qui en mange, iusques à luy faire pisser le sang; sans les autres incommoditez qu'elle leur apporte.

Leur aspect.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE III.

Les prez & herbages francs & artificiels.

Profit du Pré.

EN vain dirions-nous les loüanges de la prairie, puis que d'aucun elle n'eſt meſpriſee: ou pluſtoſt parce qu'elle eſt beaucoup eſtimee de toutes nations. Les Anciens ont preferé le reuenu de la Prairie, à tout autre profit de la terre; à cauſe que plus nettement il eſt retiré qu'aucun autre. Car les bleds, les Vins, le rapport des arbres & des iardins, ne viennent ſans ſemer, planter, & continuellement labourer: mais les foins, auec ſi peu de ſouci, qu'on les eſtime preſque proceder directement du benefice de la Nature, ne craignans ny tempeſtes ny orages, tant ils ſont de grande facilité. Auſſi le Pré eſt touſiours preſt à rendre ſeruice, ſelon l'etymologie de ſon nom, tiré du mot Latin, *Pratum*, quaſi, *Paratum*, à laquelle bonne reputation, l'auoient de meſme les vieux Romains. C'eſtoit l'humeur de Caton, que de ſe fonder en prairies, paſtis, taillis, eſtangs, moulins, & ſemblables proprietez de petit entretien & d'aſſeuré rapport, qu'à la Payenne il diſoit Iupiter meſme ne pouuoir oſter; tant il priſoit l'eſpargne. Auſſi aſſeuroit-il que pour bien faire aller le meſnage, ces deux articles eſtoient les ſeuls neceſſaires, aſſauoir le labourage & l'eſpargne. Touchant la beauté de la Prairie, de quel plus agreable ornément que d'elle, peut eſtre decoree vne maiſon? La verdeur continuelle de ſon herbe, la tapiſſerie de ſes fleurs en ſaiſon, repaiſſent & yeux & entendemens, & ſon facile accez, nous donne touſiours des delectables promenoirs.

Le plaiſir.

Diuiſion des Prairies.

EN deux ſe diſtinguent auſſi les Prairies; c'eſt aſſauoir en ſeches & humides. Les ſeches ſe font en tous terroirs, pourueu qu'ils ſoient fertils: mais les humides, ſeulement és lieux arrouſez d'eau courante. Celles-là, rendent le foin en parfaite bonté: & celles-cy, d'autant plus abondant, que meilleur en eſt le fonds, & plus douces ſont les eaux qui l'arrouſent. L'vne & l'autre deſirent eſtre poſees ſous les eſtableries, afin de profiter les engraiſſemens prouenans des fumiers, faualans en bas par le degouſts des pluyes, article qu'on n'oubliera. Pour dreſſer leſquelles Prairies, eſt requis choiſir la terre graſſe, meſme ſi c'eſt pour Prairie ſeche; car pour l'humide, n'eſt choſe neceſſaire ce choix tant recherché, d'autant que l'eau ſupplee au defaut du fonds. Et reprenant ce qui a eſté touché ailleurs, diray encores, Que la terre doit eſtre ainſi employee: *la meilleure partie en Prairie: la moyenne, en labourage: la moins valeureuſe, en vignoble*: ſous toutesfois les circonſtances & occurrences qui permettent biaiſer en ce departement: où toute terre arrouſee eſt ſeruiable en prairie. Car quelque maigre qu'en ſoit la terre, & quel-

La meilleure terre donnee à la Prairie.

Aſſiete de la Prairie.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que bigearre la situation, n'empeschera d'y faire vne bonne Prairie ; laquelle sera tant meilleure, que plus son assiete approchera de la parfaite planure : cela s'entend si la terre est plus sablonneuse qu'argilleuse : parce que le sablon sucçant l'eau, tient tousiours la Prairie, quoy-que platte, en bon estat. Par le contraire, si la terre est plus argilleuse que sablonneuse, retenant l'eau à faute de pente, le lieu se conuertit en palus. A quoy conuiendra curieusement auiser, à ce que par conuenable disposition, la Prairie satis-face à nostre desir. Faisant à telle cause, pendre quelque peu la terre argilleuse, & rien du tout la sablonneuse (si cela est à nostre disposition) bien que de quelque qualité & assiete que soient les terres, telles que les aurons, ne laisseront de nous seruir en cet endroit, comme a esté dit, moyennant le benefice de l'arrousement.

En preparer la terre.

Le lieu destiné en Prairie sera labouré par plusieurs & reïterees fois durant seize mois, en diuerses saisons, la terre estant tousiours bien disposee, non trop seche ne trop humide, commençant au mois de Septembre ou quand il vous plaira, les moissons estans faites. Au bout duquel temps, qui sera au commencement de Feurier, se treuuera le lieu tres-propre à receuoir la semence du foin. Ce long terme vous importunant, considerez qu'en moins de loisir ne pouuez rendre vostre terre en poudre, comme de neceſſité pour la prairie telle la conuient, autrement n'auriez le Pré de la bonté desiree, sur tout en estant le terroir fort & tendant à l'argile. Partant, il vaux mieux delayer vn peu pour faire vne reparation, bonne & perpetuelle, qu'en se precipitant, gaster l'ouurage. Si toutes-fois ne voulez tant attendre, le chemin plus court vous est ouuert : c'est de rompre le fonds vn bon pied & demy de profondeur, à force de bras, auec hoyaux, besches, & autres propres instrumens, maniez par hommes robustes, en ostans les pierres, racines & autres empeschemens qui s'y rencontreront, afin que la terre, cuite & deschargee de telles choses, soit disposee en son temps, à receuoir la semence du foin : qui sera en Ianuier ou Feurier; pourueu que tel desfrichement soit fait dans les mois d'Octobre ou Nouembre, à ce que sous l'effort des froidures & gelees de l'Hyuer, la terre se dompte & emmenuise. Mais en cela court trop de despence, à laquelle ne seroit mesnage se constituer, qu'en lieu auquel, par la trop grande abondance de pierres & rochers, le coutre ne peut ioüer. Car là où commodément se laboure auec frais moderez, par le temps & le bestail est satis-fait à ce que dessus. L'espierrer est neceſſaire en cet ouurage. C'est pourquoy, apres chacun labeur, on enleue toutes les pierres que le soc descouure, & fait sortir de terre : de mesme les racines & arbustes, pour le fonds, libre, estre entierement donné au foin : lequel plus abondãment viendra-il, que moins sera enuoisiné d'aucunes plantes. Plusieurs à telle cause n'espargnent les arbres, lesquels pour bons qu'ils soient, ils arrachent iusques à vn du lieu destiné en Pré : par lequel ordre, ils paruiennent à la perfection de ce mesnage.

L'espierrer.

En oster les arbres.

La fumer. Ces reïterez labourages auec la longueur du temps, preparent tres-bien la terre, la confiſſent & engraiſſent : mais non tant qu'il eſt de beſoin pour le Pré, à quoy ſuppleant, conuiendra la fumer fort en ce commencement, dont le lieu l'empreera facilement & bien. Et la vertu du fumier luy reſtant pour pluſieurs annees, ne ſera-on en peine (comme choſe non neceſſaire) de la refumer de long temps. Auec plus d'vtilité employe-l'on en ceſt endroit le nouueau que le vieil fumier, parce que plus d'herbage produit ceſtui-là, que ceſtui-cy, qui eſt faire ce que deſirez. De tel fumier, en bonne quantité en ſera charrié au champ deſtiné en Pré, vn couple de mois deuant l'enſemencement, qui pourra eſtre vers le mois de Decembre, & lors, les glaces ne l'empeſchans, l'eſpardra-on par tout le lieu, en le couurant de terre, par vn labeur, le plus profondement qu'il ſera poſſible ; afin d'enfermer ſa force dans la terre pour y durer longuement.

Le nouueau fumier bon pour le nouueau Pré.

Telle œuure eſt la derniere main du laboureur, n'eſtant requis d'y retourner auec le ſoc : ains pluſtoſt preiudiciable, d'autant que par vn autre labeur apres auoir fumé le champ, le fumier en reſſort à l'air au deſſus de la terre : dans laquelle eſt neceſſaire qu'il demeure enfermé. Ce ſera ſeulement auec la herce, rouleaux, raſteaux & ſemblables inſtrumens qu'on applanira & vnira la ſuperficie du nouueau Pré, autant proprement qu'on pourra ; afin que les faucheurs ne treuuent rien qui empeſche le libre paſſage de la faux. Non pluſtoſt qu'à la fin de Ianuier, ou au commencement de Feburier, conuiendra enſemencer le nouueau Pré, la terre eſtant plus ſeche qu'humide, pour tant mieux la pouuoir manier, & plus nettement & eſgallement y eſpardre la ſemence : ce qui ſe pourra delayer encores, par tout le mois de Mars en pays froid, & en chaud auſſi, l'annee eſtant tardiue. Eſt à ſouhaiter en ceſte action la pluye ſuruenir toſt apres, pour le beſoin que la ſemence du foin a du ſecours de l'eau, ſans lequel elle ne peut germer : ains de ſoif, deſſeche en peu de temps & tant pluſtoſt, que plus le nouueau Pré ſe treuue fumé, par ne pouuoir endurer la chaleur du fumier. Partant conuiendra attendre le temps s'adonner à la pluye, & opportunément employer telle commodité. La ſemence de foin, ſera choiſie la plus ſubtile & plus meure que pourrez trouuer, à laquelle ſera adiouſté la moitié d'auoine, & le tout enſemble mis en terre, pour de compagnie, pouſſer, croiſtre, & eſtre couppez, eſtant l'auoine paruenuë en maturité, dont le grain payera partie des frais de l'œuure. Le moyen d'enſemencer le Pré eſt tel. Par ſillons on diſperſe la ſemence, afin que ce ſoit eſgalement : mais non faits au ſoc, ains à-tout vn baſton, qu'vn homme traine pour marque. Le lieu aura eſté auparauant aplani auec la herce ou autre inſtrument à ce propre, comme a eſté dit, pour tant plus vniment eſcarter la ſemence : laquelle iettee en terre fort eſpeſſement, ſera dés-auſſi toſt couuerte auec le meſme inſtrument, par deux paſſades, l'vne croiſant l'autre ; par là acheuant d'aplanir & reünir en perfection voſtre Pré.

Aplanir le nouueau Pré.

L'enſemencer.

Quelle en ſera la ſemence.

Comment diſperſee.

LEQVEL puis-apres conuient clorre auec autant de curiosité, comme chose de grande consequence : car estant le Pré abandonné à la mercy du bestail, n'en faut attendre grand reuenu, quand mesme n'é seroit mangee qu'vne petite partie de la poïnte de l'herbe. Parquoy, le Pré sera si bien fermé, par murailles, fossez ou autrement, qu'aucune beste, contre nostre volonté, n'y entre iamais. Parmy les bonne gens de village, le Pré clos est dite la piece glorieuse du domaine, en faisans plus d'estat, comme de celle dont ils tirent le plus de commodité. Pour la premiere annee, se faudra soigner qu'aucun Bestail ne paisse dans le nouueau Pré, de peur de destourner la motte de se fortifier par le trepis des bestes, & par leur morsure, d'en faire mourir la nouuelle herbe. Mais au bout d'vn an, apres auoir esté fauché, sera à vostre liberté de le faire manger à toute sorte de bestail, excepté aux pourceaux : parce qu'auec leur groin, ne cessent de fouïr & renuerser les mottes, mesmes en temps humide : pour laquelle cause, le bon mesnager ne souffre iamais à telanimal, l'entree de son Pré, ny à aucũ autre, que lors q̃ le fõds est affermy par la secheresse: afin que le Bestail, sur tout le gros par la pesanteur de son corps, n'enfonce ses pieds dãs la motte, qu'ainsi il gasteroit.

Le fermer

La piece glorieuse.

CESTE est la façon de preer la plus aisee, comme à toutes prairies, seches & humides : laissant à la liberte d'vn chacun d'y mettre du treffle, de la vesce & autres exquises semences, pourueu que facilement on les puisse recouurer. Car de se constituer en peine, d'en enuoyer cercher loin auec despence, est chose plus curieuse que necessaire. D'autãt mesme, que la seule auoine, auec la force du fumier, satisfait à cela : les racines de laquelle, produisans abondance de bon herbage, en fournissent le lieu ainsi qu'il appartient. & tant plustost, que plus le fonds tend de soy-mesme à l'herbage, comme de tels s'en treuuent qui s'empreent sans aucun artifice.

NE faut oublier de sarcler le nouueau Pré en son commencement, le deschargeant de toutes les herbes malignes, qui y croissent auec les bõnes. Preuenant par diligence & curiosité, l'ensaillissement d'iceluy: & tout-d'vne main euitant la peine de le desrompre vniuersellemẽt, quãd pour en extirper les vicieuses plantes qu'y si seroint par trop engrossies, on est contraint, comme pour seul remede, de renuerser entierement le Pré, par vne profonde culture.

Est requis sarcler le nouueau Pré.

LA prairie faite & affermie veut estre fumee, de temps à autre, mesme luy defaillans la graisse du fonds & l'eau courante, bonne & fertile. De trois en trois ans, ou de quatre en quatre, on luy donnera du fumier en bonne quantité, & touſiours dans le mois de Decembre ou de Ianuier, apres en auoir fait manger la derniere herbe: à ce que par l'humidité restante de l'Hyuer, & les pluies du Printemps, sa vertu dissoute, penetre iusques aux racines de l'herbe. Est requis ce fumier-cy, estre menu & bien pourri (au contraire de celuy qu'on employe en faisant la prairie, qu'on choisit grossier & nouueau, pour les raisons dites) afin de se dissoudre facilement. Car ne l'employant ainsi qualifié, à faute

Quãd fumer la prairie, & de quel fumier.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de n'estre à temps consumé sur le Pré, les faucheurs le treuuans entier, le mesleront auec le foin, & auec luy est apres porté au grenier. Se soignera-on aussi de faire entrer dans le Pré les esgouts des estableries & chemins; à telle cause tenant ouuertes & curees leurs entrees, à ce que par la suruenue des pluies, aucune graisse ne se perde. Moyennant telle cõduite, le Pré quoy que sans eau, rapportera abondamment: voire sera il fauché plus d'vne fois chacune annee, si le temps n'est extraordinairement sec: & qu'on n'en face trop longuement ronger le pasquis au bestail, ny aussi permettre iamais la pointe de l'herbe en estre broutee. pour euiter lequel mal, le Pré sera tenu clos & fermé, comme a esté dit.

De l'arrousement du Pré.

A CE que dessus, pour les prairies d'abruuage, ne sera autre chose adiousteé que l'eau, laquelle augmentera d'autant plus le reuenu du Pré, que plus fertile & mieux conduite elle sera: sous toutesfois la proprieté du climat, qui sur toutes les parties du mesnage champestre, tient la souueraineté. Selon nostre precedente distinction, en deux diuiserõs-nous les eaux, c'est assauoir, en froides & chaudes, pour est vtilement employees selon leurs qualitez. Plusieurs eaux froides sont aussi sablonneuses, & par cõsequent peu nutritiues: mais presques toutes les chaudes, sont grasses: dont celles-là, n'apportent au pre que l'humidité; & celles-cy, & l'humidité & la fertilité tout ensẽble. Pour laquelle double vtilité, sont les eaux chaudes, preferees aux froides, qu'on emploie seulement au defaut des chaudes. Les eaux froides procedent communement des montaignes de telle situation, augmentans en froidure, à mesure que les neiges fondent par l'approche de l'Esté; & acquierent le vice du sable, courant en terroirs sablonneux. Les chaudes decoulent de sources & fontaines, desquelles selon leur abondance, se forment des ruisseaux & petites riuieres. Or qu'elles que soient les eaux, froides ou chaudes, ne les doit-on donner au nouueau Pré, de sa premiere annee: tant de peur d'en noier les semences, tendres & deliees, que pour obuier qu'aucũn enfoncement & vallõ s'y face, par l'eau courant dessus la motte non encores affermie.

Eaux froides & chaudes.

Quãd sõt à emploier les eaux froides.

LES eaux froides, ne sont emploiees que leur vice ne se soit aucunement corrigé par le temps. C'est assauoir, qu'elles ne se soient quelque peu eschauffees sentans le voisinage des chaleurs, & lors, sans regret les donnera-on au Pré. Cela n'aduient presque iamais deuant la my-May, & bien souuent de tout ce mois là, n'attaignent-elles le point qu'õ desire, par la tardité de la saison. Qui est cause qu'elles ne peuuent beaucoup seruir pour les premiers foins, dits *Mayens*, par estre cueillis au mois de May: mais bien pour les suyuans, seconds & troisiesmes, Tout Pré arrousé de telles eaux froides requiert beaucoup de graisse ou fumier sans lequel n'est de grand rapport; attendu, que les eaux par le vice de leur froidure & des sablons qu'elles charrient, l'emmaigrissent plustost, qu'engraissent; ne faisans que l'humecter, quelques eschaufees qu'elles soient par le temps, touſiours le sable luy estant nuisible.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Mais principalement quand elles ſont troubles : car lors verſans au Pré, l'enſablent, quelquesfois iuſques à l'en rendre infertile pour iamais. Parquoy ſoigneuſement ſe prendra-on garde, comme de choſe treſdommageable, de laiſſer entrer au Pré aucunes eaux de la qualité ſuſdite, eſtans engroſſies par les pluies : mais boucher ſi bien les entrees du Pré, qu'elles n'y puiſſent lors penetrer aucunement ; ni meſmes aucune autre humidité que celle tumbant du ciel, & les laueures des chemins. Ainſi garentirez vous de ruine voſtre Pré, lequel arrouſerez au beſoin, ces eaux eſtans claires & non iamais troubles.

Et leschandes.

DES chaudes & douces eaux, n'eſt de meſme pour la diuerſité de leur naturel, eſtans emploiees au contraire des autres : c'eſt aſſauoir, miſes au Pré lors qu'elles ſont troubles par les pluies, comme en tel poinct eſtans plus valeureuſes, qu'eſtans claires ; à cauſe que paſſans par terres graſſes, en attirent leur fertilité, où n'y paſſant point n'amenét-elles iamais du grauier, quoy-que troubles. D'ailleurs, pour leur naturelle chaleur, preſque touſiours ſont-elles propres & bonnes pour les faire courir aux prairies, peu de temps excepté. Apres auoir profité le paſquis de voſtre Pré, ceſte eau-cy ſera incontinant miſe, pour y glaſſer par deſſus, & par ce moyen, cauſer grande fertilité au Pré, voire ſemblable aux mieux fumez. Dautant que l'herbe ſe nourrit treſbien ſous ces eaux glacees, faiſans amas de fertilite, en faueur du Pré : comme ſe recognoit à la prime vere lors que gaillardement l'herbe s'auance par deſſus toute autre, n'aiant ainſi eſté gouuernee : & encores mieux au faucher, par l'abondance de foin qu'elle rend. De ces bonnes eaux, eſtans troubles aucune partie ne ſe perdra (comme i'ay dit) meſnageant par ce moyen la graiſſe qu'alors elles chartient. Dont le Pré s'en amandera ſi bien, que ſans autre deſpence, ſe rendra treſfertil : à tout le moins, le peu de fumier qu'y adiouſterez auant l'arrouſement, luy ſeruira plus que l'abondance de celuy que de neceſſité cõuient donner aux prez, arrouſez d'eau froide & ſablonneuſe. Continuerez l'arrouſement iuſqu'au premier ou quinz ieſme de Feburier, ſans interruption : & lors ceſſerez pour n'y eſtre remiſe l'eau, auant que la terre ait eſté eſchauffee par le Soleil, afin de pouſſer l'herbe, ce qui pourra eſtre vers la fin de Mars, pluſtoſt ou plus tard, ſelon le pais & la ſaiſon. Or comme telle attente eſt neceſſaire (n'eſtant poſſible que l'herbe s'auance ſans chaleur) auſſi eſt la continuation de l'arrouſement, durant les froidures : en prairie accommodee d'eau chaude & qualifiee comme deſſus. Par ce que l'herbe aiant accouſtumé l'eau en Hyuer, ne peut ſouffrir d'eſtre à ſec, tant que regne le froid, ains ſe deſſeche : cõme au contraire, fait treſ-bonne fin par la vertu de l'eau, voire glacee & emploiee, ainſi qu'a eſté dit.

Continuation d'arrouſement

LE fonds du Pré eſtant eſchauffé par la bonaſſe du temps, ſera arrouſé de fois à autre, & tant plus ſouuent, que moins frequentes ſeront les pluies de la ſaiſon, & plus icelle tendra à chaleur & ſechereſſe. Cela

sera de huit en huit iours, ou de dix en dix, plus frequemment ou rarement, comme verrez le besoin: ne souffrant le Pré auoir soif, non plus que d'estre noié par trop d'eau: ains la donnant auec raison, par iuste proportion de chaleur & d'humidité, le Pré produise abondamment.

Comm̃ẽt il se fait en plaine,

Le Pré qui est du tout plat, s'arrouse plus facilement & auec moins de soin, que le pendant & releué: parce qu'il ne faut qu'y mettre l'eau par l'vn des bouts pour la faire escarter par tout le Pré, par laquelle aisance, l'eau suit esgalement le lieu s'y glissant tout doucement: & y estãt retenue par petits releuemens de terre, de la hauteur d'vn pied & demy, plus ou moins, comme chaussees, qu'on dresse à l'entour du Pré. Et cela mesme sert à retenir la graisse des fumiers & les eaux chaudes, lesquelles s'espandent auec egalité par tout le Pré; dont il se rend tresbien fumé & arrousé. Commodité qui n'est en ceux dont l'assiete est

& en pẽte.

pendante; pour lesquels arrouser, s'assuiettissant à la situation du lieu,

En pẽte.

sont faits des petits canaux d'vn pied de largeur & demy de profondeur, trauersans le Pré; & tant à niueau, que sans pente ou à tout le moins tresspetite, l'eau mise en iceux, verse egalement par toute leur longueur; dont à plaisir elle s'espardra pour abreuuer tous les endroits du Pré, encores qu'il ait grande pente. A la charge toutesfois, qu'au Pré soient faits plusieurs de tels petits canaux ou fossez trauersans le lieu, equidistans de quinze à vingt pas: afin que l'eau tombant des vns aux autres soit distribuee proportionnablement par tout le Pré. l'artifice suppleant ainsi au defaut de Nature. Et d'autant que par le limon que l'eau charrie, facilement les petits fossez sont comblés & rendus inutiles en peu de temps, pour leur petite largeur & profondeur, est necessaire de les curer souuent, à ce que rien ne destourne le cours de l'eau en saison.

Soin requis à l'arrousement.

VN home aura soin de ces choses: ouurant & fermant alternatiuement les canaux, & de iour à autre, tout-d'vne-main visitant les endroits du Pré, afin qu'aucune partie ne reste inutile: ains que toutes ensemble satisfacent à l'esperance que chacun a de la prairie. Car de l'abãdonner à la negligence (comme font aucuns mal aduisez, sous ombre de son facile gouuernement) n'est le fait d'vn bon mesnager, lequel, par dessus toutes les parties de son domaine, auec raison, prise le Pré. Aussi (auec plus de soin & de curiosité, que de peine & labeur) tient-il tousiours son Pré nettement, sans souffrir s'y accroistre aucunes espines, ronces, ne buissons, ny seiourner des pierres. fruits venans de la paresse. Mesme tasche-il d'en bannir les taupes, pour le grand mal qu'elles y font. A quoy il paruiendra par ce moyen.

Contre les taupes.

CE meschant bestail hait l'eau: donques nous nous prendrons garde quand il aura freschement trauaillé, & ce par la terre nouuellement remuee; alors faudra promptement donner l'eau au Pré, laquelle eau contraindra la taupe, pour s'en garentir, sortir de terre en euidence, où facilemẽt la prendrez toute viue. Aussi sur le Soleil leuant, qui est l'heure que plus trauaille la taupe, conuient estre en sentinelle pour l'attra-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

per auec la pioche, en creuſant la terre en l'endroit auquel à voſtre veuë la taupe remue la terre la ſouleuant en haut. Aucuns par ce curieux remede attrapent beaucoup de taupes : Vn vaze de terre de potier verny ou vitré en dedãs, ayãt long col & gros ventre eſt enfoui au Pré iuſqu'à la gueule : dans iceluy l'on enferme la nuict vne taupe viue, laquelle par ſon cry, quoy-que petit & doux, ſe ſentant empriſonnee, appelle les autres, qui y accourent à la file & à la foule, & inconſiderement ſe iettent dans le vaze, pour la facilité de ſon entree, la trouuant rés de terre: d'où ne reſſortent, par n'en pouuoir grauir l'interieur; à cauſe du vernis qui le rend gliſſant, là par ce moyen s'enfermans d'elles meſmes.

Des vieil. les prairies

AINSI que les nouuelles, ſeront gouuernees les vieilles Prairies: excepté, que plus de fumier requierent-elles, que plus on les void tendre à leur fin, ſe deſcheans par le temps, comme on le cognoit à leur peu de rapport, & à autres choſes, meſme par la mouſſe & autres herbes rẽpantes ſur la motte; ſigne certain d'extreme vieilleſſe. Plus que nul autre fumier à faire perdre la mouſſe des prés, ſeruent les cendres de lexiue, deſquelles, à telle cauſe, en bonne quantité on donnera aux prez qui en ſont importunez, en Hyuer & au temps des autres fumiers. Mais voyant ce remede ne profiter, & d'ailleurs, voſtre pré ne rapporter à ſuffiſance, ne ſoiez ſi mal-aduiſé de le ſouffrir auec ſi petit reuenu : ains luy changeant d'vſage, le conuertirez en terre labourable; en quoy profitera plus en vn an, produiſant de beaux bleds & pailles, que de ſix, en foin. Dont eſtant le fonds renouuellé, au bout de quelques annees, ſi ainſi le deſirez, ſera remis en prairie, par l'ordre ia monſtré.

Du faucher. &

LE temps de faucher les foins eſtãt venu, ne tardera le bon meſnager de les faire coupper, y allant auec toute diligence, pour tant plus toſt eſtre ſerrez dans les greniers, que plus on a à craindre les pluies, & l'arriuee des moiſſons : leſquelles tallonnans les fenaiſons, ces deux recoltes aſſemblees, donnent trop de fatigue au meſnager. Donques, pour ces craintes, & pour le naturel de la choſe, vaut mieux haſter que retarder le faucher : car prenant le foin vn peu verdelet, il n'en ſera que pl⁹ abondant, plus appetiſſant & ſauoureux, pour le Beſtail : & meilleur pour faire auoir du laict aux vaches, que le trop meur. Et en outre, le pré en demeure plus prompt à produire le regain & ſeconde herbe, que ſi on auoit longuement tardé d'en coupper la premiere. Ne faiſant riẽ de dire, que pour peupler d'herbe le pré, auquel elle n'eſt aſſez eſpeſſe, il falle laiſſer grainer de maturité le foin, & cheoir la graine ſur le fõds. Veu que ſans cela, plus prompt & meilleur remede y a-il de pouruoir à tels defauts; c'eſt aſſauoir, en iettant ſur le pré, de la ſemence de foin, quãd-& le fumier. Si le tẽps tend à ſechereſſe; ne faudrez vn iour deuãt que mettre la faux en œuure, faire arrouſer le pré : car ainſi humectee l'herbe elle ſera fauchee & ramaſſee beaucoup mieux, que ſeche. La pluie ſurprenãt les faucheurs, cõme cela aduient ſouuentesfois, ſe faudra abſtenir de remuer le foin abbatu, qu'au préallable la partie d'iceluy regardant le Ciel, ne ſoit ſeche, par le retour eu beau temps, car, par ce

moyen, l'eau de la pluie ne luy nuira beaucoup. Ne differez le foin estant sec, de le faire accumuler en plusieurs monceaux, chacun d'vne charretee, lesquels par-apres, à loisir, la crainte des pluies passee (ausquelles, ainsi emmoncellé facilement il resistera) ferez charrier au grenier-à-foin. Duquel loisir n'abuserez toutesfois, ains employant le tẽps, ne laisserez longuement seiourner le foin prest sur le pré, pour l'interest de sa descheute; & de peur d'offencer le fonds, le destournant de produire nouuelle herbe. Le foin sera bottellé en faisseaux, à l'vsage du païs, enleué & transporté en son lieu dans les greniers-à-foin sous les couuertures, ou en fenils, exposé à l'air, defaillant la commodité du logis.

Serrer les foins.

A faute de logis le foin est serré en fenils à la campagne.

En fenils se conserue tres-bien le foin, voire plus d'vne annee, si les fenils sont bien façonnez, ne s'y en gastant que fort peu. car seulement quatre doigts ou demy pied du dessus, s'en pourrit par les pluies, le reste demeurant sain & entier. Dautant que le foin se presse tant de luy-mesme, que l'eau ne peut nullement penetrer dedans. Communemẽt on dispose les fenils de figure ronde, finissant en pyramide: afin que par la pẽte du dessus, l'eau glisse en dehors: & pour les affermir cõtre les vẽts on plante profondement dans terre vne haute & puissante perche, à l'entour de laquelle on bastit esgalement le fenil, lequel ladite perche surfaut d'vn pied ou enuiron: par où l'on attache plusieurs cordes soustenans des pierres pesantes, pressans tousiours le foin cõtre la perche, comme a esté dit des pailliers. Fauché que soit le Pré & despouillé de son premier foin, sera tout-aussi-tost arrousé pour le preparer au regain & foins suyuans: gardant qu'aucun Bestail n'y paisse, auant que les derniers foins en soient leuez. Voire conuient attendre vn mois apres afin de donner loisir au Pré de se reuestir, pour pouuoir fournir des pasturages durant l'Hyuer au Bestail qui s'y nourrit d'ordinaire.

Profit de la prairie.

C'est le gouuernement des prés communs, par le moyen duquel le pere-de-famille tire grãd reuenu de sa prairie. Car il la fauchera deux fois, voire trois, s'il se regle exactemẽt par les obseruatiõs susdites. Et finalement sur l'entree de l'Automne reproduira-elle du pasquis en telle abondance, qu'elle suffira pour bien entretenir son Bestail durant grãde partie del'Hyuer, selõ la proprieté du climat. Estãt vn poinct notable en cest endroit, que de ne faire trop longuement depaistre les Prés, tant pour l'interest de ne les pouuoir fumer à tẽps, qu'arrouser en Hyuer. Aussi que l'herbe estant mãgee trop rés de terre, par-apres ne reiette si tost, ne si vigoureusement, que si l'on y va auec discretion-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE. IV.

Du Sain-Foin.

AVTRE sorte de Pré, plus exquise & de plus grand rapport, que les precedentes, est faite de l'herbe appellee en France, *Sain foin*, en Italie, *Herba Medica*, en Prouẽce & Languedoc, *Luzerne*. De l'excessiue loüange qu'on a donné à ceste plante, à cause de sa vertu medicinale & engraissante le Bestail qui s'en paist, vient ce mot de, *Sain*. pour lesquelles proprietez les Antiques l'ont plus prisee qu'autre pasture. Pline tiẽt ce nom de *Medica*, luy estre venu du Royaume de Mede, quand de la fut portee en Grece, par Alexandre le grand, lors qu'il y deffit le Roy Darius. Peu cogneue est-elle auiourd'huy en Italie & en Piedmont: mais tres-bien en Espagne & en France, principalement és prouinces de Languedoc, Prouence, Dauphiné & voisinage, comme en la principauté d'Orange, Conté de Venaissin, où auec soin & profit elle est entretenue. Cinq ou six fois l'annee fauche-on la Luzerne, voire iusqu'à huit ou neuf, estant en lieu agreable & bien gouuernee rendant par ce moyen du foin excellent en tres-grande quantité : si que le contenu d'vne iournee de faucheur, donne plus de foin, que trois ou quatre d'autre Pré. Tant grassement nourrit le Bestail, que n'estant corrigee auec d'autre foin ou de la paille qu'on y mesle parmy, le Bestail qui en mangeroit d'ordinaire, par trop abondante nourriture, en seroit suffoqué : & specialement la Bouuine, qui en deuient fourbeuë, mangeãt ceste herbe estant verte, dont soudainement elle se meurt: pour laquelle cause, n'en faut iamais donner à ce Bestail que de seche, encores moderement. Au contraire, les cheuaux s'en purgent & engraissent dans huit ou dix iours, leur en faisant manger leur taoul, au Printemps, de la premiere herbe : en tout autre temps leurs seruant de foin & d'auoine. En cẽcy differe ceste herbe d'auec les autres des prez commũs, qu'elle ne veut estre nullement mangee sur la terre, ne foulee aux pieds par les bestes : leurs dents, souffle, & trepis contrarians à son naturel; ains son propre, pour en recueillir le foin, est, d'estre fauchee rés de terre, auec des faux bien tranchantes. Le bon mesnager, bien qu'il ait d'autres prairies à suffisance, fera tres-bien de se pourueoir de quelques iournaux de ceste exquise pasture, pour en distribuer en Hyuer à ses Bestes mallades, lasses, maigres, recreuës, pleines, à laict ; pour aider à remettre & fortifier les portieres, & seruir à l'augmentation du laict des allaictantes. Aussi à ses poulains, veaux, aigneaux, cheureaux, par fois leur en donnant comme pour les regaillardir.

Grande abondance de foin rend ceste herbe,

Et tres-bõ.

Dresser la Luzerniere Où, POVR à quoy paruenir, nostre pere-de-famille choisira quelque endroit de sa meilleure terre, plus sablonneuse qu'argilleuse, plus legere que pesante, plus platte que pendante, toutesfois vuidant les eaux, à ce qu'elles n'y croupissent: lequel il fera profitablement labourer durant seize mois, comme a esté dit de la prairie commune, pour rendre la terre en poudre & propre à receuoir ceste vtile semence. La terre sera *&* aussi curieusement espierree & deschargee de toutes racines, herbes, & arbustes, & si possible est, de tous arbres; dautant que le voisinage de telles choses, & les ombrages, nuisent beaucoup au sain-foin: qui demande toute la substance du fonds & de l'air, pour auoir libres leurs racines & herbes. Sous les arbres la Luzerne vient assez bien, mais nõ si bonne qu'és endroits soleillez: parquoy, en beau solage & plain, cõuient loger telle herbe & pour la qualité, & pour la quantité.

Comment. SI la terre est du tout bonne, ayant auparauant seruy ou en iardinage ou pour autre cause auoir esté de longue main fumee, ne vous mettez en peine de l'amender de nouueau: ains telle sans autre engraissement, emploiez-la en ceste endroit, comme la plus desirable. Attendu que le fumier nouueau brusle la semence de la Luzerne, iettee sur iceluy auant qu'estre dompté par le temps. Estant à desirer le rencontre de terre ainsi qualifiee, à ce que sans hazard la semence puisse bien fructifier. Mais s'il aduient que la terre ne soit suffisamment bonne pour ce mesnage, à l'entree de l'Hyuer l'engraisserez auec des bons fumiers vieux & pourris dés long temps: ou pour le mieux, auec quelques-menus & fertils terriers reposez, qu'y ferez charrier en grande quantité; lesquels, auec les frequents labourages & les fraischeurs & pluies de la saison s'incorporeront si bien au fonds, qu'il s'en rendra capable de receuoir ceste semence,

Temps de la semer. LA crainte des froidures restantes de l'Hyuer, passee, ce qui pourra estre vers la my-Mars, l'on semera la graine du sain-foin en la maniere des prairies communes, en applanissant curieusement la superficie du lieu, pour la commodité des faucheurs. Les Anciens tiennent la semence de ceste herbe hair le fer, & qu'à telle cause, ne la doit-on hercer ou rasteler en la semant, auec instrumens dentelez de fer, ains de bois. Mais l'experience de tous les iours, monstre la vanité de telle obseruation, si que de quelque matiere que soit dentelee la herce, tousiours sera-elle bonne à ce seruice.

Combien. LA quantité de la semence qu'on donne à la terre, est la sixiesme Partie du bled qui y entre: c'est à dire, que si le lieu que dressez en Luzerniere, s'ensemence de froment, auec six boisseaux, vn boisseau de graine de Luzerne y suffira; Pour la petitesse de la graine, estant menue cõme millet, & de telle sorte ensemencee, est conuenablement emploiee: assauoir fort espessement, selon le naturel de ceste graine, qui desirant seule s'accroistre, est necessaire occuper tout le fonds, afin de n'y donner place aux malignes plantes.

Vice de la Luzerne. LA Luzerne, en son commencement, est suiette au hale du Soleil.

Pour

Pour laquelle cause, la seme-on auec de l'auoine, de l'orge, & de la vesce, par egales portions, la Luzerne ne faisant que le quart du total, & ainsi meslangees ces semences-cy, s'accroissans ensemblement, par l'ombrage du bled, la Luzerne se sauue des chaleurs : & le bled paruenu à maturité, est moissonné, laissant l'herbe de la Luzerne maistresse du fonds, l'occupant tout. Cela neantmoins ne rencontre pas tousiours : car quelquesfois aduient, que sur la maturité des bleds, d'iceux est estouffee la Luzerne. Mal estant plus à craindre de l'orge, que ny de l'auoine, ny de la vesce, & moins de cestuy-cy, que des autres deux bleds, par la sympathie du naturel de la vesce & de la Luzerne. Dont sans esperer aucun aduantage du grain desdits bleds, sont couppez encores en herbe & non meurs, au soulagement de la Luzerne, qui se sentant desueloppee de voisinage, s'accroist manifestement. Et beaucoup mieux, si sans consideration du hale, seule l'on la seme : biẽ-que non sans quelque hazard. Nullement à craindre és climats Septentrionaux, ains seulement aux Meridionaux, où & pour eux, tel meslãge a esté inuenté : & pratiqué par plusieurs, principalement à cause de l'abondance des grains procedans des bleds semez parmy la Luzerne, à nulle autre semblable : icelle procedant, ou pour certaine secrette vertu de ladicte plante, agreable aux bleds, ou pour la bonté du fonds, accommodé auec art & liberalité. *& Le remede*

Cvrievsement cõuiendra esherber, ou sarcler la Luzerniere, en arrachãt toutes les malignes herbes & plãtes qui s'y seront fourrees quãd & les bonnes : & ce à toutes heures qu'elles paroistront. De peur que par le temps deuenues grosses, l'on n'en puisse par apres desengeancer le lieu ; au detriment du sain-foin, qui se perd ou s'abastardit, par le voisinage d'autre herbage. *Sarcler la Luzerniere.*

Et comme le fumier brusle la graine de la Luzerne l'ors qu'on la seme, ainsi qu'a esté dit ; aussi l'eau en pourrit les racines, quand incõsiderement on la luy donne. D'où aduient, que de peur de faillir, plusieurs tiennent ceste herbe ne vouloir estre aucunement arrousee. Toutesfois, il est notoire qu'en grande secheresse l'eau la regaillardit auec aduantage. Parquoy, lors en ayant la commodité, on l'abreuuera doucement, sans souffrir que l'eau y croupisse iamais. De telle facilité, autant de peine est espargnee, & de liberté dõnee de dresser la Luzerniere presque en tous lieux. Mais pour y cõseruer l'humeur necessaire à l'accroissement du sain-foin, donnerez ordre, par preuoiance, de poser la Luzerniere en bon fonds, & qui de soy-mesme ne soit par trop sec. La fumerez tres-bien chacun an, ou de deux l'vn, au commencement de l'Hyuer ; & ce auec du fumier bien pourri & menu : lequel se dissoluant par les froidures & pluies de la saison, sa vertu penetrera iusqu'aux racines de l'herbe, dont elle s'humectera comme desirez. *Comment emploier le fumier & l'eau.*

Ne permettrez iamais qu'aucun Bestail à quatre pieds y entre, s'il est possible : d'autant que le sain-foin, hait la morsure & le trepignement *Le sain-foin*

craint la morsure des beſtes.

de beſtes, ce qui ſera pour auis au pere-de-famille, afin d'en faire curieuſement clorre le lieu. Et combien qu'à telle occaſion la Luzerniere ſoit inferieure au Pré commun, qui vtilement fournit durant l'Hyuer du paſquis pour le Beſtail, ſi eſt-ce pourtant qu'elle ne lui cede point en reuenu, pour la grande abondance de foin exquis, qu'en pluſieurs & diuerſes fauchéſons elle donne.

Son rapport.

TANT de fois ne fauche-on ceſte herbe-ci en ſa premiere annee, qu'és ſubſequentes; pource qu'en ſi peu de temps, elle n'eſt paruenuë en ſon parfait accroiſſement. La ſeconde annee elle commence d'abõder, & produit du foin en telle quantité & par pluſieurs fois l'annee, que c'eſt vne des merueilles de noſtre meſnage: & luy dure ceſte fertilité, juſqu'à la douzieſme ou quinzieſme annee, qu'aiant fait tous ſes efforts, commence à deſchẽoir par ſa vieilleſſe. Choiſirés vn beau iour pour faucher le ſain-foin, à ce que toſt il ſe ſeche: où y a de la difficulté, par eſtre de lui-meſme fort eſpés & intrelié, comme toiſon de laine, deſtournant aucunement le Soleil de penetrer toute l'herbe. En le remuãt ſouuẽt, on haſtera la ſechereſſe du foin, tant pour en preuenir l'eſchauffaiſon, à quoi il eſt fort ſujet, que l'intereſt du fonds, ſur lequel ſejournãt plus d'vn ou deux jours ce foin couppé, le retarde de rejetter. Ainſi en continuerés la couppe durant l'Eſté, la reiterant à toutes les fois que verrés ceſte herbe en fleur: car c'eſt lors le vrai poĩct de la faucher, sãs en attendre autre maturité, ni obſeruer autre ſigne, ne Lune, ſeulement regarderés au beau temps. Et auenant que la pluie ſurprenne le foin fauché pour le faire ſecher, ne le laiſſés ſur le lieu, ains faites-le trãſporter en autre part pour y eſtre ſeché; afin qu'il ne puiſſe nuire au Pré, comme il ſeroit à craindre y ſejournant par trop, ainſi qu'a eſté dit. Eſtant biẽ ſec, ne tarderés à le faire charrier au grenier, à couuert: pour là eſtre gardé pour la prouiſion. En fenils expoſés à l'aër, ne ſe peut cõſeruer ce foin cy, comme le commun; à cauſe de ſa delicateſſe, ne pouuant ſouffrir le mauuais temps.

Quand le faucher & comme le conduire.

Beſtioles appellees Babotes ennemies de la Luzerne.

QVELQVESFOIS la ſaiſon eſtant trop ſeche, à la ſeconde herbe de ceſte plante, s'y engendrent des petites chenilles noires, appellees Babotes, qui la periſſent, la faiſant deſſecher. L'vnique remede à ce mal, eſt de faucher l'herbe, incontinent qu'on s'apperceura la cime d'icelle ſe blanchir, ce qui eſt à l'arriuee de ces beſtioles, ſans en attendre la fleur. Car par telle couppe auec l'herbe, les Babotes ſe meurent du tout, dont le jet ne craignant plus telles nuiſances, en reuient abondant & beau.

Pour en tirer de la graine.

SI voulés tirer de la graine du ſain-foin, le pourrés faire par chacun an, commençant au ſecond de ſon enſemencement; pour luy donner loiſir de ſe fortifier. Et ce à la troiſieſme herbe; à la charge toutesfois, que la faucherés vne fois moins, tenant la graine lieu de foin: dautant qu'il faudra laiſſer endurcir l'herbe & meurir, pour la faire grainer.

Elle jette des petites gouſſes, dans leſquelles la ſemence eſt enfer-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mee : qu'on couppe le matin à la roſee, non ſur le chaud du iour, doucement auec des faucilles bien tranchantes. Ces gouſſes ſont miſes dans des linceuls, à ce que la graine ne ſe perde pour ſa ſubtilité & petiteſſe, dont elle eſt gliſſante, meſme tant plus quelle eſt meure. Puis portee ſecher au Soleil, là batue auec des fleaux, eſt finalement ſeparee d'auec la balle par l'aide du vent, & puis miſe à part, iuſques à l'employ. Le reſte de l'herbe eſt recouppé rez de terre, auec la faulx; afin de reünir le plan du Pré, dont il ſe remet en eſtat de reietter comme deuant.

PAR ceſt ordre voſtre Luzerniere durera douze ou quinze ans, non guieres plus (bien-que Pline luy en donne trente) d'autant que les racines du ſain-foin, par traict de temps ſe font tres-groſſes & longues, dont peu à peu s'abaſtardit. Pour laquelle cauſe au bout de ce temps-là conuiendra renouueller la Luzerniere, & deſrompre vniuerſellement le fonds en renuerſant ſa terre ſens-deſſus-deſſous, à la mode de planter de la vigne; ſur laquelle terre ainſi preparee reſemerez de rechef de la graine de Luzerne comme la premiere fois. Le meilleur ſera, neantmoins, de choiſir vn autre endroit de terre pour y faire vne nouuelle Luzerniere : en laquelle ce foin ſe trouuera mieux qu'au lieu ſuſdict, la terre ſe delectant de la mutation. *Duree de la Luzerniere.*

SI ne voulez prendre la peine de rompre la vieille Luzerniere, la conuertirez en Pré commun : & ce tant ſeulement par reïteré & frequent arrouſer. Car les racines pourries par abondance d'eau, produiront vne Luzerne baſtarde, que la plus part tient eſtre le vray treffle ou triollet des Prés : dont, à telle occaſion, le ſain-foin eſt par aucuns appellé, grand-treffle. Par autres, foin-de-Bourgongne, mais ils ſe deçoyuent, ce foin-cy ayant le tige gros & produiſant groſſe graine là où l'vn & l'autre de la Luzerne, ſont menus & deliez : dont il appert ce eſtre deux plantes differentes. Donques ce Pré de Luzerne eſtant trouué bon, eſt mis au rang des meilleurs ; pour la quantité & qualité de ſon herbe : & partant, puis qu'il nous eſt d'vn meſme vſage que les Prez communs, de meſmes qu'eux le faut manier, au fumer, faucher, & faire paiſtre au Beſtail. *Changement de la Luzerniere en Pré commun.*

CHAPITRE V.

De l'Esparcet.

Sa description.

LE païs où l'Esparcet est auiourd'huy le plus en vsage, est le Dauphiné, vers les quartiers de Die. Cest vne herbe fort valeureuse, non de beaucoup inferieure à la Luzerne. Elle rend abondance de foin exquis, biéque gros, appetissant & substantiel, propre pour nourrir & engraisser toutes sortes de bestes à quatre pieds, ieunes & vieilles, mesmes pour aigneaux & veaux, faisant abonder en laict leurs meres. Du grain produit aussi l'Esparcet, chacune annee, seruant d'auoine au Bestail, pour engraisser la poulaille, & pour la faire fertilement ouer ou pondre. Vient gaiement en terre maigre : & y laisse certaine vertu engraissante à l'vtilité des bleds qui en suyte y sont semez, dont elle est tant plus recerchee. Ne desire l'arrousement. Craint la morsure des bestes, sa delicatesse les y attirant de telle sorte, qu'en aians vne fois gousté, de deux lieuës la vont paistre, à sa ruine, si le lieu n'en est bien fermé. Le foin de ceste herbe demeure assez court, ne mõtant guiere plus que de deux pieds : mais il est tant plus espez. Trois fois l'annee il est fauché, pourueu que le lieu luy agree & l'herbe n'en soit rongee par le bestail. La premiere est à la fin du mois de May ; la seconde, vers celle de Iuillet ; la derniere, à la my-Septembre. Le foin de la premiere & derniere fauché son, n'est si gros que celuy de la secõde, à cause qu'en ceste-cy, la plante fait graine, & par consequent s'égrossit & presques endurcit : laquelle fauchee, aussi-tost est portee à l'aire, & la battue par le fleau à la maniere des bleds, puis la graine s'en retire comme auoine, & le foin est serré auec le premier, attendant le dernier, pour les trois meslez ensemble, seruir au bestail d'vtile prouision durant l'annee.

NOSTRE Pere-de-famille bien aduisé, emploiera cé mesnage, considerant la notoire commodité qui luy en reuient : laquelle regardant au foin, à l'auoine, & à la graisse du champ, treuuera que la chose vaut bien l'enuoyer querir, de la semence de ceste exquise pasture, en Dauphiné, bien-que esloigné iusques au bout de la France : sans craindre l'introduction de nouuelleté, puis que ceste cy tout notoirement fauorise le labourage, à quoy principalement a-il à regarder : s'asseurant aussi qu'en quelque part qu'il soit arresté en ce Royaume, ceste herbe profitera pour sa facilité à croistre : mieux toutesfois en air temperé, qu'en chaud, & terre legere que pesante. Et pour acheuer l'adresse, luy donnerai auis, la semence de l'Esparcet se vendre à Die & enuirons, communement à double prix que l'auoine.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

POVR loger l'eſparcet, ſeront deſtinez quelques arpẽs de terre choiſie comme deſſus, non pierreuſe, à cauſe du faucher: puis en ſera le lieu profitablement clos, pour les raiſons dittes. Et apres l'auoir treſ-bien & à propos labouré durant l'Hyuer; approchant le Printemps, à la fin de Feburier ou au commencement de Mars, ſera enſemencé: mais fort eſpeſſement; eſtant neceſſaire d'y ietter quatre fois plus de ceſte graine, que ſi c'eſtoit du froment: pour en naiſſant, couurir tout le fonds de ſon herbe, ſans y reſter place pour aucune maligne qui s'y viendroit fourrer à ſon detriment. Le parterre ſera curieuſement bien vny, auec la herce, comme prairie, à ce que ſans empeſchement, la faux iouë librement. *Sa culture* La premiere annee ceſte herbe ne fait pas grand iect, l'employant preſque toute à ſe reprendre & fortifier: c'eſt aux trois ſuyuãtes, quelle recompence telle tardité, produiſant abondance de bon foin. *Son rapport.* Voila auſſi tout le temps qu'elle demeure en terre, à tout le moins pour y ſeruir; paſſé le quel, s'aneantit d'elle meſme. *Sa duree,* Pour laquelle cauſe, l'Eſparcetiere eſt lors conuertie en labourage, & moyennant que le fonds en ſoit profondement labouré, produit durant trois ou quatre ans de ſuite, de fort beaux bleds, hyuernaux & printaniers, tels que luy voudrez commettre. Et à ce que ſoiez touſiours accommodé de telle bonne paſture, & de beaux bleds auec: ferez de ce meſnage comme de celuy des eſtangs, c'eſt aſſauoir; Aurez touſiours des Eſparcetieres nouuelles & des vieilles; pour en faire ſeruir aucunes en foin, & les autres en bled: ainſi de l'vn & de l'autre ne pourrez auoir faute, moyennant la faueur d'enhaut.

CHAPITRE VI.

Des Veſces & Farrages.

DE PLVSIEVRS autres ſortes d'herbages, s'accommode-on pour ſuppleer au defaut des paſtis & prairies, que la neceſſité a fait inuenter, ſelon les terroirs eſquels l'on eſt poſé, & le Beſtail qu'on a à nourrir. La Veſce fournit de bonne paſture, ſi eſtant ſemee en terre fertile, elle eſt fauchee en herbe, & ſans en eſperer le grain. Mais en plus grande abondance donne-elle de la mangeaille au Beſtail, ſi on la meſle par eſgale portion, auec de l'auoine; pour enſemble ſemer ces deux grains, & en faucher l'herbe vers le commencement de May. Toutes ſortes de beſtes, aiment ceſte viande: mais par ſus toutes, la bouuine s'en paiſt treſbien. Les bœufs du labourage en ſont touſiours forts & robuſtes. Les vaches en abondent en laict: & s'en engraiſſe toute l'omaille, ieune & vieille, qui en eſt nourrie.

DEVX ſaiſons, pour enſemblement ſemer la veſce & l'auoine, y a-il, *Quand*

Semer la Vece.

l'Automne & le Printemps, toutesfois, les primeraines de ces semences-cy, sont tousiours les plus fructueuses; comme aussi abondent plus en herbage, les grasles, que les maigres terres. Si estez en pais ou l'auoine resiste à l'Hyuer (car quant à la vesce n'en faut faire doute, sous quel air que ce soit) ne delaiez ce mesnage plus auant, que de la fin d'Octobre, mais vostre climat estant par trop froid, attendrez la fin de l'Hyuer. Quãt à la terre, il est biẽ fascheux d'emploier là le meilleur fonds, veu que le moyen satisfait raisonnablement à ces choses: parquoy, ce sera en terre de moyenne fertilité, que logerez ces semences-cy: si sans grand interest de vostre labourage, pour l'abondance de bonnes terres qu'aurez, vous est permis de vous seruir en cest endroit, de partie de vostre plus fecond terroir. Seroit à souhaiter que le lieu fut sans aucunes pierres, pour la commodité des faucheurs. Defaillant telle aisance, ne laisserez de vous seruir du lieu qu'aurez, tel qu'il se rencontrera; car la faucille en fera la raison. Et bien-que ceſt herbage couste plus à moissonner, qu'à faucher, pour cela ne faut laisser de s'en pouruoir: estant beaucoup plus cher, ou de nourrir mal le Bestail, ou d'en aller cercher loin le fourrãge, auec despence & fascheux soucy. De l'arrouser, ne vous mettez en peine: toutesfois, aiant l'eau à commandement, donnez leur-en en la secheresse, car cela fera plus abonder l'herbage, que si le laissiez auoir soif.

En qu'elle terre.

Quãd l'arrouser.

Son rapport.

Sa vertu.

GRANDE commodité causent ces herbages-cy, aux païs diseteux de foins & pastis: quinze ou seize arpens de terre, produisans la nourriture, pour toute l'annee, de dix ou douze bestes bouuines, dont elles s'entretiennẽt vigoureusement, comme aussi, telle viande, est agreable aux cheualiers. Et ce qui augmente le mesnage, est que la vesce engraisse plustost qu'emmaigrit, le terroir; apres laquelle & l'auoine ensemble meslez, peut-on vtilement semer du froment, du segle, & autres bleds hyuernaux, pourueu que le fonds en ait esté bien & diligemmẽt labouré. Par ainsi, selon la dispositiõ de vostre labourage, ferez de ceste pasture, par-cy, par-là, és lieux où mieux se rencontrera, la quantité requise pour vostre nourriture. Au recueillir de ceste pasture, faut soigneusement obseruer cecy, cõmun à tous autres foins, que de la serrer estãt seche, pour le dãger de tout perdre, estãt humide, portee au grenier.

&

Sa recolte.

Qu'est-ce que Farrage.

LE Farrage est vne cõposition de plusieurs sortes de grains francs & sauuages qu'õ tire des cribleures des bleds, fromẽs, segles, & orges: cõme yuraie, vesce, auoine, orobe ou ers & semblables iettez cõfusement dans terre, bien labouree & fumee, des le commencement de Septẽbre. Deuant l'arriuee de l'Hyuer ce meslange se treuue en motte, pour resister aux froidures: durant lesquelles le bestail y paist à plaisir, mesme les brebis portieres plaines & allaictantes auec leurs aigneaux, pour lesquelles principalement ce farrage est inuenté. On pose la farragiere à l'abri: à ce que couuerte de la Bize, le bestail y puisse commodemẽt seiourner & paistre durant l'Hyuer.

C'EST aussi tout son reuenu, que ce que le bestail en peut tirer auec

les dents, sur le lieu mesme: d'autant que ceste mangeaille ne se fauche pas comme les precedentes, qui estans destinees pour foin, ne veulent estre nullement rongees en terre. Elle ne donne pourtant petite commodité, ains tresgrande, quand non seulement y paist le Bestail tout l'Hyuer, mais bien auant dans le Printemps, & iusques à ce, que la terre par la bonnasse de la saison, naturellement se reuest de nouueaux herbages, pour toutes sortes de Bestail. *Son vsage*

Avec le seul orge cheualin ou d'Hyuer, fait-on aussi de bon farrage. On seme ceste orge, quand, & en semblable terre, que l'autre farrage: & de mesme, le Bestail le paist en campagne durant l'Hyuer. Si de ce l'on se veut abstenir, gardé iusques au Printemps, ceste orge est fauché ou moissonné en herbe: mais petit à petit, pour de iour à autre le faire manger aux cheuaux, dont profitablement ils se purgent, de là prenans le commencement de leur graisse. Tout autre Bestail, gros & menu, s'en porte aussi tresbien, si on le paist moderement de ceste herbe: car de leur en donner à discretion, seroient en danger de s'en treuuer mal, par trop de repletion, tant abondante est-elle en substance. Couppé à la fois ceste orge, en herbe, seché & serré au grenier, comme l'autre foin, est aussi bonne viande pour tout Bestail en Hyuer. Et aduenãt que la couppe en soit tost faite, cõme sur la fin d'Auril, ou cõmencemẽt de Mai, le reiet de ses racines cõserué, reproduira gaillardemẽt nouuelle herbe & du grain auec, le tẽps n'estant extraordinairemẽt chaud. *Autre farrage.*

CHAPITRE. VII. *La Bouuine.*

Voila l'appareil du viure de nostre Bestail, & en voici l'employ. Comme des bonnes semences & plantes, procedent les bons bleds & fruicts, ainsi de l'election de la race du Bestail, depend le gain de sa nourriture. A tous autres animaux le Bœuf estoit anciennement preferé. Et particulierement par les premiers Romains, tant prisé pour ceste heureux succez, que d'auoir le Beuf & la Vache, tirant la charruë, marqué les fondemens de leur ville, qu'ils luy donnerent la vie: estant le tuer du beuf, en leur premier siecle, mis en rang entre les crimes capitaux, hors-mis en leurs sacrifices. Ainsi qu'encores s'obserue au Royaume de Cochin, par le tesmoignage de Ieroſme Osorius en son hystoire de Portugal. Par honneur leur païs a tiré sõ nõ du Taureau, en Grec appellé *Italos*. A sa loüange aussi le taureau a esté posé entre les signes celestes. Et par trait de temps, les Romains en ont enrichi leurs bastimẽs: comme il paroist encores en plusieurs reliques de l'Antiquité, des testes de beuf insculpees par ornement, representans le labeur de ceste animal, causer ces superbes edifices. De l'vtilité de son seruice, a esté amplement discouru: & du profit de sa nourriture, chacun en iuge; *Le beuf estoit anciẽnement fort prisé à Rome, & pourquoy.* *D'où le nõ d'Italie.*

eſtant cõmun l'vſage de leurs chairs, laictages, & peaux, auec treſ-grandes commoditez.

Marques du bõ taureau.

A LA recerche de la race de ceſt animal, pour en auoir de la meilleure, ſont neceſſaires les adreſſes ſuyuantes. Que le taureau ait le regard furieux & terrible, neantmoins plus doux que facile à eſmouuoir, pourueu qu'il ne ſoit laſche : qu'il ne ſoit de moyenne hauteur, long de corſage : de couleur rouge obſcur, ou noire : aiant le poil fin, mol & delié : large poictrine : aſſez grand ventre : les reins & coſtez ouuerts : le dos ferme & droit : courte teſte : larges & velues aureilles : large front, & creſpu : gros yeux, noirs & clairs : les cornes eſleuees, noires & polies : grand muffle, camard & noir : larges narines : gros col : grand & pendant fannon : feſſe ronde : ferme genoil : groſſe & ronde iambe : la corne du pied petite, noire & dure : la queuë longue & bien fournie de poil. Les vaches auſſi ſeront de meſme choiſies, auec diſtinction d'vn ſexe à l'autre ; aians en outre la teſte plus petite que le taureau, fort ample ventre, & grandes tetines comme membre où conſiſte tout leur reuenu. Ces ſignes ne ſont receuz tant generalement, qu'il n'y ait quelque exception : ſe diuerſifiant ce Beſtail-cy, & en corpulence, & en force, & en pellage, par le climat & nourriture (comme manifeſtement, telles differences ſe recognoiſſent à la bouuine de montaigne, à celle de valon) dont à la preuue de ſa valeur comme à la plus certaine cognoiſſance, conuiẽdra s'arreſter : retenant toutesfois ces adreſſes, pour les emploier ſelon les occurences. Sur quoy on notera, que les beufs emmentelez de noir craignent plus les mouches, qu'eſtans d'autre couleur.

&

De la Vache.

En quel aage le taureau.

LES Anciens ont tenu le taureau n'eſtre propre à engendrer auant le quatrieſme an de ſon aage, & y durer bon huit ans coutinuels : mais les Modernes commandent de l'employer à ſaillir les vaches, dés deuant ſa ſeconde annee accomplie, iuſques à la fin de la troiſieſme, à cela ne s'en ſeruant qu'vn an, ou dix-huit mois ; pour apres le caſtrer, afin de le mettre au labourage. Tant pour eſtre la choſe bonne d'elle meſme, ſelõ les communes experiences, que principalemẽt pour preuenir l'importunité de ceſt animal, non chaſtré ; qui furieux, ſe rend incompatible auec tout autre Beſtail, meſme de ſa ſorte : mal faiſant, par frapper & heurter inconſiderement ; treſ-difficile, & preſques impropre au labourage, ne s'y pouuant aſſuiettir. nous-nous tiendrons à ceſt auis. Quand à la vache, par commun conſentement, on la fait couurir à deux ans ; toutesfois les meilleures de ſes portees, ſont depuis le quatrieſme iuſques au huictieſme, y eſtãt bõne aagee de dix à douze ans, cõme du taureau, le pl⁹ requis de sõ ſeruice, ſeroit l'entre-deux de ces termes, à cauſe que lors il eſt en la perfection de ſa valeur : où l'on l'arreſteroit sãs les raisõs dittes. Trẽte ou quarãte vaches, eſt la droite charge d'vnbõ taureau, qu'à sõ aiſe il couurira eſtãt bien gouuerné. A ce nõbre toutesfois, pluſieurs ne s'arreſtent, l'ãplifiant iuſques à cinquante ou ſoixante ; & plus outre ſelon le païs & naturel du Beſtail qui gouuernent ces choſes.

&

La vache, ſont bons à engẽdrer

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

AINSI choisi ce Bestail, masle & femelle, afin de le faire multiplier par engeance, pour vn preallable, conuiendra l'accoupler ensemble. Le temps à ce le plus propre, n'est indifferemment limité. Aucuns veulent que les vaches veellent à l'entree de l'Hyuer, vn peu deuant les extremes froidures, pour lors estre nourries de bon foin: autres, que ce soit vers le Printemps, à cause de les paistre de nouuelle herbe, chacun ayãt selon son climat & proprieté de ses herbages, diuerses considerations: comme touchant la continuation du lait en Hyuer, & l'esleuement des veaux. Celles-là, à telle cause, seront couuertes au mois de Feurier ou de Mars, & celles-cy, en Iuillet, en Aoust, suiuant la supputation de leur portee, qui est de neuf mois. En quelle des deux saisons que ce soit, on ne menera la vache au taureau, qu'elle ne soit en rut: ce qu'on cognoistra par son continuel muglement, par l'enfleure de ses ongles, par l'impatience recerchee du masle, montant dessus les bœufs, & à d'autres vulgaires indices. Si à ce elle est paresseuse, quelque remede y a-il à l'eschauffer, comme en luy faisant sentir les genitoires d'vn taureau gardez salez: en luy donnant souuent du sel à manger: & suiuant la pratique d'aucuns, du pain fait auec de la graine de lin mouluë ou du marc de ladite graine, apres en auoir exprimé l'huyle: mais sur tout en bien traittant la vache auec du bon foin ou autres exquis pasturages, selon les saisons. Plusieurs regardent la Lune à ceste action, nouuelle ou vieille, comme ils l'ont accoustumé: & tous les mesnagers cecy, que ce ce soit au matin ou au soir, non sur le midy, & de faire ieusner la vache pour vingt-quatre heures, auant que la mener au taureau. D'autant que plus facilement elle conçoit vuide, que remplie de viande: & par le contraire, le taureau est plus abondant en semence, estant saoul, que famelique, dont conuient le bien traitter. La bassesse de la taille du taureau, à cause de son ieune aage, n'empeschera telle action, parce qu'on enfoncera la vache dans vne fosse longuette, qu'on creusera à la mesure du taureau, lequel par ce moyen saillira la vache à son aise, quelque grande qu'elle soit.

Les accoupler pour engeãce, & en quel temps.

DE là en hors iusqu'au veeller, autre chose ne faut faire aux vaches, que de les bien traitter, desquelles aura soin le vacher tout le long de l'annee, pour les nourrir en campagne, & dans les estables, selon les saisons & les pays. En campagne durant l'Esté, les vaches seront menees aux pasquis, & ce dés la pointe du iour, pour manger l'herbe en la fraischeur de la matinee, auec la rosee. Enuiron les dix heures les serrera-on dans les estableries, où seiourneront durant la grande chaleur (que tout bestail craint beaucoup) laquelle passee, ou pour le moins abaissee, qui sera enuiron les deux ou trois heures apres Midy, les amenera-on au pastis iusqu'à l'entree de la nuit, lors les enfermans dans le logis iusqu'au lendemain. C'est vn profitable mesnage & pour le Bestail & pour les labourages, que de faire coucher la bouuine sur les terres qu'on pretend ensemencer la prochaine annee, dans des bons parcs, comme bestail à

Auec soin & bons pasturages serõt traittees les vaches pleines.

La boüi-
uine cou-
chera sur

les terres de labour dans des bons parcs.

laine, & a eſté dit ailleurs ; car elle ſ'en porte mieux, qu'enfermee ſoubs les toicts. Attendu, que iouyſſans de la fraiſcheur de la nuit, expoſees à l'air, ces beſtes ſont exemptes de l'importunité des chaleurs, qui és eſtables eſtrangement les trauaillent. Et en demeurent au fonds, ſur lequel elles ſeiournent, les graiſſes prouenantes de leurs fientes & vrines, dont il eſt bien amendé : & d'autant mieux, que plus grand eſt le nombre du beſtail : remuant le parc de iour à autre, à l'imitation de celuy du menu Beſtail. Deux fois le iour en Eſté ; aſſauoir, matin & ſoir, ſeront ces beſtes bouuines, abbruuees : en Hyuer, vne ſeule fois ſuffira, qui ſera à Midy, & touſiours auec de l'eau claire, n'en pouuant ſouffrir la trouble : au contraire de la cheualine, qui la boit plus volontiers trouble que la claire. Les herbages les plus gras, pourueu qu'ils ne ſoient mareſcageux, ſont les meilleurs pour le gros Beſtail, parquoy, en tels l'on conduira la bouuine, laiſſans les autres herbages pour l'autre beſtail, ſelon la diſtinction ja faicte. En Hyuer, ſeront les vaches nourries dans les eſtables, auec des bons fourrages : ſ'entend ſi le pays eſt defectueux en paſtis, ou que pour la froidure du climat, ne puiſſent manger en campagne. Mais eſtant chaud ou temperé, & que d'ailleurs l'on ſoit bien fourny de paſcages, ſans changer d'ordre, on les entretiendra ſur iceux, iuſqu'à ce que les gelees & extremes froidures, les chaſſent des champs, pour les enclorre dans les eſtableries.

Ordonnance ſur le paiſtre & coucher de ce Beſtail.

En meſmes herbages, mangera toute ſorte de bouuine, toutesfois, auec diſtinction de ſexe & d'aage ; à ce que ſans confuſion, chacune beſte viue gayement, ne ſ'importunant l'vne l'autre. Les bœufs de labourage, paiſtront auec les vaches brehaignes, ſouffrant leur ſterilité conuerſer enſemble ſans tare. Les vaches pleines, ſeront ſeparees d'auec celles à laict, & de tout autre beſtail : & plus ſoigneuſement gardera-on qu'elles ne ſ'entre-heurtent, qu'elles ne ſ'efforcent en ſautant foſſez, hayes, murailles, & ſemblables choſes, que plus elles approcheront de leur terme ; afin qu'il ne meſ-aduienne à leur portee en ſ'affolans. Les veaux à laict, & les bouueaux & geniſſes, marcheront enſemble, pour la ſympathie de leurs mœurs & aages. Sur ceſte ordonnance, on diſpoſera logis à ce Beſtail, par eſtables ſeparees, mais plus amples fera-on les vnes que les autres, ayans eſgard à la corpulance & nombre des beſtes qu'on y veut enclorre pour là en Hyuer & autres ſaiſons, ſelon le climat, les auictuailler des fourrages à ce deſtinez.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE VIII.

Des vaches, veaux, laictages, beurres & fourmages.

C'Est de la charge du vacher, que d'estre tousiours prés de son Bestail, sans l'abandonner iamais: de peur qu'il souffre ou face mal, par le loup ou autres accidens, ou en degastãt les blairies, vignobles & séblables proprietez. La nuit mesme faut q̃ le vacher couche pres des vaches, pour leur aider à veeller leur heure estant venuë: par ce moyen preuenant la perte & des meres & des petits, laquelle sans opportun secours auient souuentes-fois. Il a esté monstré combien profitable nourriture est le sainfoin: en estant pourueu, on en donnera aux vaches par fois, chacun iour durant vn mois ou six sepmaines deuant qu'elles veellent, afin de les rendre fortes, plus habiles & plus abondantes en laict. Mais ce sera du sec, non iamais du vert, en telle qualité estant la Luzerne contraire à la bouuine, comme i'ay dit. Et quelle que soit la pasture des vaches, est necessaire estre tousiours bonne & bien qualifiee, non moisie, ny humide ny poudreuse. Le foin sera tel qu'il est requis pour les vaches, s'il a esté fauché vn peu verdelet, & apres estre moderément seché, & non bruslé par trop seiourner au Soleil, est serré au grenier. Auec liberalité toutes-fois, & ordre reglé, donnera-on à manger aux vaches, car leur espargner le fourrage, ce seroit plustoſt faire preuue d'auarice que de profit. D'autant que les meres estans escharcement nourries, comme au contraire, par bon traictement, est tousiours ce bestail-cy, gaillard & robuste. Mais aussi qu'on se donne bien garde, de les desdaigner de manger par trop de viande, comme cela aduient quand des-ordonnément on les affourrage, le trop leur ostant l'appetit: & ce trop, se perd tombant entre les pieds du Bestail, dont la perte se manifeste grande, à la honte du vacher.

Ne faut laisser de l'œil les vaches.

Conuient les traiter bien.

Av Veau fraischement sorti du ventre de la mere, baillera-on le moyau d'vn œuf crud, à aualer; & sans aucunement manier le veau: de peur de luy blesser le dos, le laissera-on dans l'estable auec la mere: laquelle n'en sortira de deux iours, où luy estãt fait bõne lictiere, se reposera mollement auec son veau. De bonne viande, selon la saison, nourrira-on la vache; & pendant ce temps-là, on l'abbreuuera d'eau blanchie auec de la farine, pour, par-apres, la renuoyer à son ordinaire. Tandis que la vache sera au pasquis, le veau seiournera en l'estable, iusquà ce qu'estant vn peu fortifié, il puisse suiure sa mere aux pasturages, pour s'y nourrir auec les autres de son aage.

Comment gouuerner le ieune veau, & sa mere.

Ivsqves icy, tous les mesnagers consentent en mesme auis, touchant ce bestail, non au reste de son gouuernement, qui par tout n'est entierement semblable, estant diuersifié par les pays & les coustumes.

Diuerses façons de mesnager en cet endroit.

Plusieurs ne nourrissent les veaux, que trente, ou quarante, ou cinquãte iours, en tel aage les mangeans ou vendans. D'autres, les font tetter quelque deux mois, en attendans qu'ils prennent gouſt à l'herbe & au foin, pour ſ'en acheuer de nourrir, & alors les ſeurent. Tout cela tend à l'eſpargne du laict, auquel conſiſte le plus du reuenu de ce beſtail. Autres ſans auoir eſgard à cela, font tetter le veau vn an, ou iuſqu'à ce que la mere, par nouuelle ventree, luy refuſe le laict: fondez ſur ce principalement, que la vache ne ſe veut, qu'auec grande difficulté, laiſſer traire ſans le veau, ains luy laſche touſiours liberalement le laict: duquel ayant fait la premiere attraction, le demeurant eſt reſerué pour les beurres & fourmages. Ainſi durant ſa premiere annee, le veau eſt nourri, de laict, d'herbe, de foin, & de paille tout enſemble ſelon les ſaiſons, à ſon grand auancement: car par telle meſlee nourriture, il ſ'aggrandit & fortifie à veuë d'œil.

La bõté de la nourriture, & celle de l'animal, faut que ſ'entre-accordent.

Le naturel des herbages, & la race des vaches, donnent coup à ceſte nourriture: voire gouuernent entierement ces choſes, nourriſſans, bien ou mal, les petits veaux, & rendans le traire du laict, facile ou difficile. Reiettez la difficulté tant que pourrez, en eſliſant la voye la plus facile, ſelon le lieu auquel eſtés contraint de vous ployer, c'eſt à dire, accommodez ſi bien vos paſturages qu'il ſera poſſible pour les rendre vtiles à ce ſeruice; car quant au Beſtail il n'eſt pas impoſſible de ſ'en pourueoir de bon & de bonne race, quoy-que de loin. Et ſi d'auenture vos vaches, d'elles-meſme ſans moyen, ne laſchent gayement le laict, en bonne heure, vous n'en aurez pourtãt guieres moindre profit. car la chair du veau, par le temps ſ'agrandiſſant, recompenſe le defaut du lait. Ioint que l'experience a apprins, que peu d'intereſt y a il pour le lait meſme; n'en ſortant en guieres moindre abondance, auec le veau, que ſans luy. Et l'vſage de certains endroits de Languedoc & d'ailleurs, manifeſte, que plus de laict rendent les vaches nourriſſans leurs veaux, que celles qui en ſont deliures. D'autant, que la vache eſt tant amoureuſe de ſon veau, que liberalement elle luy donne le laict, dont la quantité ſ'en augmẽte; n'ayãt le veau ſi toſt mis dans la bouche le trayon de la mere, que le laict n'en ſorte, comme le vin d'vn tonneau qu'on perce: puis en gardant le veau de continuer, on l'arrache de la tetine; & le reſte du laict eſt aiſément tiré juſques à vne goutte. Meſme y-a-il des vaches ſi faciles, qu'à la ſeule veuë du veau, ſatis-font à leur deuoir. Pour laquelle cauſe, attache-on le veau à vne jambe de la vache, d'où par elle auec plaiſir il eſt veu & flairé, pendant qu'on la trait. Il y a de plus, ſouuentes-fois trompe-on la ſottiſe de ceſt animal, auec vne fainte, compoſee de la peau d'vn veau, remplie de paillé; au ſeul approche de laquelle, cuidant la vache, que ce ſoit ſon veau, ſe laiſſe volontairement traire.

Conduite des veaux.

Et à ce que les Veaux ne conſument par trop de laict eſtans le iour és paſquis les faudra garder à-part, & la nuict les enfermer dans des eſtables ſeparees: car par ceſt ordre, ne tetteront à diſcretion, comme ils feroient ſi peſle-meſle ils demeuroient touſiours auec leurs meres, mais

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſeulement à bouchees lors qu'on voudra traire les vaches, matin & ſoir, & autres heures ſelon l'vſage, allans & reuenans des paſcages. Au defaut des paſquis & gardes ſeparees, ſuppleera l'artifice, par des muzelieres qu'on attachera ſur le front du veau, auec des courroies ou cordes, pour les empeſcher de tetter (ſans toutes-fois leur nuire à paiſtre l'herbe) leſquelles vaches, ſe ſentans piquees par l'approche des pointes aiguës des muzelieres, ne ſouffriront d'eſtre tettees. Ces muzelieres ou frontaux ſont diuerſement compoſez, ſelon les fantaſies: mais ils reuiennent tous à ce poinct-là, que de ſeruir à la conſeruation du laict, par poinctes de fer, ou de bois, dont on les façonne: autres ſe ſeruent des peaux d'Heriſſon. Par ainſi, ſans perte du laict, conuerſent enſemble és paſturages, & les vaches & les veaux.

Meſurer le Beſtail à la viande.

NOVRRIR grande quantité de Beſtail, preſuppoſe abondance d'herbages: ſur lequel fondement on baſtira, afin de preuenir la deſpēce & facherie d'enuoyer loin, chercher les fourrages, defaillans en l'arriere-ſaiſon de l'annee, quand improuidemment l'on ne ſ'eſt bien meſuré en cet endroit. Ou doncques y aura des paſturages à ſuffiſance, ce ſera ſans nombre, qu'on entretiendra & des vaches & des veaux, maſles & femelles. Mais eſtant contraint d'achepter des foins & autres fourrages, on ira plus retenu à ceſte nourriture. Aucuns, à telle occaſion ne nourriſſent des veaux, que pour la cōtrainćte du laict, deſquels ils ſe des-font, au plus tard, au bout de l'annee: ne faiſant meſme aucun eſtat des geniſſes, pour la conſeruation de l'engeance. Ains apres les auoir venduës aux bouchers, ſe pouruoient de vaches nouuelles, lors que les vieilles defaillent: les achetans toutes plaines ou ayans de frez veellé, par les foires & marchez voiſins. Ceux-cy n'eſperent de ceſte nourriture, que la commodité du laict, & de la chair des vaches engraiſſees, à la lōgue: qui n'eſt petite, ains beaucoup plus grande ſe repreſente-elle, quand auec le profit des laictages, eſt ioinct celuy des chairs, de tout ſexe & aage. Eſtant queſtion d'acheter des vaches, on aiouſtera cecy à la precedente adreſſe, pour la cognoiſſance des meilleures, que de les tirer de païs expoſé au Soleil; d'autant qu'és valees ombreuſes, les vaches ne ſont communément guieres bonnes. Et ſi tant eſt que ne ſoyez aſſeuré des lieux de leur naiſſance, craignant la tromperie, iugerez eſtre ſorties d'endroit ſoleillant, ſi elles ſont de poil mol, eſpés & court: ayans la teſte petite, & les cornes polies & dures, contraires qualitez, ſe treuuans preſques touſiours en celles de pays couuert & ombreux.

Signes de bonne vache.

Maniement du laict.

C'EST auſſi au maniement du laict, où l'on n'eſt par tout d'accord, pour les diuerſes façons des beurres & fourmages, tous tiennent que ſouuent & curieuſement traire les vaches, augmente le laict. Car cōme vne ſource de fontaine abonde tant plus en eau, que plus nettement elle eſt tenuë, & mieux ouuerts en ſont les tuyaux; ainſi les vaches ſolicitees par le ſi equēt traire donnent du laict en plus d'abondance, qu'en y allant nonchalamment. Deux fois le iour, matin & ſoir, communément on tire le laict des vaches, voire trois fois en Eſté, lors qu'elles ſont

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

graſſement nourries en campagne. Toutes-fois, cela depend du naturel de ce beſtail, du climat, de la vigueur des paſturages, de la conduite: comme auſſi de telles qualitez procede le cuire du laict auant le cailler, ſelon l'ordre vſité és fourmages Placentins, cogneus par tout le monde pour leur bonté. En quelques endroits de la Suiſſe, & auſſi ailleurs, ainſi gouuerne-on le laict, dont ils contrefont des fourmages Placentins & Lodeſans: mais peu de lieux y a-il en ce Royaume, auſquels l'eſchauffer le laict ſur le feu, à tout le moins iuſqu'au boüillir ſoit en vſage: ains ſans autre myſtere, le laict eſt mis repoſer: & apres en auoir ſeparé le beurre, le reſte affermi & caillé, eſt conuerty en fourmage.

Les ſaiſons diuerſifient le gouuernement du laict, ſelon leurs diuerſes proprietez. L'Eſté & l'Hyuer, pour le chaud & pour le froid, ſe contrarient directement: mais le Printemps & l'Automne s'accordent, à cauſe de la ſympathie de leur temperament. Par ainſi, en Eſté conuiendra chercher lieu frais pour repoſer le laict: en Hyuer, chaud: & au Printemps & Automne, tiede. Il eſt vrai, qu'au temps des extremes froidures, il faudra aider à l'affermiſſement du laict par le feu, mais auec telle moderation luy en donnera-on, qu'il en ſoit ſeulement quelque peu eſchauffé.

Preſurer le laict. Pluſieurs matieres y a-il pour preſurer & cailler le laict, dont la meilleure eſt la tourneure des cheureaux, aigneaux, & veaux: à faute deſquelles ou par curioſité, ſe ſert-on de la fleur du chardon priué, de la graine du chardon benit, du laict de figuier, de la tourneure de lieure, de la racine d'ortie, & autres choſes que l'vſage a auctoriſees. A la tourneure des cheureaux & aigneaux pour en faire de bonne preſure, adiouſte-on vn peu de ſaffran, de gingembre, & de poiure pulueriſez, auec bonne quantité de ſel: tant pour la preſeruer de corruption, que pour rapporter aux fourmages, ces bonnes qualitez. Et ayant remply de laict clair les veſſies où ſera ladite tourneure, on la laiſſera ainſi, pour s'en ſeruir de iour à autre. Mais s'eſtant endurcie, comme cela auient à la longue, ſera battuë dans vn mortier enſemble auec les veſſies: & de tout cela, paiſtri auec du bon vin-aigre, en ſera faite vne paſte qu'on repoſera dans vn pot de terre vitree, pour de là en prendre peu à peu, durant l'annee ſelon qu'on s'en voudra ſeruir.

Du beurre. Aiant tiré le laict, auſſi toſt le coulera-on par vn tamis ou linge, blanc & net, pour le deſcharger de toute immondice: & apres le laiſſera-on ſeiourner dans les terrines vitrees, ou autres vaſes couuerts & bien nets, l'eſpace de huit à dix heures: au bout deſquelles, auec vne cueiller on recueillira le Beurre, qui par tel loiſir ſe ſera aſſemblé au deſſus: puis au laict ſera adiouſtee la preſure pour le cailler & affermir, en la maniere & en la quantité accouſtumez ſelon les lieux, leſquels pour leurs particulieres proprietez, impoſent loy en ce meſnage. Le beurre prins ſur le laict, eſt beaucoup plus delicat que celuy qu'on tire du caillé, par eſtre tout pur: ce qu'on ne peut dire de l'autre, qui eſtãt meſlé auec du caillé, en reſte groſſier & mal-plaiſant. Le Printemps & l'Automne, donnent

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

le beurre meilleur & en plus grande abondance, que l'Esté ne l'Hyuer, à cause des extremes chaleurs & froidures. Encores y a-il du choix, estant à preferer celuy du mois de May à tout autre, pour sa belle couleur dorée & grande delicatesse. Et en quel temps que ce soit, sera le beurre battu & fait le plustost qu'il sera possible, afin que par trop gardé, il ne saigrisse ou sacquiere quelque autre sinistre odeur & saueur. C'est pourquoy, est à souhaiter auoir bon nombre de vaches, à ce que chacun iour donnans du laict en abondance, de mesme abonde le beurre, dont il puisse estre souuent battu. ce qu'on ne peut commodément faire de petite quantité, qui cause l'assemblage de grand nombre de iournees auec l'interest susdit. Tres-nettement desire le beurre estre fait & tenu, ne souffrant aucune saleté. Pour laquelle cause, auant qu'on batte le beurre, en le battant & apres l'auoir battu, faut curieusement boucher les vases où il seiournera: & que les seruantes qui les manieront, ayẽt les bras retroussez & les mains bien lauez. De la façon de battre & ramasser le beurre, n'est besoin de discourir: pource qu'elle est assez familiere à tous ceux qui se meslent du mesnage des vaches. Estant aussi raisonnable laisser à chacun ses vases, vtensiles & coustumes particulieres, puis qu'elles tendent à mesme but. Ioint, que vouloir representer les diuersitez de ces choses-là, selon l'vsage des prouinces, seroit entreprinse plus curieuse que profitable.

En May, est le meilleur.

POVR longuement conseruer le Beurre, ne faut que le saler: mais beaucoup plus delicat se rend-il par le bouillir, tellemẽt qu'ainsi accommodé, peu de difference y a-il de luy au recent & frais. En le bouillant sur feu clair & lent, le faut escumer, pour le descharger curieusement, de tout le terrestre qu'en se cuisant il expulse en haut: dont en fin il se represente clair & de couleur blonde, comme beau huile d'oliue, puis mis dans des vases de terre vitrez au dedãs, est gardé tant longuemẽt qu'on desire. ainsi le pratique-on en Lorraine. C'est le propre des vaches, que de produire le beurre, encores qu'il en procede des cheures & des brebis: mais non tant que des vaches, lesquelles à ce seruice precedent tout autre Bestail.

Cõment le garder bõ.

QVANT au fourmage, la vache ne le rend si delicat que la cheure ne la brebis, quoy-qu'abondant. Il est neantmoins de grande requeste, & comme i'ay dit, le climat & les herbages luy donnent nom. A telle cause, sont en reputation les fourmages d'Auuergne, cogneus par tous les lieux de la France, depuis l'vne mer iusques à l'autre, où en grande quantité ils sont transportez. En autres diuers endroits de ce royaume, y a aussi des montaignes fertiles en fourmages de vache, pour leur exquis pasturages. De mesme se treuuent des recoins de montaigne, de coustau, de plaine, par les prouinces en plusieurs quartiers, celebrés pour les bons fourmages de diuerses sortes & diuers laictages. La Brie entre autres, pour ses bons fourmages appellez Angelots, & les-Baux en Prouence, aux lizieres du Languedoc, à cause de la delicatesse de ses petits fourmageons, sont beaucoup prisez & fertiles en laict & fourmages: &

Du fourmage de vache.

pareillement la prouince de Bretaigne. Quant aux fourmages que par delicateſſe on apporte en ce Royaume, ceux de Milan & de Turquie tiennent le premier rang, en apres ceux de Suiſſe, & finalement, comme auſſi en plus grande quantité & de plus grand meſnage, ceux de Hollande, & Zelande, pays abondans en paſturages & par conſequent en laictages, voire en telle quantité, que le commun rapport d'vne vache, eſt de vingt-cinq ou trente pintes de laict par iour, & quelques-fois de quarante. Ce qui a fait dire à quelques vns, par vne ſupputation inutilement curieuſe, que durant l'annee il ſe cueille autant de laict en ces deux prouinces-là, que de vin en toute la Gaſcogne. L'abondance des laictages, ordonne de la grandeur ou petiteſſe des fourmages: n'eſtant poſſible qu'auec peu de beſtail, on puiſſe faire des fourmages tels qu'on nous enuoye de la Lombardie, par leur grandeur reſſemblans à meules de moulin. Auſſi en cela n'y a nulle ſuiction, non plus que de les faire dans des veſſies, comme ſont aucuns qui viennent de Turquie: car touſiours les fourmages ſeront bons, de quelle figure & grandeur qu'on les face, pourueu que la bonne matiere ſoit bien preparee.

Soin. LA laicterie & fourmagerie ſeront tant nettement tenuës, qu'aucune mauuaiſe ſenteur n'y ſeiourne, de peur de la communiquer au formage. Pour la meſme cauſe curieuſement auſſi lauera & fourbira-on tous les iours, les vaiſſeaux & vtencilles, eſquels & le lait & les fourmages, ſeiournent: comme ſeillons, huches, pots, terrines, couloires, faiſſelles, eſcliſſes, cagerotes, chazieres & ſemblables ſeruans à ce meſnage. Voire eſt neceſſaire, que les ſeruantes lauent bien les mains, auant que toucher aux vaches pour en traire le laict: afin que rien de ſale & mal net, ne ſ'en approche, l'vne des principales obſeruations de ce meſnage.

&

Conſiderations neceſſaires en ce meſnage. TANT meilleur, tant plus delicat, & tant plus peſant ſe treuuera le fourmage, que moins aura eſté esbeurré: d'autant qu'auec le beurre, ſ'en va la fleur & la graiſſe du laict, laquelle laiſſant toute au fourmage, il en reſte plus valeureux. Mais auſſi plus difficile à façonner eſt-il, à cauſe que la trop abondante graiſſe verſant és coſtez du fourmage, le fait creuaſſer, & par trop ſ'eſtendre. Dont eſt à loüer, tenir en cet endroit le milieu; c'eſt à dire n'en oſter tant de beurre, que le fourmage en deuiéne maigre, ne luy en laiſſer tant, qu'il en ſoit trop gras, par ainſi l'on ſ'accommodera & de beurres & de fourmages tout enſemble. Et ſi cas eſt qu'on en oſte aucun beurre, la ſuperfluité ſuſdite ſe corrigera aucunement, en rompant & demeſlant le caillé, à force de battre auec vn baſton, auec vne cueiller percee, ou auec la main nuë, auant que le mettre dans les eſcliſſes ou cagerottes, pour les conuertir en fourmage, & encores ſi puis apres on retarde à le ſaler. Car comme le toſt ſaler engraiſſe le fourmage, auſſi le ſaler tard l'emmaigrit. Le fourmage le plus gras, pour ſa delicateſſe, eſt le plus guerroyé des beſtioles & partant le moins ſeruable: au contraire, le plus maigre eſt celuy qui ſe garde le plus. L'eſbeurrer, donques, outre l'vtilité qu'on tire du beurre, en apporte auſſi vne autre, qui eſt, qu'il preſerue les fourmages d'eſtre mangez des beſtioles,

ſtioles, vers, mouches, moucherons, artuſons, mittes: mais à ce que les fourmages ſoient qualifiés ainſi qu'il appartient & pour la bõté & pour la conſeruation, à l'esbeurrer l'on ira retenu, comme a eſté dit. Et au ſaler, l'on ne s'auancera ne retardera, qu'auec raiſon, qu'on tirera des experiences des lieux & des matieres differentes ſelon le climat, les beſtes, les herbages. De meſme auiſera-on à la quantité de ſel qu'on leur donnera, ayant eſgard & au naturel du Beſtail, & au lieu où l'on eſt (plus, ou moins, en l'vn qu'en l'autre, eſtans les fourmages ſalez, ſoit par raiſon, ou par la ſeule couſtume) aiant pareillement eſgard à la grandeur, ou petiteſſe des fourmages.

Comment gouuerner les fourmages pour leur tendreur.

PAR les trous des faiſſelles ou eſcliſſes, les fourmages s'eſgoutterõt, & le meſgue ou petit-laict, ſortant auec celui qui demeure dans la terrine, ſe menagera, comme ſera monſtré: leſquels fourmages vn peu affermis, oſtés de là, ſeront mis repoſer dans la chaziere, ſur la paille freſche, nette & longue, pour y vuider le reſte de leur nuiſible humidité. En lieu de paille, aucuns ſe ſeruent du jonc: & d'autres, mieux entendus, repoſent leurs fourmages ſur de la toile claire, tendue roidement auec des petits cloux, ſur des chaſſis de bois: pour euiter les raies & enfoncemens, que la paille & le jonc, cauſent aux fourmages, à cauſe de leur tendreur & molleſſe, leur peſanteur les y faiſant comme enchaſſer: leſquels eſtans repoſés en leur commencement ſur la toile, demeurent vnis & nets, & fort propres à eſtre pellés quand on les veut manger; n'eſtant beſoin ſeulement que les raſcler auec le couſteau, pour leur oſter l'eſcorce qui en eſt fort deliee. La chaziere commune faite auec des oziers, n'eſt la meilleure: ains celle qui eſt façonnee à la maniere d'vn gardemanger, & eſt entournee de toile, qu'on y attache à l'entour auec des petits cloux: laquelle, fermee à clef, garde les fourmages d'eſtre expoſez à tous venans, ny auſſi à la pouſſiere, ou autre ſaleté: de meſme, par là eſt la maiſon preſeruee de l'enſalliſſement, prouenant du continuel eſgouſt des nouueaux fourmages, dont la puanteur eſt importune. Cela ſe fait en adiouſtant à ceſte chaziere vn grand entonnoir pour receuoir l'humeur diſtillante des fourmages poſez ſur iceluy, en vn petit treillis ou claye à ce approprié, & la rendre dans vn vaze mis au bas d'iceluy entonnoir: laquelle humeur, pour double commodité, ſera meſnagee en la donnant au Beſtail. Mais ſans ſortir de ce propos, cecy eſt à noter, que le petit-laict engendre flux de ventre aux couchons, dont ils ſe rendent langoureux: pour laquelle cauſe, ſ'abſtient-on de leur en bailler, ains eſt reſerué pour les grands pourceaux, ieunes chiens, & pour toute ſorte de poulets meſlé auec des mietes de pain.

La Burate.

EN outre, ſe meſnagent treſ-bien les reliefs des beurres & fourmages. De ceux-là on fait la burate, pour ſeruir durant l'annee à l'appareil des viandes de la groſſiere famille: & de ceux-cy, des ſarraſſons, qui ſe mangent freſchement, auec eau roze & ſucere, tenans lieu honorable à la table du maiſtre: auſſi ſalez ſe conſeruent longuement, mais c'eſt pour ſeruir de viande au meſnage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

LA burate se fait ainsi. Ce qui demeure en la beurtiere, apres en auoir tiré le beurre, est mis dans vn sachet de toile pour s'y esgoutter durant trois ou quatre iours: au bout desquels vne masse est faite de ce qui se treuue dans le sachet, laquelle apres est salee auec bonne quantité de sel qu'on y met, en la paistrissant, puis sechee & mise dans des pots de terre, où elle s'endurcit, se rendant de saueur forte & piquante, & par consequent, propre à donner gouſt aux viandes du mesnager.

Le Sarrasson.

POVR le sarrasson. De la terrine on ramasse le petit-laict restant des fourmages, lequel on met eschaufer dans vn petit chauderon, sur feu clair & lent, l'escumant tousiours & afin de le faire espessir, quelque escuellee de laict pur est adiouſtee par-dessus, ou bien le moyau d'vn œuf. Faisant semblant de boüillir, on y iette quelques gouttes d'eau fresche, arrestant par ce moyen la matiere qu'elle ne s'esleue trop tost en haut, comme cela aduient sans ce remede & à sa perte, s'exhalant en vapeur, quand on le laisse du tout boüillir. Ainsi petit-à-petit s'espessit le sarrasson: lequel dessus en sus on prend auec vne cueiller percee, le mettant dans des escliſſes ou faiſſelles à la maniere des fourmages: d'où estant retiré, au bout de quelques heures est bon à estre mangé, pouuant aussi estre gardé frais deux ou trois iours; & tant qu'on veut, salé, comme les fourmages pour estre appreſtez en cuisine, comme a esté dit.

Bien à tenir les fourmages.

REVENONS aux fourmages. Ce qui les acheue de façonner, est le iour és lieux ou l'on les tient, apres les auoir tirez de la chaziere: esquels lieux ils prennent, ou leur bien ou leur mal, par trop ou peu s'esuenter ou s'humecter. C'est pourquoy, est neceſſaire estre accommodé de plusieurs cabinets ou petites chambrettes, diuersement qualifiees de secchereſſe & d'humidité: pour des vns aux autres, remuer les froumages: selon que de iour à autre on recognoiſt deuoir estre esuentez ou humectez. Sans laquelle commodité, en vain on espereroit auoir des bons fourmages: ne tels qu'il appartient, pour la qualité & pour la duree. C'est auſſi le lieu, qui donne, ou oſte la graiſſe au fourmage: car en humide, il s'engraiſſe; & en sec, s'emmaigrit; lesquelles considerations seront mesnagees par la mere-de-famille, pour s'en seruir à-propos sans obmiſſion d'aucun article, si elle desire auoir honneur & profit en ce faict. Auſſi tiendra-elle ces lieux-là, plus oscurs que clairs, afin d'euiter l'importunité des mouſches. Pour commodément y arranger les fourmages, seront les cabinets (comme boutiques d'apoticaires) garnis à l'entour auec des aix bien agencez, ou pluſtoſt des claies proprement tiſſuës, tenans ces eſtages-là, touſiours fort nettement, de meſme les fourmages, en les remuant s'en-deſſus-deſſous, par pluſieurs fois la sepmaine. Finalement, seront les fourmages mis en pile, à ce qu'estans entaſſez les vns sur les autres, leur humeur se puiſſe conseruer. Mais ce sera doucement qu'on les maniera, de peur de les caſſer: par là preuenant la pourriture, qui auient certainement, en suite de la rupture: à cela pour leur peſanteur, estans plus suiets les grands, que les petits

Comment preparez.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

fourmages. Toutes autres causes qui corrompent les fourmages, se peuuent aussi mieux preuenir que guerir. Les artusons, mittes, vermisseaux, & autres bestioles ne mordront aux froumages, si on les frotte auec de la lie molle de bon vin: ou auec du fort vinaigre: ou auec du jus d'escorce de noix verte & escachee: ou de celuy, de mures franches: auec de l'huyle d'oliue: ou de celuy de graine de lin, ou du marc de ladite graine: ou auec du beurre: ou bien si tant l'on veut despendre, auec de l'eau-de-vie. Aussi sont les fourmages preseruez de corruption, par les fueilles de l'herbe appellee, Serpentaire, si l'on les enueloppe. En plusieurs endroits, comme en Lombardie & Suisse, auant qu'oindre leurs fourmages d'aucune liqueur, les raclent superficiellement auec des cousteaux mousles & non trancheans, en leur ostant le plus grossier de l'escorce, dont apres ils demeurent fort nets: chose conuenable à toute sorte de fourmages, grands & petits: tant la netteté est bienseante par tout: si toutes-fois la matiere des fourmages, selon le climat, ne contrarie à ceste curiosité. Pour sainement & longuement conseruer les fourmages, apres qu'ils seront bien secs on les tiendra dans du millet, de l'orge, ou du froment: mais auec plus d'vtilité cela aduient dans la semence de lin, que dans aucune autre graine, à cause de son particulier naturel, qui est, d'estre fresche en Esté & chaude en Hyuer: qualitez donans les intemperies des saisons à l'vtilité des fourmages.

Preseruer les fourmages des bestioles nuisibles.

Pour les garder soigneusement en bonté.

CHAPITRE IX.

Chastrer & dompter les ieunes Bœufs; conduire & nourrir ceux de trauail, & engraisser toute sorte d'Omaille.

LEs veaux ou taureaux serõt paruenus au poinct d'estre chastrez, dés-lors qu'ils auront attaint l'an & demy: chose necessaire pour les bœufs destinez au labourage & à estre mangez: sans tel artifice, & en l'vn & en l'autre effet, estant de nulle ou tresf petite vtilité. D'autant que cest animal demeure sauuage & presque furieux, laissé en son entier naturel: mais aussi par le chastrer, comme les arbres agrestes par l'enter, s'appriuoise-il: & cest affranchissement se rapporte à sa chair: laquelle sans ce remede ne pourroit estre mangee que par contrainte tant seroit-elle dure & fade. Aucuns ne tardent tant à chastrer les taureaux, y mettans la main dés leur sixiesme mois, afin de les accoustumer de bonne heure à douceur & obeyssance. Mais aussi telle hastiueté leur diminue l'accroist & la force, contre l'auis de ceux qui tiennent s'accroistre mieux les veaux chastrez tost que tard: car c'est de l'experience d'infini nombre de bons mesnagers, en diuerses prouinces; que la force reste au bœuf, pour touiours plus vigoureuse, si

Vtilité de chastrer le taureau.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

En quel aage. on luy donne l'auantage de s'agrandir en son naturel, auant que de le chastrer. On pourra attendre iusqu'à sa seconde ou troisiesme annee, & non plus: car passant outre l'impetuosité furieuse du taureau, rendroit la chose par trop difficile & en peril la vie de l'animal. Or soit que le veau ou taureau ait serui d'estalon ou non, il sera chastré dans le terme susdit, qui est depuis ses premiers dix-huict mois iusqu'à sa troisiesme annee, au Printemps ou en l'Automne, en iour beau & serein, non chaud, ne froid, ny humide ny venteux, la Lune estant en decours.

En quel temps.

Et comme le chastrer DEVX façons de chastrer les taureaux sont en vsage; c'est assauoir en leur couppant & ostant entierement les genitoires, par incision, à la mode des autres bestes. Et l'autre en les leur estordans auec des tenailles: ce qui leur amortit les nerfs auſquels ils sont attachez, & apres les fourrans dans le ventre. Ceste-cy peut estre dite, demy-chastrer. elle est neantmoins pour son vtilité, plus pratiquee que ceste-là; d'autant que par tel moyen le bœuf n'est du tout effeminé, ains seulement en luy assopie la vertu engendrante, & osté ce qui le rend furieux, qui est faire ce que desirez, luy restant du courage masculin à suffisance pour la force au labourage. Ce qui n'aduient par le precedent ordre, s'en allant auec les genitoires, la pluſ-part de sa valeur, dont il demeure durant sa vie plus foible & moins courageux. Par quel qu'il soit de ces deux chemins, le taureau souffre grandes douleurs, plus toutes-fois tant plus il est auancé en aage, voire iusqu'au mourir, si par-apres il n'est bien gouuerné. A telle cause le nourrira-on soigneusement dans l'estable, auec bonnes pastures, vertes ou seches, selon le temps; & ce durant sept ou huit iours, pendant lesquels on luy donnera peu à boire, mesmes aux deux premiers iours d'eau tiede & blanchie auec de la farine. Cependant les bources des genitoires luy seront oinctes auec du sain, pour en consolider les playes, venantes de l'incision ou entorce, & que gueri de son mal, le ieune bœuf soit remis en son premier appetit.

Dompter & instruire les jeunes beufs. PREVOIANT les difficultez qu'on treuue en l'apprentissage des ieunes bœufs & farouches, & qu'à les dompter court du danger de ceux qui les approchent, de longue main on commencera de les apprinoiser: c'est assauoir, dés leur premiere annee, les flattans de la voix, les caressans de la main, les frottans par tout le corps iusqu'au dedans des cuisses, mesme la langue auec du sel & du vin. Par ces doux attraits, les bœufs se laisseront facilement approcher, & rabatront beaucoup de leur naturelle fureur; dont ils se rendront d'aisee conduite. On leur fera souuent voir les attirails du labourage, les menans auec les grands bœufs & au pasquis & au labour: on les passera sur des planches, sur des ponts, sur des batteaux, deuant des moulins, des foulons, des forges de mareschal, & ailleurs où y aura du bruit, afin de les accoustumer à ne craindre riẽ & à s'asseurer de tout. Cõtinueréz ces exercices iusqu'à ce que les jeunes beufs ayent attaint l'aage de trois ans, & lors

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

changeant de leçon, les attacherez à la creche, par les cornes, auec des cordes: leur ferez porter le ioug, ou à la teſte ou au col, quelques iours durant, puis y attacherez vne longue corde, & au bout d'icelle quelque legere piece de bois, en les promenant ainſi deux ou trois heures par iour. Les attellerez à la charrette vuide, laquelle apres chargerez vn peu, & ainſi la leur faiſant tirer, experimenterez leur patience: comme auſſi en leur baillant vn petit aireau ou coutre, dont les ferez labourer ſur terre legere & bien cultiuee, afin que la durté du fonds ne les refroidiſſe & eſtonne. L'exemple & la contrainte ſeruent de bon maiſtre en toutes diſciplines, ce qu'on experimente en accouplant vn ieune bœuf auec vn vieil, & les faiſans marcher enſemble: car, & par gré & par force, ceſtui-là eſt inſtruit par ceſtui-cy, à remuer la terre & à tirer la charrette. Et ceſte voye cy eſtant plus facile que nulle autre pour dompter & inſtruire les ieunes bœufs, on l'employera, en baillant comme en apprentiſſage deux nouueaux bœufs, à deux vieux, à chacun vn, à la charge de les faire labourer de diuerſes mains, à ce que par apres mis enſemble des deux bœufs ſ'en faſſe vn bon couple pour conuenablement trauailler de compagnie. De meſme curieuſement auiſerez à bien apparier les deux ieunes bœufs, tant en grandeur qu'en courage: afin qu'ils tirent gayement enſemble, ce qui ne pourroit auenir eſtans de differente ſtature & force, le fort opprimant touſiours le foible. Ceſte eſt auſſi l'ordonnance antique, que d'attacher le ieune bœuf entre deux vieux, à vn ioug long & à ce approprié, pour d'iceux eſtre contraint d'auancer ou de reculer, voire d'eſtre trainé, s'il ſe couche par terre. Or comment qu'on enſeigne les ieunes bœufs, ſoient ſeuls ou en compagnie, eſt neceſſaire les manier fort doucement, employant la voix à les ſoliciter & menacer, pluſtoſt que les coups: deſquels faut vſer ſobrement & à propos. D'autant que la rude & rigoureuſe contrainte, les confirme plus ſouuent en leur furieuſe opiniaſtreté, qu'elle ne les corrige de tel vice. Et ſi d'auenture vous tumbe en main quelque bœuf de ſi maligne nature, qui ſe couche en la raye, ſans ſe vouloir releuer par moderez battemens, ne paſſez outre à le tourmenter, ains liez luy les quatre iambes auec des cordes, & tant eſtroitement, qu'il ne puiſſe ſe releuer: & le laiſſez là iuſqu'à ce que la famine & la ſoif le facent rendre, peine qu'il craint plus que les coups, & laquelle aſſeuréme̅t auec patience, le fera ranger à ſon deuoir, en reïterant deux ou trois fois le remede.

AINSI dreſſez les ieunes bœufs, ſeront employez au trauail, mais moderément, en attendant qu'ils ayent atteint leur cinquieſme annee deuant lequel temps ne ſont-ils ſuffiſamment fortifiez pour faire leur iournee entiere. Indifferemment doncques ne leur donnera-on toutes terres à labourer, ains ſeulement celles qui pour leur legereté ſe laiſſẽt manier à petite peine, cõme les ſablõneuſes & qui ja ont eſté labourees, leſquelles on reſeruera pour ce ieune beſtail en ſon commencement, & comme a eſté dit, ne les faudra tenir en beſongne toute la iournee,

Les ieunes bœufs ſerõt ſupportez au trauail

de peur que la longueur du trauail ne les descourage & rebute. Mais leur relaschera-on quelque chose, les deslians de bõne heure, lors qu'il fera trop de chaud ou trop de froid, ou qu'il fera semblant de pleuuoir, ou mesme lors qu'ils se fascheront de l'œuure; de laquelle ne les faut saouler, ains plustost les en affamer, afin qu'en la desirant, ils se rengent d'eux-mesmes au trauail, l'heure en estant venuë. Par ceste ordre les maintiendra on sains & de bonne volonté à trauailler, s'agrandissans & fortifians de iour à autre, pour finalement suiure les autres bœufs de plus grande aage en toute sorte de labeur, moyennant condigne gouuernement & nourriture.

La conduite des bœufs se regle par les saisons.

Selon les diuerses saisons, diuersement aussi conduira-on les bœufs du labourage. C'est vne generale maxime pour tout bestail de labour, que de s'abstenir de son seruice en temps d'excessiue chaleur, de froidure, de vents, & aussi lors qu'il pleut ou neige tant soit peu. En Esté durant les plus grands chauds ne faut trauailler les bœufs que les matinees & vesprees: assauoir depuis la premiere poincte du iour, iusqu'à huict heures, & depuis trois heures apres midy, iusqu'à huict, demeurant l'entre-deux pour repaistre & repoſer. Le reste de l'annee, la iournee se fera toute-d'vne-traicte; en Hyuer, d'vn Soleil à l'autre: en l'Automne & au Printemps elle commencera à huict heures du matin, & finira à six heures du soir. Par ce moyen le temps s'employera tres-bien: & auront les hommes & les bestes du loisir assez pour repoſer & repaistre durant la nuict, & le iour au gouster. Si le bouuier a à conduire deux couples de bœufs, il le fera commodément au profit de l'œuure, comme a esté dit, trauaillant vn couple de bœufs dés le grand matin iusqu'à vnze heures; & l'autre, depuis Midy iusqu'à la nuict, luy restant vne heure pour son gouster, ayant disné deuant le iour. Vn garçon aura la charge de mener & ramener les bœufs du pasquis au champ; afin de ne destourner le bouuier, qui ne s'amusant qu'à son labourage, l'auancera tres-bien, & de mesme maintiendra-il les bœufs en bon estat. Ce sera à la discretion du bouuier, que de faire tirer ses bœufs ou par le col ou par la teste: mais à la charge que de leur accommoder si bien les iougs, qu'ils ne blessent les bœufs en trauaillant: mal qu'il preuiendra aussi en adiouſtant au ioug quelques coussinets, faits ou de feutre ou d'autre matiere molle. De mesme par curieuse visite preuiendra-il les blesseures, leur auenans és autres parties du corps, où il regardera chacun iour, mesmes au soir, pour leur oster des pieds les espines & pierres qui souuentes fois s'y attachent: frottans aussi les bœufs par tout le reste du corps auec de la paille freſche, dont leur sera faite bonne litiere. Les estrillera le matin; & par fois leur lauera la langue auec du vin, mesme lors qu'il les verra degouſtez. Leur donnant en outre, pour la mesme occasion & pour les faire boire, trois poignees de sel à chacun, de huit en huit iours, ou de quinze en quinze, durant l'Esté, & non és autres saisons; mesmes en Hyuer, de peur de les rendre par trop foibles. car le sel les faisant beaucoup boire, & treuuans en Hyuer les eaux froides,

Le bouuier sera soigneux de ses bœufs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

telles eaux leur donnent des trenchees : & en ſuite, cela les alaſchit; ce qu'on ne craint en Eſté, tant pour la chaleur de la ſaiſon qui tempere la froidure des eaux, que le naturel des herbages ; dont les bœufs ſont lors nourris. Sans neceſſité, s'abſtiendra le meſnager, d'enuoyer ſes bœufs en voyage, loin de leur giſte pour les trauailler : d'autant que telle beſte craint plus que nulle autre la mutation de la viande & de l'air. Et profitera en ceſte antique defenſe;

Iamais tes bœufs ne preſteras,
Et touſiours bien labourer as.

TOVCHANT la viande des bœufs, de deux ſortes principales s'en treuue, de verte & de ſeche, dont on les paiſtra ſous la diſtinction des temps. Le plus tard qu'on peut faire changer d'ordinaire aux bœufs eſt le meilleur : ſoit de paſture verte, ſoit de ſeche ; tant pour la commodité du beſtail, qu'eſpargne de la viande. C'eſt choſe aſſeuree que les bœufs ne ſe treuuent guiere bien d'eſtre nourris de la premiere herbe du Printemps, par n'eſtre viande aſſez ſolide pour les bien entretenir au trauail : ains comme eau, ne leur fait que paſſer par le ventre, dont ils ſe rendent laſches & foibles & de nul ſeruice, iuſqu'à ce qu'à la longue ils ſe ſoient fortifiez auec l'herbe. Et qu'ils conſument plus de foin en vn iour le mangeant en herbe, qu'ils ne feroient en ſix, eſtant fauché & ſerré en ſa maturité. Pour leſquelles cauſes & afin de n'interrompre le labour, le meilleur eſt de ne leur donner l'herbe deuant la fin du mois de May. Et par ainſi, aura-on tout ce qu'on demande en ceſt endroit ; aſſauoir, le bon trauail des bœufs ; qui en ce temps-là, eſt le plus deſirable que de toute l'annee, la terre eſtant lors treſ-apte, auec le benefice des rozees, d'eſtre remuee : & l'abondance des foins, qui ne s'eſtans mal meſnagez en leur commencement, ſe rendront entiers dans les greniers, qu'à leur vtilité, les bœufs retrouueront treſ-opportunément, à l'arriere-ſaiſon de l'annee. Telle tardité regarde auſſi bien les herbages ſauuages que les francs, quand par icelle ils ont bon loiſir de s'accroiſtre à ſouhait : pour fournir en ſaiſon de la mangeaille à ſuffiſance à toute ſorte de beſtail. Meſme conſideration a-on pour les fourrages ſerrez dans le grenier, leſquels plus longuement dureront-ils, que plus tard on les entamera. Et bien que ce meſnage ne regarde qu'à l'eſpargne, toute ſorte de beſtail ſe portant bien des foins ſecs, mangez en quel temps que ce ſoit, ſi eſt ce que ceſte ſeule & ſimple vtilité merite bien d'eſtre obſeruee, pour l'auantage que c'eſt d'auoir des fourrages de reſte au bout de l'annee, à quoy (comme le courir ne ſert tant que le departir de bonne heure) ne peut-on paruenir que par telle preuoyance. Partant tiendra-on les bœufs és herbages de la campagne, le plus longuement qu'on pourra, qui ſera iuſqu'à ce que les extremes froidures de l'Hyuer les en chaſſent.

Ne ſe hasteras à leur changer d'ordinaire.

Cecy eſt notable.

TOVT l'Eſté doncques, tout l'Automne, & vne partie de l'Hyuer, les bœufs viuront en campagne : dans le logis, le reſte de l'Hyuer, & ſa partie du Printemps, pourueu que le climat & la

Selon les ſaiſõs ſeront nourris en

la campagne & dãs le logis.

fertilité de la terre, fauoriſent ceſte nourriture, pour fournir de viures à ſuffiſance, & donner de la douceur de l'air, autant qu'il en faudra pour le ſeiour des beſtes à deſcouuert. Leſquelles choſes defaillans, ſera aduenue la ſaiſon d'eſtabler les bœufs, les faiſans viure ſous les couuertures, auec des fourrages; dont dés l'Eſté la prouiſion aura eſté faite. Obſeruation pour toutes ſortes de beſtes de trauail, & autres. Les eſtables ſeront appropriees au beſtail, comme i'ay dit, grandes, aux grandes beſtes: petites, aux petites, & pour toutes en general, ſeches & aïrees, afin qu'aucune humidité n'y ſeiourne, pour petite qu'elle ſoit, eſtant touſiours cõtraire à toute ſorte d'animaux. Celles particulierement pour les bœufs regarderont le Midy: car puis qu'elles ne ſeruent qu'en Hyuer: par conſequent ont beſoin de chaleur, de laquelle ſe treuue plus en ceſt aſpect-là, qu'en aucune autre.

Touchant leurs eſtables.

Des pailles

PLVSIEVRS matieres pour paiſtre les bœufs hors de la campagne y a-il, deſquelles la principale eſt le foin, puis les farrages & meſlanges de l'herbage ſeché des auoines, & veſces comme a eſté monſtré: finalement les pailles, differentes en valeur ſelon la diuerſité de leurs grains. La meilleure des pailles ſelon Columelle, eſt celle de millet, puis d'orge, & apres celle de froment. Ceſt ordre s'accorde preſques auec ce que nous en trouuons en nos meſnages, tenans les pailles en ces degrez: De millet, d'auoine, de fromẽt, d'orge, de ſegle & d'eſpeautre. Celle d'orge eſt fort appetiſſante, mais de foible nourriture, en eſtans deſſechees les beſtes qui en mangent quantité. Encore moins d'eſtime faiſons-nous de celle d'eſpeautre, pour ſa durté, dont preſque à autre ſeruice n'eſt-elle propre, qu'en fumier. Cela ſe void communément, que où les fromens abondent le plus, là defaillent les herbages, leſquels viennent copieuſement en pays de ſegle, pour aider à l'inſuffiſance des pailles de ce grain, au lieu de celles de froment, qui ſans herbage ne foin, nourriſſent aſſez bien le beſtail. la prouiſion de Nature ſe monſtrant admirable en ceſt endroit. Outre ces choſes, donne-on quelques-fois à manger aux bœufs, des fueilles ſeches d'orme, de freſne, d'erable, de cheſne, de ſaule, de peuple, qu'ils prennent auec appetit. la varieté de viande les delectant, meſmes de ceſte-cy, qu'ils treuuent auſſi bonne que l'auoine.

Des fueilles ſeches.

Le bœuf mange moins qu'autre grande beſte.

L'ORDINAIRE des bœufs ne peut eſtre iuſtement limité, mangeãs plus les vns que les autres, ſelon le naturel de tous animaux. Bien diray-ie que de toutes les grandes beſtes, ceſte-cy eſt celle mangeant le moins, & qui en moins de temps ſe repaiſt. Dans vne heure les bœufs ont prins leur repas, manifeſtans leur ſobrieté, en ce qu'eſtans ſaouls, ils ſe couchent ſur leurs pieds: non pour dormir, ains comme pour ſe repoſer; afin d'eſtre plus diſpos au trauail, l'heure duquel ils attendent gayement. Cependant ils ruminent leur viande; meſme pour le labour, ne ceſſent-ils de ruminer remaſchans à loiſir, ce qu'en peu de temps ils ont mangé. Cecy eſt auſſi remarquable, qu'eſtans les bœufs en ce repos-là, tournent leur teſte vers le vent qui ſouffle pour prendre reſpiration (pourueu qu'il ne ſoit par trop vehemẽt) non tous indifferemẽt,

ains la plus part, les aucuns regardans à l'oppoſite, comme poſez en ſentinelle pour la garde du troupeau.

En païs eſclars de paſcages, on enuoye à la montaigne tout le beſtail à corne n'eſtant de ſeruice, vieil & ieune, ſelon l'vſage des brebis & moutons, pour y ſeiourner la plus-part de l'Eſté: à ce qu'eſpargnans les herbages de la maiſon, pour l'Hyuer, alors on y puiſſe treuuer abondãce de viures. Les vaches à laict meſme ſont conduites à la montaigne, pour les ſuſdites raiſons: du reuenu deſquelles tandis qu'elles y ſeiournent, les montaignars conuiennent en fromage.

Le bouuier ſera touſiours apres ſes beufs.

Non plus qu'au trauail, le bouuier n'abandonnera iamais ſes beufs s'il eſt poſſible; de peur qu'ils facent ou ſouffrent mal. Au paſquis en Eſté ſoit de iour ſoit de nuict, dedans ou dehors le parc, ſe tiẽdra prez d'eux, pour les raiſons dites, & afin de les en ramener aians repeu: en Hyuer dans l'eſtable, y dreſſera ſon lict, pour les ſecourir s'ils s'entrebatent, s'ils s'embarraſſent auec leurs liens, ou ſi pour autre cauſe ont beſoin d'aide, ſans laquelle quelquesfois ils periſſent.

A l'achapt des beufs, quelles addreſſes.

C'eſt prendre les beufs dés le fondement, que d'eſleuer les ieunes veaux: mais ou la faute de paſturages reſiſte à ce meſnage, faudra tenir vn chemin plus court, pour ſe meubler de beufs de labour: c'eſt aſſauoir, en les acheprans tous faits & domptez, comme i'ay dit des vaches pour meſme occaſion. Eſcheant ceſte neceſſité, conuiendra aduiſer à ce point, que de ne ſe charger d'autres beufs que de prompt ſeruice: & pour ce faire, on les prendra aagez de cinq à ſix ans, afin de vous en pouuoir ſeruir, quatre ou cinq ans, qui ſera le meilleur de leur aage lequel tumbe en caducité, paſſé le dix ou douzieſme an. Il eſt vray que les beufs durent bons quelques annees d'auantage, voire autant que les dents leur demeurent entieres pour paiſtre: mais non en vigueur requiſe pour remuer terre peſante. Et encores c'eſt par priuilege de Nature, qui fortifie plus les vns que les autres, le commun de la race de ceſt animal n'allant guieres plus auant que cela. Car auſſi paſſé le douzieſme an, ou le treizieſme ou quatorzieſme tout au plus, ne s'engraiſſent les beufs qu'auec difficulté, leur defaillans les dents & le courage pour biẽ manger, ſans quoy comme vrais outils, ne peuuent-ils venir gras, la graiſſe procedant de l'abondance de viande. L'aage des beufs ſe cognoiſt aux dents & aux cornes. Les dents leur commencent à tumber à trois ans, au lieu deſquelles en viennent d'autres qui les accompaignẽt iuſqu'à l'extreme vieilleſſe. Et ceſte eſt la plus aſſeuree cognoiſſance de leur aage, par les dents; que tant plus vieils ſont les beufs, tant plus courtes ſont leurs dents: au contraire des beſtes cheualines. D'autant que les dents des beufs s'vſent en ruminant, choſe qu'ils ont de commun auec tout autre beſtail qui rumine, comme moutons & cheures.

Cognoiſſãce de l'aage du beuf par les dẽts & par les cornes.

Les nœuds que les beufs ont aux cornes, marquent leurs annees, cõtant pour trois, depuis le bout des cornes iuſqu'au premier nœud: parce qu'à trois ans, ſe deſpouille ce qui de la corne leur eſt accreu deſpuis leur naiſſance iuſqu'audit temps, en expulſant l'incruſtation, demeu-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

rant ce bout-là, appellé, cornichon, net & poly, sans tortuosité. Lequel en s'accroissant par annees, fait à chacune annee vn nœud, comme vn anneau releué. le plus ieune de la corne estant tousiours ce qui touche la teste des beufs : au contraire des arbres, desquels les nouueaux iettons poussent les branches à la cime des arbres. Par ceste tres-certaine addresse, le pere-de-famille ne sera trompé: de laquelle se seruira aussi à l'achapt & à la vente des vaches; parce que ces choses sont communes aux masles & aux femelles de ceste espece d'animal.

Engraisser les beufs.

FINALEMENT, le beuf est mangé, extreme & dernier de ses seruices, en quoy (comme a esté dit) il excelle toutes autres bestes de labour. Pour en venir là, conuient auparauant l'engraisser, autrement sa maigreur raualeroit beaucoup de son prix. I'ay desia dit, que le trop de vieillesse resiste à l'engraissement des beufs : parquoy se faudra soigner de prendre leur aage à poinct requis, & sans auoir esgard à la cõtinuation de leur bon seruice, ne delaier ce traict de mesnage plus auãt que leur douziesme an, si faire se peut, car ce seroit trop hazarder que d'attendre d'auantage. Les beufs destinez à estre engraissez seront ostez du labourage à la fin du mois de May pour les nourrir és bons herbages durant l'Esté, en oisiueté, sans les remettre au trauail vne seule heure de temps, de peur de leur destourner l'engraisser, ou de les morfondre. On les menera paistre dés la pointe du iour, pour, auec l'herbe leur faire aualer la rozee de la saison. Ils demeureront au pasquis iusqu'à ce que les chaleurs les importunent: desquelles les retirant, les menera-on reposer à l'ombre, sous les couuertures; & les chaleurs passees, seront ramenez à l'ordinaire, pour le reste du iour; & la nuict venue enfermez dans les estables ou dans le parc, auec les autres bestes du labourage: ou bien à part, si le nombre des beufs d'engrais merite vne particuliere garde. Et à ce que les beufs mangent de bon appetit & par consequent beaucoup, seule esperance de leur graisse, trois ou quatre fois le iour on les abbruuera, à quoy seront prouoquez par le sel qu'on leur donnera vne fois la sepmaine. Ainsi gouuernez sans interruption, se rendront-ils gras dans la fin du mois de Septembre, & au poinct d'estre mangez, soit en les vendans aux bouchers, soit en les tuans pour la prouision de la maison. Aussi en Hyuer dans les estables par bonnes pasture seches, s'engraissent les beufs : mais auec plus de despence & de souci qu'autrement: car il faut estre abondamment pourueu de foins & employer grande solicitude à les panser. C'est ordre proprement appartient au pais de montaigne, inuenté, plus pour emploier leurs foins, dont communement ils foisonnent, que pour necessité du temps: d'autant qu'en Esté ils pourroient aussi bien & commodement engraisser leurs beufs en la campagne, que ceux de la plaine. De la sort vn autre mesnage, c'est qu'auant que retirer les beufs du trauail pour les mettre engraisser, les montaignars leurs font faire leurs semences, acheuans de labourer par telle œuure; ce que tombant sur la my-Septembre, c'est lors qu'ils commencent vn nouueau & dernier ordinaire. temps remar-

En Esté, és herbages de la campaigne.

En Hyuer és fourrages du grenier.

qué opportun, & pour les bleds qui se treuuent couuerts en bonne saison, & pour le fondement de la graisse des beufs, ietté deuant les extremes froidures, qu'en ce negoce est necessaire de preuenir. On s'estudie à les faire beaucoup manger, comme à l'article le plus importãt: pour telle cause, leur donnant du foin, peu & souuent: & en tenant tousiours nette la creche, preuenir le desdain qui communement auiẽt de trop de viande salement distribuee.

Dõner l'appetit aux bœufs.

Povr leur esueiller l'appetit, la langue leur est souuent lauee & frotee auec du vin & du sel, pour le moins, chacune sepmaine vne fois: & de dix en quinze iours, leur donne-on du sel à manger, la force duquel temperee par boire, leur fait deuorer la viande. traitement commun pour toute sorte de beufs d'engrais. Mais il conuient distinguer la boisson par le temps, autre que tiede ne leur estant propre quand le froid pique: parquoy l'eau leur sera lors eschaufee, la blanchissant auec vn peu de farine qu'on y mettra dedans. Est necessaire d'engarder les beufs de se lescher d'autant que le lescher leur consume la graisse: ce que les bouchers recognoissent tres-bien, dont ils en raualent le prix, & tres-apparemment se remarquent les endroits leschez, & ce à la peau, du beuf escorché, plus mince estant là, qu'ailleurs: Le lescher se preuient auec fiente de beuf, de laquelle le beuf est frotté par tous les lieux de son corps où il peut attaindre auec la langue; car ainsi embouzé, l'amertume qu'il y treuue le garde de le lescher. *lesc-*

Matieres engraissãtes Beufs & Vaches.

Diverses viandes pour engraisser les beufs sont adiousstees au foin, selon les commoditez des pais. Aucuns leur donnent soir & matin, des pelotes faites de farine de segle, d'orge, d'auoine, meslees ou separees & paistries auec de l'eau tiede, en y meslant du sel parmy. D'autres leur donnent quantité de raues creuës ou cuites. Les lupins entiers, en farine, ou en paste leur sont bons: les pepins des raisins: l'auoine: aussi le gland, pourueu qu'ils en mangent leur saoul; car peu de gland n'engraisse le bœuf, ains l'alangourit, le faisant deuenir rongneux. La paille ne fait que nourrir les beufs sans engraisser; pour laquelle cause l'õ s'abstient de leur en bailler à manger, lors qu'il conuient de les engraisser. Et iour & nuict est requis d'estre autour de ces beufs, pour les soliciter à manger: aussi moiennant diligence, dans trois ou quatre mois attaignent-ils le poinct que desirez: & myeux & plus facilement, voire plustost, que plus de temps deuant l'arriuee des grandes froidures, à cela les autres commencez.

Veaux & genices.

Ainsi engraisse-on les vaches, la diuersité de leur sexe n'en diuersifiãt l'ordre. Quant aux veaux, bouueaux, & genices, à les engraisser n'est requise tant de curiosité: car il ne faut que les faire manger leur saoul par la campagne és pastis, tant que le temps les fauorise, ou durant les froidures, dans l'estable de bons farrages, les abreuuerez és bonnes heures du iour, & quelquesfois, bien que rarement, leur donner du sel pour leur aiguiser l'appetit.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Pasturages bien employez.

AIANT nostre mesnager abondance de foins & autres bonnes pasturres, auec l'esleuement des veaux (outre la portee de son labourage) entretiendra il nombre de viels beufs, qu'il fera achepter és marchez d'alentour; afin de s'en seruir à boutees pour expedier ses labours & semẽces és meilleures saisons, & apres les engraisser: ou ne voulant passer tant auant, les vendre pour le trauail, faisant comme magazin de telle marchandise. Par lequel honorable trafiq, tirera-il tres-bien la raison de ses herbages, fourrages, & aussi de ses terres; lesquelles par telle cõmodité, seront labourees à souhait: à poinct nommé, choisissant les bõnes saisons de leur culture. A la charge aussi, de subroger tousiours des ieunes beufs aux vieils, selon les occurences. Cecy est remarquable au Beuf & à la Vache, que de cesser de croistre, lors qu'ils cessent de viure, & non deuant se conseruans la vertu de s'agrandir iusqu'au dernier iour de leur extreme vieillesse. Nature n'aiant donné aucun terme d'accroissement à la Bouuine, comme elle a fait à la pluspart de tous les autres animaux.

La bouuine croist tãt qu'elle vit.

CHAPITRE X.

Les Cheuaux & Jumens.

LA REPVTATION que le Cheual s'est acquise, pour son grand seruice par dessus tout animal, le fait recognoistre par toutes les natiõs ciuilisees, ausquelles laissant publier ses merites, icy monstreray-ie tant seulement, le moien que le mesnager a à tenir pour s'engeancer de tel bestail, le nourrir & dresser pour tous vsages. A sõ hõneur i'adiousteray ceci, qu'entretenir les haras, c'est nourrir à la haute volerie, parce que le Cheual est la beste de commun seruice qui se vend le plus. Sans mettre en compte ce braue Bucephal, miracle de Nature que Alexandre le grand achepta à sep mil cinq cens escus, & auquel pour sepulture, edifia la ville de Bucephalie, de son nom, ainsi appellee contemplans le pris des cheuaux d'auiourd'huy, treuuerons n'en falloir qu'vne couple chacun an, pour tumber somme notable de deniers en la bource de nostre pere-de-famille. Les Princes & grands Seigneurs ont domestiqué en ce Royaume la nourriture des cheuaux, si qu'à leur exemple sãs hazard en cet endroit celuy les pourra imiter qui sera bien pourueu de pasturages. Plusieurs peuples aussi en diuerses prouinces s'exercent à ce mesnage, en Bourgongne, Normandie, Bretaigne, Auuergne, Poictou, & ailleurs: mais en plus grand volume és regions estrangeres. Car c'est d'Allemaigne, d'Angleterre, d'Italie, de Corsegue, de Sardaigne, d'Espaigne, de Turquie, de Transiluanie, & d'autres terres lointaines, d'où l'abondance de cheuaux vient en ce Royaume; presqu'à nostre honte,

Bucephal.

Pour la nourriture des cheuaux, est neccessaire abondance d'herbages:

& à la preuue de noſtre nonchalance, veu que chez nous en pourriõs eſtre mieux accommodez que ne ſommes.

Auſſi la bonne race

APRES la prouiſion des paſturages, de meſme eſt neceſſaire la ſoigneuſe recerche de la bonne race des cheuaux, pour auoir contentement de ceſte nourriture. Car comme en la moiſſon n'eſt le temps de remedier au defaut des bleds, ainſi lors que les Iumens poulinent, ne ſe reparent les defectuoſitez des cheuaux. Preuenant donques ces pertes, dés le fondement de voſtre haras, vous-vous meublerez d'eſtalons & iumens d'eſlite, ce qu'il en faut pour la fourniture de vos herbages. Ceſte curioſité s'accouple auec celle qu'on emploie au dreſſer du verger fructifier, allant cercher les greſſes des bons arbres là où ils ſont, prés ou loin; autrement n'auroit-on autres fruicts que du voiſinage, tels qui ſe rencontrent; leſquels communement ne ſont de grand requeſte. Dõques ſans auoir eſgar ny à la peine ny à la deſpenſe, pour vn prealable ſera pourueu à ceſt article.

Moyen de ſe pourueoir d'eſtalõs.

QVELQVES-FOIS aduient heureuſement, que prés & à bon marché, l'on ſe meuble de bons eſtalons, quand par rencontre és armees, parmy les charroirs, les labourages & ailleurs, ſe treuuent des cheuaux de bonne marque. Parquoy indifferemment par tout, chez les gens de guerre, les marchans, meſnagers, hoſteliers, curieuſement recercherez les meilleurs de ces animaux; prenant par les cheueux l'occaſion qui s'offrira. Ce n'eſt ſeulement à l'adreſſe des cheuaux où il faut viſer, pour l'engeance. car ſouuentesfois par la diligence du ſçauãt eſcuier, vn cheual de mauuaiſe nature, ſe rend excellent: & au contraire, demeure ſans nom, le cheual qui n'a eſté enſeigné ſelon l'art, quoy-que de bonne eſperance; ains aux bonnes qualitez prouenans du manier; ne luy nuiſant non plus les bleſſures, que le cheual a receuës à laguerre ou ailleurs. Car encores qu'il ait vn œil creué, ou qu'il boite pour coups receus, à ſeruir d'eſtalõ ne laiſſera d'eſtre vtile, pourueu que les inteſtins ne ſoiẽt offencez. A l'eſtalon a-on accouſtumé de regarder plus curieuſement qu'à la iument: parce principalement qu'vn eſtalon fournit à pluſieurs iumens, ſe pourueyant en vne ſeule beſte, de ce qu'on cerche en pluſieurs, & qu'auſſi communement les poulains tiennent plus des peres que des meres. Neantmoins eſt-il neceſſaire, que la femelle ſoit bien choiſie, pour receuoir & animer dans ſon ventre, la ſemence du maſle, ce qu'elle ne pourroit commodement faire eſtant de maligne nature.

Marques de bõ cheual.

LA forme, le poil, la fantaiſie & l'aage, ſont les parties obſeruables à l'eſtalon. Quant à la taille, d'autant que de toutes ſe treuue de bons cheuaux, ceſt article ſera à diſcretion; bien-que, comme celle ou giſt le plus de profit, la plus grande ſoit la plus priſee. La forme du cheual pour ſeruir d'eſtalon ſera telle qu'il appartient, s'il eſt bien ramaſſé en ſes mẽbres, y aiant par entr'eux telle ſimmetrie, que tous enſemble rendent le cheual de beau rencontre, de bonne force & de grande agilité. Ce qui aduiendra aiant la corne du pied lice & douce, non rabouteuſe ny

A la forme.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

aſpre ; eſtant ſeche, noire, dure, haute, ronde & creuſe en dedans, afin de tant mieux tenir le fer : les couronnes deliees & pelues garnies de poil : les paſturons courts, moiennement eſleuez, non trop touchez, pour n'eſtre ſuiet à broncher : les iambes groſſes en ſes oſſemens, peu chargees de chair, mais fort nerueuſes, droites & bas enioinctees, cauſans groſſes ioinctures : les cuiſſes longues, groſſes, maſſiues, muſculeuſes & nerueuſes; faiſans par leur groſſeur, ſuffiſamment eſlargir les iambes du cheual, & en ſuite empeſcher l'entretailleure : le ventre long, caché ſous les coſtez, dont il ſe repreſente petit : les genitoires eſgaux & de moienne grandeur ; les coſtes larges & longues approchans la ioinſture de la hanche, par là, le cheual, ſe rendant propre à porter la celle & à bien courir: la poictrine & deuant large, haute, & auancee en dehors, laquelle cauſe grand entre-pas & deſtourne l'entretailleure: les eſpaules grandes & larges : le dos court & vni: la crouppe vnie, ronde, groſſe & graſſe, enfoncee par le milieu, faiſant vn petit canal, regnant le long d'icelle iuſqu'à la queuë : la queuë groſſe, roide & bien fournie, de poil trainant à terre: le col de moienne grãdeur non guieres chargé de chair, eſleué, allant en eſtroiſſiſſant vers la teſte, comme en vouſſure, luy faiſant porter la veuë contre terre: les crins bien fournis de poil, pendãs du coſté du montoir: la teſte petite, ſeche, & fort maigre, les veines & nerfs y eſtans fort apparens : le muſeau camus : les aureilles petites, pointues, eſtroites, & droites: le front ample, deſchargé & ſec : les yeux gros, grands, noirs & clairs comme miroirs, emboutiſſant en hors ainſi que goderons, les deux ſe reſſemblans entierement, en figure, grandeur & couleurs: les ſalieres de deſſus les ſourcils ſortãs en dehors: grãde gueule & bien fendue, pour le facile bridement: les machoires & babines petites, ſeches, deliees & ſubſtiles: les naſeaux grands, enflez, ouuerts & biẽ fendus ; à trauers deſquels l'on voie la rouge, quand on regarde par le dedans, pour la facile reſpiratiou, cauſant longue halaine.

Au poil. GRANDE cognoiſſance de la qualité du cheual tire-on de la couleur de ſon poil, dont à la longue les experiences ont produit les marques requiſes en ceſt endroit. Et bien que de tous poils ſe treuuent de bons cheuaux, cela neantmoins tant rare, que ce ſeroit ſe deceuoir à sõ eſcient que de meſpriſer les adreſſes du poil, ſelon l'vſage des bons eſcuiers, antiques & modernes. Le Bay le Fauue, le Griſon, le Moreau, ſont les cheuaux les plus priſez, comme emmentelez des quatres principales couleurs, & deſquelles toutes les autres dependent, procedantes des humeurs dont le cheual abonde le plus, & qui s'accordent auec les quatres elemens. Le cheual Bay eſt dominé par le Feu, qui le rend cholere. Le Fauue par l'Air, ſanguin. Le Griſon, par l'Eau, phlegmatique Le Moreau, par la Terre, melancholique. Le Bay & cholere, eſt communement ardant, leger & ſauteur. Le Fauue & ſanguin, prõpt & agile, ioyeux & eſueillé. Le Griſon & phlegmatique, tardif & mol, Le Moreau & melancholique, peſant & de peu de cœur, toutesfois

fort : se conformant le cheual à la qualité de l'element duquel il participe le plus. A lors se rencontre-il parfaict, quand par benefice de la Nature, il participe proportionnellement de tous les elemẽs ensemble. Outre lesquelles generales adresses, y en a-il des particulieres touchant le poil, seruans à ceste cognoissance: où s'adiouſtent les Balzanes, c'est à dire, les marques blanches des pieds, auec lesquelles les cheuaux naissent, le tout ainsi recerché. Les balzanes de bon signe ne seront pareilles en tous les pieds du cheual, ains inegales, petites, ne montans guiere auant en la iambe, ny aussi trop descendans sur la iointure du pasturon sans y toucher, ou y touchans le moins sera le meilleur. Les balzanes des deux mains, c'est à dire, le blanc és deux pieds deuant, n'est guiere bonne marque, estant tel mauuais signe aucunement corrigé par vne balzane à l'vn des autres pieds. La balzane seule des deux pieds de derriere est bonne marque, mais auec l'estoile au front se rend meilleure : n'estant telle si sans estoille auec les balzanes des pieds, y en a vne en l'vne des deux mains. La balzane de la main de la bride, marque le cheual estre d'assez bon maniment, mais non de grande seurté, dont n'est beaucoup à priser, non plus que celuy qui a la balzane à la main de la lance. La balzane du pied droit est bonne marque, le cheual qui l'a estant excellent, mais superbe & vicieux, il est appellé *Arsel*. La balzane du pied de l'estrier est fort bonne marque, monstrant le bon cœur du cheual. La balzane vniuerselle de tous les quatre pieds ; monstre la loiauté & bonne fantaisie du cheual, mais peu s'en treuuent qui ne soiẽt foibles, d'où vient le prouerbe, *Cheual aux quatres pieds blancs faillans au besoin*. Le balzan de la main de la bride & du pied de l'estrier, est dict, *Trauat* : pareillement, celuy qui l'est de la main de la lance & du pied droit. Et *Trastauat*, comme dit entraué, le balzan de la main de la lance, & du pied de l'estrier ; aussi de la main de la bride & du pied droit ; qui n'est guiere bon signe. Le cheual sera de gentil cœur & de bonne vertu, qui aura l'estoille blanche au front, ou la liste & raie blanche qui luy descende par la face ou chanfrin sans toucher aux sourcils ny arriuer iusques au museau & encores mieux s'il a & l'vn & l'autre : mais ayant auec cela les balzanes aux parties basses, annonçans bon signe, sera excellent & parfait en bonté. Le cheual marqué des balzanes des parties d'ẽbas annonçans mauuais signe, ne sera de guieres amendé, encores qu'il ait les bons signes de l'estoille & de la raie blanche au front. Le cheual est de mauuaise bouche & vicieux qui a l'estoille blanche au front, luy faisant liste ou raie, & qui en a aussi vne autre sur le muffle : toutesfois tel vices se corrigent ; si en outre il a la balzane du pied de l'estrier, le tout se conuertissant en signe de grande vertu. Ses taches & mouchetteures noires sur les balzanes, marquent le bien & le mal du cheual ; diuersement toutesfois, selon le lieu où elles se rencõtrent : le bien, si elles sont és balzanes de bon signe, le mal en celles de mauuais, augmentans la vertu ou le vice du cheual. Les mouchetures noires & rousses sur vn cheual blanc, marquent le cheual estre leger, a-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

droit, de bon sens, mais plus de force lui signifie la noire que la rousse. Le cheual Bay, appellé *Rubican*, aiant poil gris en quelque endroit, mesmes à la queuë, sera bien marqué s'il a des poils blancs depuis la main en arriere: mais aura peu de force les ayant en deuant. Le cheual à poil obscur mouscheté de blanc vniuersellement, est bien marqué: mais fort mal, ne l'estant qu'au col, vers les espaules, par les flancs & en la croupe. Le cheual n'aiant ne balzane ne marque blanche en aucun endroit de son corps, sera amiable & gai, mais aura mauuaise alleure auec train incertain. Aussi sera noté, qu'vn cheual doit tousiours auoir plus de blanc derriere que deuant.

A la fantasie. LA fantasie est ce qui rend le cheual plus recommandable. car il pourroit estre le mieux marqué du monde, que s'il est vicieux, mal complexionné, restif, mordant, ruant, indomptable, le faut rejetter comme inutile. On le choisira donques gai & de plaisante rencõtre, vigoureux, remuant, escumant, bauant; non timide ne paoureux; facile à estre pensé & monté, doux au manier & obeissant, leger à la main, craignant l'esperon, la verge, la voix, ne se couchãt dans l'eau, prompt & asseuré à gayer les riuieres, à passer sur les ponts & planches, & facile à entrer dans les bateaux. Aiant le pas, le trot, le galop & la carriere, esleué, libre, Vigoureux & viste, seur, prompt & ferme le maniement & les bonds: auec facile & leger arrest. Bonne bouche, pour tost se paistre de toutes matieres mangeables. Le sommaire desquelles qualités par la subtile recerche des bons escuyers, est tel. Que le cheual ait trois parties correspondantes à trois de femme, assauoir, la poitrine, le fessier, les crins: trois du Lyon, le maintien, la hardiesse, la fureur: trois du bœuf, l'œil, la narine, la jointure: trois du mouton, le nés, la douceur, la patience: trois de mulet, la force, la constance au trauail. & le pied: trois de cerf, la teste, la jambe, le poil, c'est à dire court: trois de loup, la gorge, le col & l'ouïe: trois de regnard, l'aureille, la queuë, le trot: trois de serpent, la memoire, la veuë, le contournement: trois de lieure & de chat, la course, le pas, l'agile souplesse. *&*

A l'aage. QVANT à la duree de l'aage, la varieté des complexions des cheuaux, la diuersité des viures selon le climat, le bien ou mal penser, la gouuernent, selon les causes secondes; par là s'allongeant ou racourcissant la vie de ces animaux. Et bien que sans moien, l'aage vienne auec le temps, si est-ce que telles choses sont considerables à l'achapt des cheuaux, pour estalons ou autre seruice: afin de ne se deceuoir, s'acquerant vne inutile vieillesse. Presque par tous les endroits de ce Royaume, le cheual bien gouuerné dure bon au trauail, quinze ou seize ans, mais ne seruira-il tant longuement pour estalon. Car passé le douziesme an, n'est propre à saillir les jumens: pource que les cheuaux engendrés de bestes vieilles sont tousiours peu courageux, ont les yeux enfoncés, auec la contenance triste & morne. Attaint que le cheual ait la troisiesme annee, commencera d'estre propre à ce seruice ci, toutesfois le meilleur de son aage est depuis la cinquiesme jusqu'à sa dixiesme, comme estant durant ce *Aussi*

durant ce temps-là, en la perfection de sa vigueur. A ceſt aage-là, & aux ſuſdites marques, ſe doit-on arreſter pour l'election des bonnes jumẽs, ne diſcordans des cheuaux en autres parties, qu'aux naturelles diſcernãs leurs ſexes. Le ventre de la jument requiert eſtre plus ample que celui du cheual, pour le profit du poulain qui s'y engẽdre & nourrit, ne pouuant s'accroiſtre tant en petit qu'en grand vaiſſeau. *Des Iumẽs*

LA plus aſſeuree cognoiſſance de l'aage des cheuaux & jumens, giſt aux dents, ſelon le commun auis: mais c'eſt ſeulement pour ſept ans que telle adreſſe dure, qu'aians acheué de remuer leurs dents, de là en hors autre jugement n'en peut-on faire que par indices. Dans le premier an de ſon aage le poulain ſe treuue auoir douze dents, ſix deſſus & autant deſſous, commençant à les mettre au ſecond ou au troiſieſme mois, & à luy tumber au trentieſme: continuant à lui en tumber & renaiſtre, juſques à ſa ſeptieſme annee, que tout eſt rempli & razé. Les indices de vieilleſſe du cheual, ſont, la mine melancholique: la peſanteur du corps: l'alleure lente: terniſſement & enfoncement des yeux: griſonnement de poil à ceux qui de nature l'ont obſcur, & à ceux qui l'ont clair ou blanc, quand il deuient mouſcheté de noir ou de rouge: quand la queuë eſt laſche & ſes nœuds ſont aualez: quand la peau du cheual tiree auec la main à nous, retourne lentement à ſa place: & pour ne ſortir du tout hors des dents, quand les dents ſe noirciſſent & s'allongent, lequel alliõgement ne s'entend pour les cheuaux qui rongent leurs mords, tout d'vne voye ſe roignans les dẽts. Auſſi ſe cognoit aucunement l'aage des cheuaux aux balieures creſpues de deſſus, contant pour autant d'annees qu'on y treuue de pliſſures. *Cognoiſtre l'aage des cheuaux & Iumens* *Leur vieilleſſe.*

VINGT, ou vingt-cinq Iumens, eſt la droite charge de l'Eſtalon, auquel nombre, vn ſeul Eſtalon fournira eſtant bien traicté. Le traictement qu'il deſire eſt du tout ſemblable à celui des plus braues cheuaux des eſcueries des grands ſeigneurs, auec leſquels il a de commun le foin, l'auoine, la paille & l'eau dont ils ſont nourris, le bon logis & le bien panſer de la main. Auſſi le promener & piquer, non pour l'eſperance d'en faire grandes journees, comme des cheuaux deſtinés au trauail, ains ſeulement pour lui entretenir la ſanté, qui ſe rend meilleure par le moderé exercice. Car tenant touſiours l'Eſtalon dans l'eſtable ſans rien faire, cela le rendroit podagre, pour les mauuaiſes humeurs qu'à la longue il s'acquerroit & dont il feroit amas par trop d'oiſiueté. Par fois donques, l'on ſe pourra ſeruir de l'eſtalon, durant l'annee (excepté au Printemps, qu'eſtant en charge, pour les Iumens ſera entierement reſerué) lequel doucement mené, ſans eſtre preſſé, ſe maintiendra ſain & ioyeux, tel petit trauail l'entretenant en bon appetit. *A combien de Iumens fournit l'Eſtalon.*

TANT de ſoin qu'à l'eſtalon, n'eſt requis à l'entretenement des Iumens, dautant qu'elles ſe plaiſent mieux nourries aux paſtis de la campagne que ſoigneuſement traitees dans l'eſtable: s'entend durant l'Eſté, l'Automne, & vne partie de l'Hyuer iuſqu'à l'arriuee des froidures, auquel temps conuient les eſtabler, & là les nourrir de bons fourrages, *Conduite des Iumẽs.*

comme j'ai dit des beufs & vaches, pour ne ſortir du logis de tout le Printemps en attendant que les nouuelles herbes ſoient fortifices pour commodément les en paiſtre. Et tel leur naturel tourne à eſpargne au pere-de famille, lequel ſouffriroit grande deſpence, s'il eſtoit contraint de traicter ſes Iumens à l'ordinaire des eſtalons. Ne ſe doit-on ſoucier d'engraiſſer les jumens, ains ſeulemens à les entretenir en moderé portement: voire eſt requis d'eſtre pluſtoſt maigres, que graſſes, pour en ceſt eſtat là, plus facilement retenir la ſemence du maſle, qu'en ceſtui-ci. Non plus que les eſtalons faut faire trauailler les jumens, de peur de gaſter ceſte nourriture, ceux ſe trompans qui emploient leurs jumens portieres aux frequentes œuures de meſnage, dautant que des trauaillees n'en tire-on croiſt de valeur, ains comme auortons & baſtards ſont communément les cheuaux qui en naiſſent. Sur tout ſe faut reſoudre à cela, que de ne les emploier qu'à manger durant le premier mois de la conception, ne les ſix dernieres ſepmaines de leur ventree pour crainte de deſtourner leur port, comme il en eſt plus dangereux en ces termes-là, qu'en l'entre-deux: par eſtre le poulain trop tendre en ſon commencement; & trop auancé, approchant ſa naiſſance pour pouuoir ſouffrir le tracas de la mere, le moindre heurt la faiſant auorter.

Temps pour la naiſſance des poulains.

Est à ſouhaiter que les poulains naiſſent durant le temps que les herbes ſont en leur premiere bonté, pour l'abondance de bon laict qu'elles cauſent aux meres, afin de tant mieux nourrir leurs petits; d'où ils prennent ſi bon accroiſt, que toute leur vie s'en reſſentẽt. Et à ce que cela auienne ainſi, faudra faire couurir les jumẽs dans le mois de Mai ou celui de Iuin, pour en ſuite pouliner en Auril ou Mai, ou peu aprés. car c'eſt vnze mois, ou peu dauantage que les jumens portent. En ces mois-là, naturellement les jumens entrent en rut ou en amour, demandans le maſle: ce qu'on recognoit notoirement à pluſieurs ſignes, meſmes à ce qu'elles perdent preſques le mãger du deſir qu'elles ont de parier. Mais ſi à ce elles ſont tardiues, craignant que la ſaiſon s'eſcoule ce pendant, on les y eſchauffera par augmentation d'ordinaire: c'eſt en leur donnãt force grain à manger, abondance d'auoine, quelque peu de froment, de l'orge frit & arrouſé auec du vin, y meſlant du ſel parmi: tandis les faiſans ſejourner ſans nullement les trauailler. Par meſme ordre ſans autre myſtere eſchauffera-on l'eſtalon froid & pareſſeux: & en lui mettãt aux nazeaux vne eſponge de laquelle l'on aura frotté la nature d'vne jument chaude pour la lui faire ſentir. Lequel moien ne l'eſmouuant, rejettés tel eſtalon comme inutile, car ce ſeroit perdre temps que de l'y affectionner par medicamens comme d'aucuns veulent, & touſiours ſeroit le remede à recommencer. Et quand bien ces droguemens rencontreroient, les poulains qui en prouiendroient ne ſeroient de la bonté requiſe, ne durables en ſeruice, par eſtre ſophiſtiqués dés leur origine.

La portee des iumens

Quãd faire accou-

L'estalon ſera mené à la jument en jour frés & ſur la matinee auant que l'vn ne l'autre aient beu, & auſſi ſur le ſoir en continuant le

lendemain, & en ſuite juſqu'à tant que la femelle refuſe le maſle: lequel luy ſera encores repreſenté au bout de dix ou douze jours, pour ſçauoir ſi elle aura conceu, ce qu'on tiendra pour certain, ſi elle le rejette & ne retourne en chaleur. Et au contraire le receuant derechef, ſera ſigne qu'elle n'aura retenu la ſemence, & lors conuiendra le lui rebailler comme deſſus. Eſtant la jument empraignee, elle ſera ſeparee d'auec les autres, & auſſi des jeunes cheuaux, afin que leur impetuoſité ne la deſtourne de ſon port, auquel deſtrac eſt-elle plus ſujete au commencement & ſur la fin, qu'en autre temps, comme a eſté dit. Et pour touſiours les eſtalons ſeront nourris à part, dans eſtables ſeparees ſelon l'ordonnance ſuſdite: dautant que leur hantiſe auec les femelles n'eſt jamais profitable, que lors qu'ils les ſaillent. A ſon ordinaire remettra-on la jument, pour d'icelui eſtre nourrie juſqu'à ſon poulinement: attendant lequel l'on ſe prendra garde de ne la preſſer, ne heurter, faire courir ne ſauter, de peur de la faire affoler. Approchant ſon terme, on la logera dans eſtable ſeparee, ſeche, chaude, ſaine & ſpacieuſe, afin qu'elle y ſejourne à l'aiſe, & qu'aiant bonne littiere elle s'y repoſe mollement pour le bien de la ventree, la dureté du giſte lui eſtant contraire. Vn valet ne l'abandonnera jamais ne nuit ne jour, pour la ſecourir lors qu'elle poulinera: & ſi c'eſt auec difficulté, lui donnera-on du polypodium broié & diſſout dans eau tiede: ce bruuage ſeruant auſſi de remettre en vigueur la jument qui s'eſt auortee, lequel remede tiré de Columelle, par l'experience de pluſieurs, a eſté treuué ſalutaire. *ler l'eſtalon & la jument.*

Soin requis du nouueau poulain. & Traitement de ſa mere.

Le poulain nouuellement né, ſera laiſſé auprés de la mere, & auec elle enfermé dans l'eſtable durant ſept ou huit jours, pour aprés la ſuiure au paſtis: tant pour ſa propre commodité la tettant à ſon plaiſir, que pour le contentement de la mere, qui d'amitié qu'elle porte à ſon poulain n'en peut ſouffrir l'abſence; ains d'impatience en perd le repos, le manger, & le boire. Durant ces jours-là ſera la jument delicatement traitee, ſans lui eſpargner l'auoine, ſoit qu'elle mange du vieux foin, ou de nouuelle herbe, pour la fortifier & faire abonder en laict: auſquelles choſes eſt treſ-propre le ſain-foin, duquel aiant commodité l'en ſerés paiſtre, ſoit en herbe, ſoit en foin, toutesfois moderément ſans la fouler, pour les raiſons dites. La jument ſera abbruuee d'eau blanchie auec de la farine, y meſlant parmi vn peu de ſel, afin de preuenir les trẽchees que la ſeule eau lui pourroit cauſer. On ne maniera aucunement le poulain en ſon commencement, crainte de lui offenſer le dos, ne pouuant pour ſa tendreur ſouffrir d'eſtre preſſé, ne preſques touché à la main, de ſes deux premiers mois.

Combien de temps tettera le poulain.

Seize ou dix-huit mois ſera-on tetter le poulain, non guieres d'auantage: encores eſt-ce long terme pour les cheuaux de la grande taille ou de la moienne: car ceux de la petite ſe contentent d'vn an. Par ainſi la jument ne portera que de deux ans l'vn, dont reuiendra grand profit à la race, par ce loiſir aiant la jument moien de ſe bien nourrir & le pou-

lain de se fortifier & agrandir à souhait. Dautant que le laict est de si grande efficace à ce jeune bestail, qu'il le poulse fort en son commencement, si que toute sa vie se ressent de telle bonne nourriture. N'estant à esmerueiller de voir petits les cheuaux & comme bastards, qui ont peu tetté, dont les meres portent tous les ans, & lesquelles pour surcharge trauaillent la pluspart du temps, non plus que les bleds mal nourris des terres qu'on ne laisse jamais reposer.

Premieres leçons du jeune cheual.

AIANT le poulain attaint la seconde annee, on l'esloignera de sa mere, le faisant nourrir quelque peu de temps en pastis separés auec les autres de son aage: afin de commencer des lors à ietter les fondemẽs de la science requise à tant noble animal, selon que la chose est plus facile, tost que tard commencee. En quoi a plus de dexterité que de peine. car il ne faut que souuent & doucement manier le poulain auec la main, par tous les endroits de son corps, lui leuer vne jambe apres l'autre; lui frapper de la main contre le pied, comme si on le ferroit: luy passer doucement l'estrille, le peigne, l'espoussete & le bouchon sur le dos: luy faire voir & ouïr le bruit des ferrures de la bribe; entẽdre la voix de son gouuerneur pour le cognoistre & accoustumer: le flatter de parolle: luy donner quelque peu du pain auec la main: ne le point batre ne rudoier: & en somme lui arracher par douceur l'aigreur de son naturel: dont il se rendra facile à receuoir la doctrine de l'escuier, lors qu'il sera paruenu à sa troisiesme annee, qui est le vrai temps de commencer à le dresser au seruice. Cinq ou six mois deuant lequel terme, le retirant de la liberté de la campagne, on commencera à luy faire sentir la seruitude, en l'encheuestrant d'vn licol de laine ou de cuir mol, afin qu'il ne le blesse, toutesfois non foible, ains suffisamment fort, pour le pouuoir retenir: auec lequel sera lié à la cresche dans l'estable, prés des cheuaux ja domptés, pour en leur compagnie estre nourri, & qu'à leur exemple il s'assujettisse à son deuoir.

Vtilité au jeune cheual de paistre en bas.

LE paistre l'herbe és pasturages, non seulement pour sa propre valeur est salutaire au jeune cheual; mais luy est profitable en ceci, que mangeant en bas, le cheual baisse la teste, laquelle par ce moien s'emmaigrit, vuidant par la bouche certaine nuisible humeur, dont les yeux du cheual sont rendus meilleurs. Le col aussi s'en allõge, & les jambes s'en engroississent. qualités desirables au cheual; prouenãs de la peine qu'il prend en paissant ainsi en bas. A quoi aussi seruira en ce commencemẽt de dresser la mangeoire rés terre pour faire manger le cheual tant bas qu'on pourra, comme entre ses jambes, jusqu'à ce qu'il soit du tout dressé, pour estre mis au rang des grands cheuaux. Dés le grand matin la littiere sera releuee, afin de rendre l'estable nette; le cheual sera estrillé, espousseté, bouchonné: on lui donnera à manger vn peu de paille fresche pour luy esueiller l'appetit, aprés du foin, & en suite sera mené boire à la riuiere, dans laquelle on le mettra jusqu'au dessus des genoux, où on le fera sejourner quelque espace de temps; afin que par la froidure de l'eau, les humeurs des jambes tombans en bas, soient restrain-

Son gouuernement

ctes. Cela s'entend en Esté durant les grandes chaleurs, comme aussi en telle saison, chacun matin lauera-on la face du cheual auec de l'eau fresche, pour de mesme luy dessecher la teste, à l'vtilité de la veuë. Ne faut remettre le jeune cheual dans l'estable, auant que les jambes soient seches : ce que ne voulant attendre, auec de la paille frottans les jambes en bas les eaux luy seront aualiees: ce faict, vn peu de foin luy sera donné à manger. En ce commencement allant & retenant de l'abbruuoir, ce sera à petits pas qu'on le menera, par le licol, sans nullement le presser: par fois luy fera-on monter dessus quelque leger & habile garçon, pour essaiant la patience du jeune cheual, prendre auis de la leçon qu'on aura à luy bailler. Sur les neuf heures luy donnera-on de l'auoine, bien nettoiee & quelquesfois arrousee auec de l'eau claire; mais en petite quantité, craignant la veuë en estre offensee (comme estant tel grain ainsi efficacieux aux jeunes bestes cheualines.) Aiant mangé son auoine, vn peu de foin luy sera encores donné, & rien autre chose jusques aprés Midi quelque heure qu'on luy baillera à gouster : demeurant par ce moien, le cheual par quelque espace de temps sans manger; ce qui luy causera bon appetit. L'aiant alors fait repaistre, on l'estrillera & pensera de la main comme la matinee : puis sur le soir, sera abruué: & aprés luy auoir esté faite bonne lictiere, auec de la paille blanche, on l'afourragera pour le restant de la nuit, soit de foin seul, soit meslé auec de la paille. Finalement, l'auoine luy sera donnee sa portion mesuree, vn peu plus grande que celle de la matinee, & ainsi le laissera-on reposer; & pendant ce temps-là le palefrenier couchera prés de lui en son lict, qu'il y dressera, pour n'abandonner jamais le jeune cheual, de peur qu'en son absence, il ne se batte auec les autres, s'encheuestre ou autrement lui mesauienne. On ne se hastera par trop de le ferrer, tant à ce qu'il s'endurcisse la corne du pied, en allant pied nud, en bon & mauuais chemin, que pour marcher plus legerement : à quoy il s'habitue, pour la douleur qu'il sent ; touchant du pied sur les pierres & rochers. Laquelle douleur voulant euiter, il espargne tãt qu'il peut, ses ongles, qu'il sent debiles, en s'aidant de l'adresse des iambes & de l'eschine. Ainsi s'accoustume-il à legere desmarche. Pour laquelle cause, plusieurs bons escuiers ne mesprisent les cheuaux qui ont la corne du pied vn peu tendre, pourueu qu'ils aient grand talon, pour commodément y pouuoir asseoir le fer.

VOILA le premier gouuernement des cheuaux, propre à tout gentil-homme, & autre honorable mesnager: moiennant lequel, le jeune cheual, en s'agrandissant & fortifiant, se rendra capable de la doctrine du sçauant escuier, auquel sera renuoyé, aiãt ces principes, pour plus facilement receuoir l'instruction, sans laquelle les vertus naturelles du jeune cheual, demeurent enseuelies. Comme au contraire leur sont rabillees aucunes parties, esquelles Nature a defailli. Aiant doncques le jeune cheual passé par bonnes mains, sera treuué d'agreable seruice, non vicieux ne restif : & pour ce les Latins l'ont proprement appellé

Equus, quasi, *æquus*, c'est à dire, juste en toutes ses actions, en marchant, galopant, courant, sautant; voire en s'arrestant & reposant. Sur tout, si son inclination naturelle s'accorde auec l'art & l'industrie de l'escuyer qui l'aura enseigné.

Quels cheuaux l'on doit chastrer.

QVANT au chastrer, cela n'est propre que pour les cheuaux qu'on est contraint de nourrir parmi les jumens, ou qui d'eux-mesmes sont trop furieux: ce que desirant faire, aiant le cheual vn an accompli, on y mettra la main & non deuant: tant parce qu'alors les genitoires lui apparoissent euidemment, que par estre le jeune cheual suffisamment fortifié pour endurer la douleur de l'incision. Toutesfois si on craint qu'il ne la puisse supporter, ou qu'il demeure trop foible, au lieu de lui couper les genitoires, seulement les lui estordra-on auec des tenailles, à la maniere des taureaux. Par ainsi, euitant ce peril, lui sera laissee quelque reste de vertu masculine, pour la force. Ce faict, le ieune cheual sera enfermé dans l'estable auec sa mere, pour quatre ou cinq jours, sans sentir l'aër: à laquelle mere on augmentera l'ordinaire, afin de la faire abonder en laict, pour restaurer les forces debilitees de son poulain.

A quels donner le feu.

LE donner le feu aux jambes des cheuaux, est vn moẽn par lequel on preuient le farcin, la gale, & autres maladies qui communément s'attachent aux jambes des cheuaux: en outre, desseche les humeurs nuisantes & qui abondent en ces parties-là, en leur endurcissant la chair molle & laschc, en maigrissant & subtiliant celle qui est enflee, & luy guerissant les douleurs enuieillies. Duquel remede l'on se seruira, par l'auis & la main de l'expert mareschal, qui à propos luy donnera quelques boutons de feu, dont les cicatrices embelliront plustost, qu'elles n'enlaidiront les jambes du cheual.

A quels fendre les nazeaux.

AVSSI le fendre des nazeaux, le coupper des aureilles, les crains, & la queuë des cheuaux, est inuenté pour donner respiration aux cheuaux, pour leur allonger l'aleine, & pour les rendre assidus au trauail, selon qu'ainsi l'on bertaude les courtaux és bonnes escueries. Tous lesquels moyens employe l'on en beau temps & serain, plus frés que chaud, non pluuieux ne venteux, en decours de Lune, plustost au Printemps & en l'Automne, qu'en l'Esté ny en l'Hyuer.

Trauail profitable des jumens & cheuaux du haras.

AINSI est gouuerné le haras, auec beaucoup de profit, bien que ne regardant qu'aux cheuaux qui en sortent. En Prouence, & en partie du Languedoc, outre l'vtilité du croist des cheuaux, celle du gain des bleds s'aioint à ce mesnage: mais cela est propre esdites Prouinces, pour la douceur particuliere du climat, en autre endroit de ce Royaume, l'vsage du fouler les bleds en campagne n'estant receu, comme a esté dit. Durãt la recolte és mois de Iuillet & d'Aoust, les jumens, qui le reste de l'ãnee ont chommé apres la nourriture de leurs poulains, trauaillent à fouler les grains auec grande expedition (ainsi que i'ay representé sur le propos des bleds) tant pour le naturel de l'œuure, que pour le grãd nombre des iumens qu'en cest endroit le pere-de-famille emploie: lequel pour

salaire & loüange de ses bestes tire la vingtiesme partie des bleds que ses iumens esgrainent, ou autre selon les conuentions. D'où aduient, qu'é accommodant ses voisins, ramasse grande quantité de bleds, dans ce petit espace de temps: ce qui luy suffit pour fournir à toutes les despéces de ceste nourriture durant le reste de l'annee par telle dexterité, retirant nettement de ce mesnage, les cheuaux qui en sortent, qu'il met en ligne de compte du liquide reuenu.

CHAPITRE XI.

Les Asnes & Asnesses.

POVR sa sterilité, le mulet est post-posé à l'asne; & pour ce aussi, que la muletaille s'engendre des bestes cheualines & asinines, accouplees ensemble, comme sera monstré. Donques, en suite du cheual, je traicte de l'engeance de l'Asne: à ce que nostre mesnager soit pourueu de toutes especes d'animaux pour son seruice.

L'ASNE sera tel qu'il appartient, s'il est grand de corps: de poil mol, lissé & poli: de couleur noire ou grise obscure, barré & annellé de noir, és jarrets & sur les espaules, faisans la croix, venant la raie noire despuis le museau jusques à la queuë passant le long du dos. S'il est ramassé en ses membres, aiant les jambes assés grosses, nerueuses & bas enjoinctees: la corne du pied noire & dure: les cuisses charnues: le ventre longuet & non enflé: les genitoires assés gros: la croupe ronde: le dos vni & pendant des deux costés: le deuant large, ouuert & nerueux: le col gros & fort: la teste, les aureilles & le front tendans plustost à la petitesse qu'à la grandeur: les yeux gros, noirs, & clairs: les nazeaux larges & ouuerts, les machoires amples. S'il est joieux & deliberé, non triste ne melancholique, non toutesfois par trop remuant ne vicieux, ains obeissant comme est requis en tout bestail de seruice. L'Asnesse sous les mesmes adresses & distinction du sexe sera choisie comme a esté dict des jumens: afin qu'accouplees ensemble, masle & femelle la race en sorte de bon & plaisant seruice. *Election de l'asne.* *Et de l'asnesse.*

LA saison de faire couurir l'asnesse, est celle mesme qu'õ choisit pour la jument: dautãt que le terme de leurs portees est esgal, & que communémẽt les poulains sont mieux accommodés de laict, lors que les meres paissent les nouueaux herbages, que quand elles sont nourries de vieux fourrages. A ceste cause l'Asnesse sera saillie de l'Asne, durant le mois de Mai ou de Iuin, elle estant en rut, & auec les obseruatiõs ci deuãt notees, que j'obmets pour euiter redite. comme aussi pour mesme cause, passeray sous silence, la naissance de l'Asnon, & le temps de faire chommer *Temps de la faire couurir.*

l'Aſneſſe durant la portee. Communément l'on fait teter l'Aſnon vn an, & non dauantage, mais c'eſt de l'inuention des pauures gens, pour donner loiſir à l'aſneſſe de faire chacune annee, ſa ventree : choſe qui reuient au detriment de l'aſne; car il en demeure petit & foible, pour, en ſi peu de têmps, ne pouuoit eſtre nourri de laict à ſuffiſance. Mais ceux qui deſirent auoir des grands & forts aſnes, ſans auoir eſgard à ce meſnage font teter leurs aſnons, dixhuict ou vingt mois, durant lequel temps, auec ſi bonne nourriture auancent leur taille & leur force. Aucuns par artifice, agrandiſſent le corps de ceſte eſpece d'animal, changeant la petiteſſe de ſa generation, en haute taille. C'eſt en faiſant nourrir le nouueau aſne ou aſneſſe dés le jour de ſa naiſſance, à vne jument de la grande ſorte, du laict de laquelle, l'aſnon prenant nourriture, deuient plus grand que ſa naturelle ſtature ne porte. A la jument enfermee dans vne eſtable obſcure, ſuppoſe on l'aſnon au lieu de ſon propre poulain, que quelques heures auparauant on lui aura oſté, lequel deſirant auec impatience, elle receura l'aſnon pour ſien, pourueu que doucement on le mette prés des tetins, reiterant cela à toutes les fois que la jument le rejettera. Moiennant laquelle curieuſe diligence reiteree quelques dix ou douze jours, la jument accouſtumera l'aſnon, & comme ſi elle l'euſt ſorti de ſon ventre, l'aimera & nourrira tant longuement qu'on voudra: dont il ſe rendra propre à tous ſeruices, meſme à eſtre emploié en eſtalon pour couurir les jumens, ſi c'eſt maſle, & eſtant femelle, pour eſtre couuerte du cheual, afin d'auoir de bons mulets: ou bien ſans meſlanger les eſpeces, faire des aſnes tels que deſirés.

Agrandir les aſnes.

Preparer l'aſnon au trauail.

IVSQVES au troiſieſme an de ſon aage, ſera nourri l'aſnon auec les autres beſtes de ſa ſorte és herbages de la campaigne, & dãs les eſtables, ſelon les ſaiſons. Paſſé lequel terme, le commencera-on à faire trauailler és œuures où ſera deſtiné: mais peu à peu, en le maniant doucemẽt ſans le rudoier, afin de l'accouſtumer au labeur, ſelon qu'il eſt beaucoup plus facile & vtile d'en venir à bout par flatterie, que par cõtrainte. Ainſi aurés-vous des aſnes grands, robuſtes, obeïſſans, & qui dureront longuement en ſeruice. A la charge de les bien nourrir, & touſiours d'vn train, ſans leur changer d'ordinaire en pis, ou en mieux, quand il eſchet extraordinaire trauail. En l'entretenemẽt de ceſte eſpece d'animaux, giſt treſpetite deſpenſe, ſe nourriſſans des moindres choſes de la maiſon, cõme des reliefs des cheuaux, mulets & beufs, leur donnãt par fois vn peu d'auoine, lors qu'on les fait trauailler plus que de couſtume, du ſon, des cribleures des bleds, ou du pain, pour les regaillardir & faire prendre nouueau appetit, & par conſequent nouueau courage. Auſſi c'eſt principalement pour pauures gens, que telle eſpece d'animal, dautant que n'aiãs moien d'acheter des beſtes de plus grand prix & entretien, ſe contentent du ſeruice des aſnes pour labourer la terre & porter fardeaux; comme à tout faire ſe ploient-ils, ſelon la portee de leur force.

Chaſtrer les aſnes.

LE chaſtrer des aſnes eſt preſques neceſſaire: dautant que la plus-part de ces beſtes entrent comme en fureur au Printemps, lors que par nou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uelle & abondante nourriture, prouenante des nouueaux herbages de la saison, leur vigueur se renforce: & de telle sorte, que presques enragez, à la veuë & approche des asnesses, font mille algarades, desordonnant tout vn marché, dont ils se rendent de tres-difficile conduite. Par ainsi (reseruez les destinez pour estalons) seront chastrez ceux de vos asnes, qui seront les plus importuns, gardans les autres en leur entier, afin de vous seruir de toute leur force, laquelle se diminue en leur ostant les genitoires. Mais il les vaut mieux vn peu plus foibles & obeyssans, que tels que cy-dessus vous les ay representez, & par consequent insupportables. En mesme aage, en la mesme saison, & par la mesme sorte que les cheuaux, seront chastrez les asnes, lesquels apres enfermez dans l'estable auec les meres, pour quatre ou cinq iours sans sentir l'air, nourris de laict & d'autres bonnes matieres, se remettront tost en leur premier estat, pour s'acheuer d'accroistre de corps & de puissance. *Quand & comment.*

Les Italiens roignent les aureilles de leurs asnes, comme nous faisons aux cheuaux & chiens, les accommodans auec des cizeaux à leur fantasie. Ce que pourra imiter celuy qui se faschera de la grandeur des aureilles de ses asnes, sans craindre que cela leur nuise aucunement. *Leur roigner les aureilles.*

CHAPITRE XII.

Des Mulets & Mules.

DE l'vtilité qu'on tire du mulet & de la mule, combien ils sont obstinez en seruice, des diuerses œuures où ils sont employez, ne de la longueur de leur vie, n'est besoin de discourir: ces choses estans notoires à tout le monde: esquelles y a d'autant plus d'admiration, que ceste race d'animal est bastarde, composee par communication de diuerses semences, d'elle-mesme sterile, sans produire generation. Neantmoins diray-ie n'estre que le mulet pour porter grands fardeaux, soit pour le train des Princes, soit pour la marchandise. Et ne mettrons-nous pas aussi au premier rang le mulet & la mule pour seurement & doucement porter les hommes, puis que par sur tous autres animaux ils sont choisis pour seruir de monture aux Papes, Cardinaux, Euesques, & autres grands & aisez personnages? De l'asne & de la jument; ou du cheual & de l'asnesse, s'engendrent les mulets & mules; bestail lequel procedant des deux diuerses races du cheual & de l'asne, de ceste-là tient la stature, & de ceste-cy la force; demeurans confonduës les autres parties du corps, comme l'oreille qu'il a plus grande que le cheual, & plus petite que l'asne: excepté l'œil, que notoirement il tient du seul cheual. Et ce mesme messange fait le mulet capricieux, bigearre, de *Le mulet & la mule sõt degrãd seruice.* *Leur engeance.*

difficile conduite, d'où procede ce dire, *De bonne mule, mauuaise beste; & Que le mulet garde longuement vn coup de pied à son maistre.* Cause aussi difficulté à s'animer la semence dans les prairies genitales, & en suite, long temps à produire son fruit en euidence: demeurant plus que nul autre dans le ventre de la mere, assauoir vn an. Et telle inegalité de diuerses semences cause en ce bestail la sterilité de sa semence, dont nous auons parlé. Les plus prisez de ses animaux sortent des iumens: par estre plus grands & ayans plus petite teste que ceux qui sortent des asnesses. D'autant qu'ils ont plus d'espace de s'accroistre dans le ventre de la jument, qui est grand, que dans le petit de l'asnesse. Aussi plus difficilement recouure-on des asnes pour estalons, que des cheuaux pour saillir les asnesses, pour la rarité de ceste espece d'animal, qualifiee ainsi qu'il appartient: au lieu que des cheuaux plusieurs se rencontrent facilement l'accoupler auec les asnesses. car pour petits qu'ils soient, cela leur est aisé, veu la bassesse des femelles. Mais de necessité conuient l'asne estalon, estre grand de corps, pour satisfaire à la fourniture de la semence requise au grand ventre de la iument.

Premier inuenteur des mulets. L'INVENTION de telle estrange geniture est donnee à Ana, qu'il trouua, en paissant les Asnes de Sebeon son pere, en la montagne de Seir, terre d'Edom. En Afrique, pays de monstres, les mules conçoiuent & poulinent; toutes-fois rarement, selon Dionysius, Mago & Varro antiques auéteurs de rustication. Le seul exemple de semblable part aduenu contre nature en ce Royaume de memoire d'homme, s'est veu l'an mil cinq cens octante vn, quand vne mule poulina en vn village pres d'Anduze en Languedoc: laquelle auec son poulain fut donnee à Monseigneur le Connestable, Gouuerneur pour le Roy en icelle prouince, qui a fait nourrir ces bestes en ses escuyries.

Estalons. LES choix des estalons cheuaux & asnes, aussi des femelles, jumens & asnesses, pour l'engeance, n'est autre que celuy ja fait sur l'election particuliere de chacune de ces especes d'animal, où conuiendra s'arrester: excepté qu'il est de besoin prendre curieusement garde à la couleur du poil: laquelle est plus desiree noire és mulets & mules, mesme à ceux qu'on destine au port des hommes, que nulle autre. Il est vray, que la grise annelee & barree de noir és iarrets & ailleurs, va de pair auec la noire pourueu qu'elle ressemble au poil de cerf. Afin que cela aduienne ainsi, l'asne estalon sera choisi de poil le plus obscur qu'on pourra trouuer: & si on s'arreste à l'aduis des anciens, soigneusement l'on regardera au poil des paupieres & des aureilles: car les ayans de diuerses couleurs, diuersement aussi feront emmentelez les mulets & mules qu'ils engendreront. Quant aux jumens, la facilité d'en recouurer des parfaictement noires, donne moyen de se satisfaire en ceste endroit: comme aussi des cheuaux ainsi qualifiez tant qu'on veut: mais non aisément recouure-on des asnesses de telle couleur, estans presque toutes grises. Pour le seruice particulier des personnes, l'on dit communément *petit mulet & grande mule*: aussi voit-on les mulets bien faits aians

belles alleures, se hausser en prix à mesure qu'ils s'abaissét en corpuléce. Quant aux mulets & mules de charrois & de labourage, d'autant que le plus requis de telles bestes gist en la force, pour ce seruice, grandes & fortes on les recherche: tant plus se vendans que plus abondent en telles qualitez.

Du tetter des ieunes mulets & mules.

A L'ACCOVPLEMENT pour l'engeance, au pouliner, à l'entretenement des peres & meres, à l'esleuement & conduite des petits, autre mystere n'y a-il, que ce qui a esté dit, hors-mis que les ieunes mulets & mules ne tettent tant longuement que les cheuaux & asnes, pour leur naturel capricieux, lequel les meres ne peuuent souffrir, plus que de six ou sept mois, croissans en bigearrure auec l'aage; qui est tout le temps qu'ils peuuent estre alaictez, non guieres d'auantage: bien que fust à souhaiter de passer plus auant pour leur profit. ce qu'on s'efforcera faire par artifice. Preuoyant laquelle difficulté, faudra accoustumer de bonne heure ces ieunes bestes à paistre l'herbe, pour entierement s'en nourrir defaillant le laict.

Leur conduite.

SI à la premiere instruction des cheuaux est requis aller doucement, c'est en celle des ieunes mulets & mules, où est necessaire d'auoir vn gouuerneur patient: afin que par moyen, il renge à la raison ces bestes scabreuses. Car par rigueur n'en pourroit-on iamais venir à bout, tant sont-elles fantastiques, deux caprices ne pouuans compatir ensemble. Donques n'estant en cet endroit propre vn maistre de l'humeur du disciple, le conducteur des ieunes mulets en biaisant addoucira l'aigreur de leur farouche naturel, selon le prouerbe, *Qu'engin vaut mieux que force.* En quoy cest auis seruira, que ne pouuant cheuir de ce bestail par caresses, faudra recourir à la famine; moyennant laquelle, & l'vsage moderé & opportun de la verge, dompterez & appriuoiserez cest animal quelque rebours qu'il soit. Ce fait, desirant mettre à l'amble le mulet ou la mule, pour doucement les faire marcher, ayans attaint le troisiesme an de leur aage & non deuant, les enuoyerez à l'escole du maistre, lequel auec des cordes attachees aux jambes, des vnes aux autres, leur donnera les alleures telles qu'il voudra, grandes ou petites, selon la portee du sujet. La suffisance au gouuerneur des mulets pour les faire aller à l'amble, est requise, comme à l'escuyer pour dresser les cheuaux. Que s'il est possible faire apprendre l'amble à ces bestes, sans les seruices des cordes: comme à cela naturellement aucunes s'addonnent, tant mieux vaudra pour les nerfs de leurs jambes, qui en demeurent quelques-fois offensez.

Temps de les mettre à l'amble.

Leur coupper la queüe.

CE n'est de neccessité qu'on coupe la queuë des mulets & mules d'amble, ains de coustume inueteree sans autre raison: contre laquelle plusieurs se dispensans, laissent la queuë à ces bestes, bien-que destinez à la selle: auec ceste consideration, que la queuë leur sert à chasser les mousches, desquelles les mulets & les mules sont fort offensees en Esté.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Aage de commẽcer à trauailler le mulet.

En meſme aage que de les mettre à l'amble, conuiendra faire porter à dos, tirer la charette & labourer la terre, les mulets & mules deſtinez à tels vſages; mais peu à peu ſans les faſcher ne importuner. car ainſi maniez, ne vous prendrez garde que croiſſans en aage, en force, en agilité, s'accouſtumeront du tout à voſtre ſeruice, pour y ouurer & longuemẽt durer. En la perfection duquel aage ſeront nos beſtes paruenuës à leur cinquieſme annee, & non deuant: ce qu'on notera, de peur de gaſter par impatience ces treſ-vtiles & treſ-ſeruiables animaux, les ſurchargeans auant le temps. Auſſi ſe ſoignera-on de les bien traitter, touſiours d'vn meſme ordinaire, ſans leur changer de conducteur que le moins qu'on pourra. car toutes ſortes de beſtes de trauail, ſont incommodees à chacune fois qu'on les remue d'vne main à l'autre.

Marques de bon Mulet.

Voila l'ordre requis à l'engeance des Mulets & Mules. Qui en voudra acheter ſe ſeruira de ces adreſſes; Que le Mulet aye la corne du pied noire & ſolide: la jambe aſſez groſſe & ronde, bas enointee: le ventre petit & reſſerré: la crouppe vn peu pointuë, pendante vers la queuë: le dos vni, non beaucoup pendant des deux coſtez, ains approchant celuy du cheual: afin de tant mieux tenir la ſelle, ce qui n'eſt conſiderable au mulet à baſt, qui ſ'embaſte bien en dos-d'aſne: c'eſt à dire, pendant. La teſte petite: les yeux gros, noirs & clairs: les aureilles courtes, ayans eſgard à l'eſpece de l'animal. La Mule de meſme ſera choiſie, excepté qu'elle doit auoir les jambes plus greſles, le ventre plus grand & la crouppe plus ronde, que le mulet. L'vn & l'autre ſeront de poil bas, dur & gliſſant auec la diſtinction des couleurs ja faite, dont les plus priſees ſont la noire & la griſe barree de noir. L'aage de ces animaux & celuy des aſnes, comme és cheuaux, ſe cognoit aux dents. Et à quelle hauteur peuuent atteindre les mulets & mules, dés leur premiere ieuneſſe, l'on en fait iugement certain, par leurs iambes: leſquelles ont fait tout leur accroiſt au troiſieſme mois de leur naiſſance, & icelles iambes faiſans la moitié de la hauteur de la beſte paruenuë en ſa perfection de grandeur, les meſurans au terme ſuſdit l'on treuuera, que le mulet & la mule ayans acheué de croiſtre ſeront en hauteur vne autre fois autant que celle de leurs iambes, ſelon la naturelle proportion du corps de cet animal. Ce qui eſt de deſirable entre autres choſes au mulet & à la mule, eſt la douceur, & de n'eſtre paoureux: le contraire eſtant leur naturel vice: partant, ce ſera vn bon article de leur valeur, s'ils ſont faciles à eſtre panſez, ferrez, cellez, bridez, embaſtez, & autrement maniez, ſelon leurs particuliers ſeruices.

Et de bõne Mule.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XIII.

Les Moutons & Brebis.

LE MENV beſtail ſuit le gros, à cauſe de ſa corpulence: car en valeur ne cede il à aucun. Au premier rang du menu beſtail eſt mis celuy à laine, pour ſon treſ-grand ſeruice, employé à exquiſement nourrir l'homme & à commodément le veſtir. Pour leſquels ſeruices & pluſieurs autres, ie diray encores cecy, que c'eſt comme vn corps ſans ame, qu'vne metairie ſans beſtail: auſſi d'iceluy la terre ſemble ſe reſiouyr, quand on la void augmenter en rapport à meſure du nombre des beſtes qu'on luy donne à nourrir. Auec diſtinction des eſpeces de beſtail: i'ay de meſme diſtingué les herbages pour les approprier à chacune. Les oüailles requierent les paſtis les plus deliçats & plus eſleuez, haïſſans du tout les mareſcages. Leurs logis ſeront auſſi eſloignez d'humiditez, pour ſainemẽt y repoſer durãt les froidures, neges, pluïes: leſquels à telle cauſe, fera-on regarder le Midy. Ces choſes preparees, l'on ſe pouruoirra des meilleures races de moutons & brebis qu'on pourra choiſir ſelon la commune curioſité requiſe à toute ſorte d'enſemencement.

Le beſtail à-laine, engraiſſe la terre.

Craint l'humidité

C'EST à la laine, où principalement l'on viſe, tant plus priſé eſtant ce beſtail, que plus fine en eſt ſa deſpouille. Auſſi tire il de là ſon nom, comme de ſa plus remarquable qualité. Pour tout indifferemment ce beſtail à-laine n'eſt de meſme, qu'on n'y recognoiſſe de la diuerſité en toutes ſes parties. La France, riche en beſtail, abonde en precieuſes oüailles, ſes prouinces en eſtans pourueuës des meilleures: comme la grande quantité des fines laines, ſe drappans dedans le Royaume, & & tranſportees és pays voiſins, pour eſtre ouurees, en rendent bon teſmoignage. Pour les fines laines, ſont recogneus le Berri, la Soulongne, l'Iſle-de-France, la Normandie, le Valentinois en Dauphiné, la Corbiere en Languedoc. Quant aux chairs de mouton, quelles prouinces pouuons-nous remarquer exceller en ce poinct icy, veu que par tout le Royaume, par-ci par-là en diuers endroits, ſ'en treuuent des meilleures du monde? Preſques par tout voit-on des brebis faire deux agneaux par chacune annee, en deux ventrees, l'vne vers la fin de Septembre, l'autre en Ianuier ou Feurier. Cela prouient plus par la bonté des herbages, que de la fertilité de la beſte (encores qu'il y ait des particulieres eſpeces de brebis ſe remplir deux fois l'annee) l'vſage nous ayant enſeigné, la brebis redoubler ſa portee, quoy-que de nature n'eſtre que d'vn aigneau, ſi elle eſt remuee en lieu, auquel les deux ventrees ſoient familieres: & au contraire, celle dont la portee eſt communement de deux, ſe reſtraindre à vn ſeul, tranſplacee en païs de moindre fertilité

La laine, qualité remarquable.

Pays de fine laine.

D'où vient la fecõdité des brebis.

en herbages, que celuy de sa naissance. Par là peut-on conclurre, le bien des oüailles proceder de la bonne qualité du fonds : à quoy conuient joindre la diligence à les bien gouuerner selon leur naturel, sans lesquelles deux choses, en vain l'on espereroit profit du bestail à laine, le plus delicat & debile que nul autre à quatre pieds, se mourant facilement par famine & mauuaise conduite. La chair, la peau, la laine, le laict, & le fumier, sont les reuenus de ce bestail. En tous pays le profit du fumier est presques semblable; mais non les autres particularitez, se diuersifians en valeur par entre-elles, selon les diuersitez des climats & des nourritures. Où le prix de la chair excede celuy de la laine, pour sa grosseſle estant de petite vente, l'on auisera à se pourueoir de grand bestail, sans beaucoup se soucier de la laine. Mais où la laine est fine, ce sera la laine où l'on visera premierement, tenant la chair pour accessoire, & preferant neantmoins le grand au petit bestail, vestus de mesme parure, comme en certains endroits de Languedoc se treuuent des grands moutons ayans la toïson tres-fine. La laine blanche est en cecy recommandable, qu'elle reçoit toute couleur; ce que ne fait la noire, ne pouuant estre changee : laquelle liberté fait priser la laine blanche par dessus toute autre, & pource aussi qu'elle est plus legere, que ny la noire, ny la grise. Est toutesfois requis d'auoir quelque peu de laine noire, pour meslee auec la blanche, en faire des draps gris; ou seule, des bureaux pour les habits du mesnage, non pour la vente, qui n'est telle que de la blanche, ainsi qu'a esté dit.

L'vtilité de ce bestail.

Obseruation sur les laines.

D'où viennẽt les couleurs de la laine.

TOVSIOVRS les aigneaux ne sont emmentelez de la couleur de leurs peres & meres, car souuentes-fois auient que les beliers & brebis engendrent des petits autrement colorez qu'eux. Mais c'est chose tres-asseuree que les aigneaux auront la laine de mesme couleur, que celle de la langue & le dedans de la bouche des beliers qui les auront engendrés, de blanc, de noir, de tacheté, à quoy soigneusement on prendra garde. Au reste, le belier sera choisi de grand corsage, aiant esgard au païs : hautement enjambé : beaucoup chargé de laine, mesmes aux endroits où communément y en a le moins, qui est le ventre & la teste, jusques autour des yeux : aiant les genitoires gros : la queuë longue & fort veluë : la teste grosse & camarde : le frõt large : les yeux gros & noirs : grandes aureilles : les cornes entortillees & non droites, ou n'en ayant du tout point. Ceux qui sont sans cornes ne laissent d'estre bons pour engendrer, mais ne sont si ardans à se battre auec leurs compagnons que les cornus : ce qu'on estime à commodité, d'autant que souuentesfois auient qu'ils se blessent la teste en s'entrebattans. D'autre costé, les cornes seruent d'abri à la teste des beliers & moutons, leurs parans aucunement les vents durant l'Hyuer : pour laquelle cause és païs froids seront choisis cornus, & és chauds & temperez, les prendrons auec ou sans cornes, comme s'accordera. Par mesme adresse nous-nous esliirons la brebis, excepté qu'elle sera bas enioinctee : & pour raison de la portee, aura le ventre plus ample que le belier auec grandes tetines : le masle

Marques du bon belier.

&

De la brebis.

& la femelle eſtans d'air ioyeux & hardi, ſelon le naturel de ceſte eſpece d'animal.

En quel aage les accoupler.

QVI deſire auoir des grands moutons & brebis, n'en doit tirer l'engeance de beſtail trop jeune, ains auec patience attendra que le belier ait trois ans accomplis, & la brebis deux: auquel aage commencent d'eſtre propres à produire, & y durent bons iuſqu'à leur ſeptieſme annee, deuant ou apres ce terme limité, ne rendans beſtail d'aucune valeur, par eſtre trop ieunes ou trop vieux. Encores ſe remarque cela, que la premiere portee des brebis n'eſt de grande vtilité, parce que d'icelle ſort peu de grand beſtail: dont ſont à priſer ceux qui ſe deffont des aigneaux ouurans la matrice, n'en nourriſſans autres que de la ſeconde ventree & ſuiuantes.

Leur aage ſe cognoit aux dents.

C'eſt par les dents qu'on cognoit l'aage des moutons & brebis. Auec les dents naiſſent les aigneaux, comme auſſi font les veaux & cheureaux (proprieté és beſtes qui ruminent) leſquelles ils pouſſent à meſure de leur aage. Mais par le ruminer, ce beſtail ſe racourcit les dents auec le temps. Par telle adreſſe juge-on plus vieux les moutons & brebis, que plus courtes ſont leurs dents. Comme auſſi les cornes des moutons marquent leur aage, de meſme façon qu'a eſté remarqué és bœufs.

Auſſi aux cornes.

Auis ſur la portee des brebis.

ET afin que les moutons & brebis ne parient deuant le temps, cõme à ce Nature les incite dés leur premiere jeuneſſe: conuiendra faire paiſtre ſeparément les maſles & femelles, pour à poinct requis les faire accoupler enſemble. Ceux qui ne tirent de leurs brebis qu'vne ventree par chacun an, leur donnent le belier enuiron la mi-Iuillet, afin d'aigneler dans le mois de Decembre, leur portee eſtant de cinq mois. Mais pour auoir des aigneaux en meſme annee, ferons empreigner nos brebis dans les mois d'Auril & d'Octobre, dont naiſtront les aigneaux en Septembre & Feurier.

La charge du belier, & du paſteur.

A ſoixante ou ſeptante brebis fournira facilement vn bon belier, & non à guieres dauantage, ſur quoy fera-on ſon compte. Comme auſſi ſe reſoudra le berger de ne laiſſer jamais ſon beſtail de l'œil: principalement guettera-il le temps que ſes brebis doiuent aigneler, afin de leur ſeruir comme de ſage-femme en leur part, pour le grand beſoin que lors elles ont d'eſtre ſecouruës: car à faute de ce faire opportunément, ſouuentefois ſe perdent & brebis & aigneaux. C'eſt pourquoy de ſi bons meſnagers y a-il, qu'eſtans poſſeſſeurs de pluſieurs fermes ou metairies, font couurir leurs brebis en diuers temps: par tel moyen ſe donnans loiſir d'eſtre en perſonne pres de toutes, lors qu'elles aignelent, pour les faire bien traiter, ſans du tout ſen remettre à leurs gens, d'où eſt nay le prouerbe, *L'œil du maiſtre ſaune la brebis*: & à ceſt effet auancent ou reculent de ſept ou huict iours, plus ou moins, ſelon les ſituations, chaudes ou froides. Ainſi les brebis de la metairie empreignees les premieres, les premieres auſſi aignelent-elles, en ſuite les ſecondes ou ſuiuantes, ſ'appellans les vnes les autres ſelon leurs temps, par laquelle curioſité le pere-de famille ſe ſatisfait en cet endroit. Ce qu'il ne pourroit faire ſi ſans diſtinction de temps il faiſoit couurir toutes ſes femelles à la fois, comme font la pluſ-part des meſnagers, qui ne recherchent les choſes ſi finement.

Obſeruation.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Comment traiter l'aigneau venant de naiſtre, & Sa mere.

L'AIGNEAV eſtant né, apres auoir rejetté le premier laict de la mere comme mauuais (qu'à telle cauſe l'on traira) du ſuiuant en ſera mis dans la bouche de l'aigneau, pour le luy faire ſauourer, & par ce moyen l'apprendre à tetter ſa mere. Laquelle d'auenture ne voulant recognoiſtre ſon fruit reuenant du paſtis (comme de tant difficiles ou pluſtoſt deſ-naturees ſ'en voient) ſera enfermee auec ſon aigneau dans quelque petite eſtable ſeparee, pour trois jours, durant leſquels apprendront à ſ'entre-recognoiſtre & aimer. Et encores que les meres aiment leurs petits, ſera bon qu'ils demeurent enſemble les deux premiers jours de l'aignellement, afin de remettre les meres en force par bon traittement, leur baillant des meilleurs foins qu'on pourra treuuer: du ſain-foin, ſi on en a, ou de l'eſparcet, auec quelque peu d'auoine, ou de ſon, y meſlant du ſel parmy, les abbreuuant d'eau blanchie, pluſtoſt tiede que froide. Ne ſera-ce beſtail jeune ne vieil, expoſé aucunement à la violence des froidures, neges, pluïes, ains demeurera pendant ces intemperies, enfermé dans les bergeries à couuert, & là nourri auec ſes fourrages preparez dés long temps. Par ſus tout autre ſe prendra-on curieuſement garde des brebis portieres, qui ſont pleines, & de celles qui nouuellement ont aignelé, alaictantes leurs petits, pour les traitter & loger auec plus de ſoin que les autres.

Traitemẽt des aigneaux ja grãdelets.

LES aigneaux demeureront ſeuls enfermez dans leur logis, tandis que les meres paiſtront en campagne, auſquels aidant au laict, par-fois donnera-on à manger, ou du ſon, ou de l'auoine, du ſain-foin, de l'eſparcet, ou des fueilles de ſaule, de peuple & ſemblables gardees en faiſſeaux, leur appropriant à ceſt effet des petites mangeoires & raſteliers. Les reliefs deſquelles choſes les brebis mangeront ſur le ſoir, à leur retour des champs, lors qu'on les meſlera auec les aigneaux pour les alaitter. Mais ſi pour la preſſe du beſtail ou pour ſon immoderee impatiẽce & affection à ſ'entre-rencontrer, meres & petits, ne ſe peuuent d'abord entre-recognoiſtre contre leur merueilleuſe couſtume, le berger ſuppleant à ce defaut, les remettra en ordre, comme le ſergent fait ſes ſoldats: ainſi demeureront enſemble toute la nuit, & juſqu'à ce que le lendemain conuienne ramener paiſtre les brebis. Eſt neceſſaire l'eſtable aux aigneaux eſtre plus obſcure que claire, nettement tenue, deſchargee de fiens & de toute autre mauuaiſe ſenteur. Pluſieurs fois le iour on viſitera les aigneaux, pour les eſueiller & faire courir; afin de preuenir l'eſchauffement qu'ils ſ'acquierent par trop dormir & repoſer, leur nuiſant beaucoup la goutte qu'à la longue cela leur engendre.

Auſſi

Des brebis à laict.

LES brebis alaictantes ſeront mieux traitees que les autres, comme a eſté dit, pour les abonder en laict, & par conſequent fournir à la nourriture des aigneaux. Pour laquelle cauſe, à elles ſont deſtinez les plus ſubſtantiels paſturages, les mieux qualifiez & les plus pres du logis, afin auſſi de ne ſ'eſloigner beaucoup de leurs petits, & que n'ayans grand chemin à faire, elles ne ſoient laſſes à leur retraite, & les aigneaux ne treuuẽt le laict eſchauffé, qui leur cauſeroit beaucoup de mal.

A cela

A cela ſont fort propres les farrages dont j'ay parlé cy-deuant; eſquels les brebis pleines approchans leur terme, & les alaictantes font grande chere preſques durant tout l'Hyuer: voire & les aigneaux, leſquels on y mene auec leurs meres, eſtans vn peu fortifiés, le temps eſtant beau & ſerain, pour s'accouſtumer à paiſtre: y ſejournant tout ce beſtail-cy, iuſqu'au mois de May, que les herbages ſauuages donnent nouuelle paſture.

Comment conduire.

DESPVIS leur naiſſance juſqu'à la fin du mois de Mars, les aigneaux coucheront és Eſtables auec leurs meres; mais de là en auant, on les ſerrera à part durant la nuit, afin d'eſpargner le laict pour les fourmages. Au retour des paſturages, ſur le ſoir, les brebis ſeront traites: & apres leur laſchera-on les aigneaux pour acheuer de tetter le laict qu'ils treueront de reſte és mammelles de leurs meres; deſquelles, cela fait, on les ſeparera comme deſſus. La matinee venue, les aigneaux ſerõt redonnez aux meres pour les tetter, apres toutesfois les auoir vn peu traites. Puis menera-on & meres & aigneaux aux paſtis, non meſlés enſemble, ains en herbages ſeparés, afin d'y paiſtre ſous gardes ſeparees, pour l'intereſt du laict, lequel les aigneaux conſumeroient entierement, demeurans auec leurs meres. Par tel ordre, profitablement eſt gouuerné ce beſtail-ci, juſqu'à ce que les aigneaux ſoient ſeurés & deuenus grands, ne ſe ſoucians plus de laict: ce qui pourra eſtre ſur la fin du mois d'Auril, ou pluſtoſt ſelon le climat. Touchant la vente des aigneaux pour eſtre mangez, elle ne ſe pratique indifferemment par tout: c'eſt ſeulement és endroits treſ-abondans en beſtail lanu, qu'on ſe deffait des aigneaux les plus mal qualifiés, primerains ou dernierains, cõme l'vſage le porte: gardans les autres pour l'augmentation des troupeaux, ſur tout ſ'ils ſont de race dont la bonté & fineſſe de la laine les recommande.

Quand ſeurer les aigneaux.

Qualités requiſes au Paſteur.

INDVSTRIE, douceur, vigilance, ſont les principales parties du bon paſteur: ſuiuant leſquelles vtilement il gouuernera ſon troupeau. Tiendra au paſtis ſes beſtes ramaſſees en gros, rappellant par cris & ſifflemens celles qui ſ'eſcartent: & par meſme adreſſe, fera auancer, reculer, tournoyer, tout ſon troupeau en vn corps, comme eſcadron de caualerie. Ne rudoyera ne battra ſon beſtail; ains doucement le conduira ſans lui jetter des pierres ny autres choſes qui le puiſſent offenſer. Ne dormira & ne ſ'aſſerra jamais en la campagne, ains comme ſoucieuſe ſentinelle, ſe tiédra debout prés de ſon beſtail, ſans l'abandõner jamais de l'œil: pour en preuenir la perte, aduenant ou par les loups, ou par les larrons, quand à faute de bonne garde ils ſurprennét quelque beſte. Par ce moyen auſſi euitera-il que le beſtail ne ſ'eſcarte, à ſon propre intereſt & au dommage d'autruy. Et ſeruira au berger, de tirer de ſes beſtes obeiſſance volontaire, quand par elles veu continuellement & par accouſtumance cogneu d'elles, elles le ſuiuront pas-à-pas comme leur capitaine. Diſtinguera les endroits eſquels il doit mener paiſtre ſon beſtail, ſelon l'aſſiete des lieux & parties du jour, refuiant les mareſcages, comme ſources de la peſte de ce beſtail. Et ſi d'auẽture par faute de meilleurs paſtis, il eſt con-

traint de s'approcher des endroits humides, fera que ce soit en temps sec, & encores sur le Midi, ou lors qu'il est question d'abruuer le bestail, pour d'vne pierre faire deux coups. Se gardera, ainsi que d'vn dangereux escueil, de faire paistre à ses bestes auec l'herbe la rozee du matin; ains attendra auec patience que le Soleil l'ait abbatue. ce qui pourra estre apres auoir frappé dessus quelques deux ou trois heures: autrement ce seroit faillir lourdement; par ce que la gelee & la rozee en diuers temps engendrent au bestail lanu plusieurs maladies mortelles. Craint aussi ce bestail les extremes chaleurs de l'Esté, sur tout en la teste, partie de son corps la plus foible, pour laquelle cause void-on les bestes à-laine naturellement se cacher la teste sur le chaud du jour, cerchans les ombrages. Preuenant le mal de teste que ce bestail-ci souffre par le Soleil, le sage paistre le conduit diuersement, selon les diuerses parties du jour: la matinee vers le Soleil couchant, & la vespree vers le leuant: afin que la teste de ses bestes ne soit frappee du Soleil. Dont auient, que le bestail ayant le Soleil en dos, par leur propre corps la teste est ombragee; & ce d'autant plus, que plus en paissant tiennent basse la teste. Demeurera au pastis iusqu'à dix heures du matin; d'où il retirera son troupeau apres l'auoir abbruué, pour le faire sejourner à l'ombre dedans ou dehors le logis, attendant l'ardeur du Soleil estre passee: pour apres reconduit aux champs, y repaistre le reste de la journee: & lequel derechef abruué sur le Soleil couchant, sera enfermé dans le parc pour le giste. Ainsi gouuerne-on tout bestail à-laine, masles & femelles, jeunes & vieux, en Esté & aussi en Hyuer, hors-mis que pour la petitesse des jours de ceste saison-ci, le bestail demeure en campagne tout le jour, c'est à dire, depuis les dix heures du matin qu'on le sort des bergeries, iusqu'au Soleil couchant, qu'on l'y rameine, n'estant lors abruué qu'vne seule fois le jour. De quinze en quinze iours, en Esté, & de mois en mois en Hyuer, donne on à manger du sel aux moutons & brebis pour leur esueiller l'appetit & les faire bien boire, leur ostant par ce moyen le desdain qu'à la longue, la viande pour bonne qu'elle soit, leur apporte. Le berger ne leur distribue le sel à chacune beste à part, ains le leur fait mãger à plusieurs ensemble, sur des pierres plattes, ou sur des aix, à ce accommodees auec le meilleur ordre qu'il peut.

Selon les pais est le viure du bestail à laine.

Es païs plus chauds que froids, le bestail à-laine ne fait grande despence: dautant qu'il vit en campagne toute l'annee, excepté quelques jours de l'Hyuer, lors que les neges extremes couurent la sur-face de la terre, qu'on est contraint le tenir enfermé dans la bergerie, là les nourrir de fourrage, de foin, de paille, ou de fueilles, selon la prouision qui en est faite en saison. Commodité qui n'est és quartiers plus froids que chauds, où il est force d'entretenir long temps le bestail, comme presques tout l'Hyuer, auec beaucoup de frais. C'est pourquoy plus grãde prouision de fourrage conuient faire en vn endroit qu'en autre. Foin & paille est la commune nourriture des moutons & brebis, y adioustant des fueillards de plusieurs sortes d'arbres, tels que commodément l'on

peut recouurer, & qu'on prepare à ceſt effet dés auparauant l'Hyuer. Où par le benefice du ciel & douceur du climat, le beſtail treuue à manger dehors, quoy-qu'enfermé la nuit, on ne luy dõne pourtant riẽ à manger durant icelle, bien-que lõgue: parce qu'il s'entretient treſ-bien des ſeuls herbages de la campaigne, y paiſſant durant le iour: excepté aux brebis preignes, portieres, & alaictantes, & beſtail malade, qu'on affourrage, & les moutons d'engrais auſſi, comme ſera monſtré.

Salictiere

LA pluſ-part des meſnagers ne donnent aucune lictiere à leur beſtail lanu, ſe contentans de le mettre à couuert en Hyuer: mais d'autres mieux entendus ſe delectent à le faire mollement coucher: tant pour la commodité du beſtail, que profit des fumiers, ſaugmentans à meſure des pailles, que pour rafraichiſſement & ſelon la commodité qu'on en a, de iour à autre, l'on fourre ſous le beſtail, l'vrine duquel les pourrit facilement.

Quand le coucher en campaigne.

AV mois de Mars, ou plus tard, ſelon le païs, l'on ſort des bergeries le menu beſtail lanu & caprin, pour commencer à le faire coucher en la campaigne: changement auquel il ſe plaiſt, comme il hait & le froid & le chaud, au contraire il aime l'aer temperé. Pour laquelle cauſe, refuiant & les froidures & les chaleurs, en Hyuer il ſouffre d'eſtre à couuert eſtroictement logé, & en Eſté, és importunes heures du iour, pour retraicte, cerche la freſcheur des ombrages. Auſſi lui void-on reprendre vie, tant pour la nourriture des nouueaux herbages, que iouiſſance de la freſcheur de la nuict en telle ſaiſon. Aduenant que par l'incertitude de la Primeuere, le temps ſe remette en froid, comme quelquesfois les reliques de l'Hyuer ſe font importunément ſentir, l'on remettra le beſtail ſous les couuertures pour à l'abri laiſſer paſſer tels mauuais jours. Ce n'eſt la ſeule commodité du beſtail, que de le faire geſir en campagne dans le parc; mais auſſi des terres ſus leſquelles il campe, pour l'excellent fumier qu'il y laiſſe, duquel elles s'engraiſſent tres-bien & auec beaucoup de facilité. Car il n'eſt queſtion de charrier ſur les terres ce fumier-ci, comme l'on fait tous autres engraiſſemens, ſans frais, s'y trouuant tout porté, voire & ſans diminution aucune. Outre lequel eſpargne, ce profit-ci en prouient, qu'eſtant le fumier du parc de treſpetite vtilité, ſans eſtre freſchement couuert de terre, pour lui conſeruer ſa vertu le preſeruant du hale auquel il eſt ſujet, contraint le laboureur d'eſtre diligent en ſa charge, ſi que pour ne perdre telle graiſſe (accomptee pour notable article de profit en ceſte nourriture) il couure auec le ſoc la terre, ſur laquelle le parc aura paſſé le jour precedent. Dont tout le champ, à la longue, ſe treuue tres-bien fumé & labouré tout enſemble.

Profit de ſon fumier.

Le parc.

DANS le parc enferme-on ce beſtail-ci, au retour du paſtis ſur le ſoir, joignant lequel parc aura le berger ſa petite cabane ou loge, portatiue ou roulãte ſur des rouës, pour la remuer tous les jours auec le parc, où il couchera les nuicts pluuieuſes, ou trop froides: non lors qu'il fera beau temps. car pour tant mieux garder ſon trouppeau, alors couchera

à l'aer à descouuert. Auec des claies ou des cordages, façonnés en rets, compose-on le parc, selon l'vsage des lieux : & de quelque matiere que ce soit, sera le parc tres-bien affermi auec des paux qu'on y adioustera : sur lesquels, les claies & cordages s'appuyeront. Dont se façonnera le parc, comme castrametation ; dans laquelle le bestail reposera seurement, hors de la crainte du Loup : & n'en pourra sortir pour s'escarter, tant il y sera bien enfermé. Fera-on vn petit retranchement dans le parc, pour y enfermer les aigneaux qu'on ostera d'aupres les meres, pour l'espargne du laict. car comme dans la bergerie à couuert, on les separe la nuict, ainsi conuient-il le faire dans le parc en la campagne, iusqu'à ce que les aigneaux se pouuans passer du laict, soient sevrés comme j'ay dit ci-deuant.

Quand chastrer les aigneaux.

Le chastrer des aigneaux n'est restreint à certain aage, estans chastrables, & les jeunes & les vieux de ces animaux : mesme les beliers sont ainsi affranchis, bien-que longuement ils aient serui à saillir les brebis. Toutesfois, le meilleur est ce faire, le plustost que l'on peut, afin que la chair de mouton s'affranchisse entierement. Laquelle sans ce remede, ou tard pratiqué, demeureroit, ou de mauuaise nourriture, ou de goust desagreable : mais corrigeant tel defaut dés la premiere jeunesse de la beste, par tel changement se change de mesme la sauuagine de son naturel, en tres-bon & tres-delicat aliment. A la mode des taureaux chastre-on communément les aigneaux, c'est en leur estordant les genitoires sans les leur oster. Et cela suffit pour tout affranchissement, puis qu'auec la force engendrante, s'estaint de mesme la chaleur qui en rend mauuaise la chair. D'ailleurs, cela se fait sans incision, dont moins de mal ils souffrent, & plustost sont-ils gueris, que si on les chastroit autrement. Non plus par telle maniere, l'accroist des moutons est retardé (comme aucuns estiment) pourueu qu'on les chastre ainsi, le second mois de Mars de leur naissance, qui peut tumber au quinziesme ou seiziesme de leur aage. Ce qui fait tant attendre ceste œuure, est que deuant ce temps-là, les genitoires du mouton, pour leur petitesse, ne se cognoissent bien : car autrement on les prendroit dés la mammelle, comme les chevreaux, esquels les testicules paroissent euidemment en leur naissance. Des moutons y en a-il presque chastrés naturellement non qu'ils n'aient des genitoires, mais ils se tiennent cachés dans le ventre : si que n'estant possible d'y toucher, on laisse tels moutons en leur entier, tenant leur chair le milieu entre celle des moutons chastrés & des beliers : non toutesfois si bonne, que de ceux-là, ne si mauuaise que de ceux-ci, par tel benefice de nature, estant aucunement retroidie la chaleur importune des moutons, qu'au detriment de leur chair, on laisse en leur entier. Or quand bien le chastrer primerain des moutons, leur rabattroit quelque peu de leur accroissement, telle perte ne doit estre mise en ligne de compte, au prix du gain qui en revient, pour la qualité de la chair. En jour clair & serain, non chaud, ne froid, ne venteux, & en decours de Lune, cõme les autres chastremés, &

ceſtui-cy ſe fera ſous la limite du temps marquee pour les jeunes: & pour les vieux, iuſques au quinzieſme de Iuin, ouurera-on en ceſt endroit, ſans delayer d'auantage, pour crainte de l'approche des chaleurs.

Tondre le beſtail à laine.

LA cueillete de la laine eſt en Mai, auquel mois l'on tond les moutons & brebis (peu pluſtoſt ou plus tard, ſelon le climat qui auance ou recule l'Eſté) tant pour profiter leur deſpoüille, que pour mieux à deliure leur faire paſſer les chaleurs de l'Eſté, & reproduire nouuelle toiſon. Où l'on tõd plus d'vne fois l'an ce beſtail-cy, la premiere ſe fait en Mars, & la ſeconde en Aouſt: mais peu de lieux y a-il en France où la recolte de la laine ſoit double, à tout le moins qu'elle ſoit de grand valeur: car de fort groſſiere ſ'en treuue en quelques recoins de montaigne proceder de beſtail qu'on tond deux fois l'annee. En Piedmont viennent iuſqu'à trois fois, de quatre en quatre mois, commençans en Mars: mais c'eſt d'vne ſorte de laine baſtarde, de petit prix, eſtant la plus fine laine en plus petite quantité, que la groſſiere, par le naturel des choſes precieuſes, qui ſont touſiours rares. Selon que la ſaiſon ſe rencontrera auancee ou reculee, l'on auancera ou reculera le tondre des oüailles, lequel ne faut jamais entreprendre qu'on ne voye à l'œil le temps ſ'eſtre deſchargé des froidures reſtantes de l'Hyuer, de peur qu'il ne meſ-aduienne au beſtail freſchement deſpoüillé, ſe treuuant nud & embarraſſé parmi nouueaux froids, par ainſi, ce ſera au commencement ou à la fin du mois de Mai, qu'on mettra la main à ceſte œuure, eſtant en païs approchant du Midi, car du coſté de Septentrion, l'on retarde le tondre juſques en Iuillet. S'il eſt poſſible, l'on regardera à la Lune eſtant requiſe en ceſte action, pluſtoſt vieille que nouuelle; pour ſe reueſtir mieux le beſtail tondu en tel poinct de la Lune, qu'en autre. L'on choiſira auſſi vn beau jour, clair, ſerein, ſans vent. Auec des forces bien trenchantes ſera tondu ce doux animal, en luy liant les quatre pieds pour mieux en jouir: mais ce ſera ſans le preſſer de peur de l'offenſer; ſe gardant auſſi de le bleſſer auec les forces. La laine ſera couppee le plus bas qu'on pourra pour ne rien perdre. Et ſi d'auenture quelque taillade luy eſt faite, elle ſera toſt guerie par le moyen du vieil oinct ou ſein de porc, dont l'on frottera la playe. De la quantité de laine que chacune beſte, maſle & femelle, doit rendre, n'eſt poſſible de le dire preciſément; car cela depend de la nourriture, laquelle fait le plus de ce reuenu: ſe treuuant des herbages cauſer aux beſtes qui en ſont entretenues, deux ou trois fois plus de laine que d'autre. Ioint que la race de l'animal y ajouſte quelque choſe, eſtant plus corpulent & de laine plus peſante l'vne que l'autre. C'eſt bien en toutes races & en tout païs, que les maſles rendent plus de laine que les femelles. Les aigneaux ſeront auſſi tondus auec le meſme ordre, la toiſon deſquels eſtant miſe à part, ſert à faire des feutres, pour chapeaux & manteaux.

En Eſté le remuer à la montaigne.

LE changement d'air & de paſturages profite merueilleuſement à ce beſtail; pourueu qu'il ſoit employé à propos, ne pouuant ſans grande

tare luy faire passer l'Esté au lieu de sa naissance, si elle se rencontre en païs qui requiere ce mesnage. C'est pourquoy de l'ordonnance des Anciens, & coustumes inuererees, les mesnagers d'auiourd'huy habitans en païs importuné des chaleurs de l'Esté, en telle saison, enuoient aux prochaines montaignes leur bestail à laine, pour y seiourner enuiron trois mois: ce que gayement ils font pour la fresche ur de l'aer, de l'eau & bonté des herbages, d'où il reuient ioyeux & gaillard. De plusieurs grands trouppeaux ramassez des voisins, se compose comme vne armee de bestail lanu, laquelle on baille à conduire à vn general, qui ayant sous soi plusieurs capitaines, à chacun ordonne la charge d'vn quartier pour tous ensemble cõduire, faire paistre & coucher seuremẽt le bestail, à ce aidez par la soigneuse garde des chiens, qu'à tel effet & en suffisant nõbre ils menẽt. Separémẽt marche le bestail, selon l'aage & le sexe, afin que ce soit tant mieux à l'aise pour chacun. Les moutons & brebis brehaignes tiennent leur quartier, les brebis à-laict le leur, de mesme les aigneaux, dont sans se presser distincts & en gros, tous ces troupeaux-là font chemin à la moitaigne, par petites iournees, & là arriuez paissent & couchent, sans iamais se mesler ensemble: si ce n'est sur le soir ceux des aigneaux, qui par foiblesse, à cause de leur tardiue naissance ou maladie ne seront encores seurez, sont mis coucher auec leurs meres. Les beliers demeureront aussi auec les moutons, pour de là estre tirez lors qu'il conuiendra les faire joindre aux brebis pour l'engeance: se prenant soigneusement garde de ne les laisser mesler auec les brebis deuant le tẽps; de peur de destraquer ceste nourriture; ains qu'à poinct cela se face pour l'importance de la chose, ainsi qu'a esté representé. A cause du grand nombre de bestail sejournant à la montagne ne peut-on s'y seruir de parcs, pour enfermer le bestail durant la nuict, comme chacun fait chez soi: mais le couche-on parmi les terres labourees, le ramassant tant vniment qu'on peut, à la maniere d'vne armee qui campe: ainsi le bestail enuironné de pasteurs, de chiens & d'asnes du bagage, viures & habits, ressemble proprement à vne castra-metation; & par ce moyen il se conserue tres-bien sans aucun des-ordre.

Combiẽ de bestes pour la garde de deux bergers.

TROIS cens bestes à-laine est la charge de deux bergers, ne pouuant vn seul suffire à la conduite d'vn tel troupeau: voire vn de cent cinquante bestes ne peut estre bien gouuerné à moins de deux personnes. Mais pour euiter les frais, à vn si petit troupeau sera commis vn bon berger ou paistre auec vn garçon pour luy aider. Sur lequel departement l'on fera son compte pour y en mettre dauantage à mesure qu'il y aura du bestail. Les brebis estans à la montagne seront traictes soir & matin; afin d'en profiter le laict, le conuertissant en fourmages: pour espargné le restant de la prouision des pasteurs sejournans à la montaigne, estre à leur retour porté en la maison. En laquelle estans de retour auec tout le bestail, continue-on de traire les brebis, iusqu'à ce que les froidures de l'Automne & leur preigneur, leur ostent le laict.

Quand traire le laict aux brebis.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

RESTE pour fin de ce gouuernement, à mesnager la chair des moutons & des brebis. Selon le pays on se manie en ceſt endroit. En aucuns on tire argent de ce bestail, & de jeune & de vieil, commençans à en vendre dés leur premiere jeuneſſe pour estre mangés en aigneaux: au bout de deux ou trois ans aussi, pour nourrir, & finalement pour manger, estant paruenu en vieilleſſe. Mais se des-faire des aigneaux, n'eſt vsité qu'és endroits tresfabondans en ceſte nourriture. Reuenant au plus commun vsage, je diray qu'il y a deux saisons pour ce negoce, deuant & apres auoir tondu les moutons & brebis; c'eſt à dire, qu'on les peut vendre veſtus ou deſpouillés de laine, maigres ou gras. Si c'eſt pour nourrir, ces choſes ne ſont nullement conſiderables: car en quel eſtat que les beſtes ſoient, touſiours & en toutes saiſons eſt bon de s'en pouruoir. C'eſt pourquoy des foires ſont eſtablies par les prouinces durant les mois de l'annee pour seruir à ce meſnage. Le beſtail vieux n'eſt bon pour nourrir: auſſi d'autre que de jeune, l'on ne se charge à telle intention. Et au contraire on n'achepte pour engraiſſer que de vieux ou d'auancé en aage. ainſi tout s'employe. D'attendre de vendre ces beſtes qu'elles ſoiét graſſes, plus apparét en eſt le profit que de s'en desfaire lors quelles ſont maigres: d'autant que pour vn preallable en retirés la laine, & apres paruenuës au poinct qu'il faut, les vendés autant ou plus deſpoüillées que veſtuës; tenant la graiſſe lieu de la laine, laquelle baillés preſque pourneant en vendant le beſtail eſtant maigre. Mais ce n'eſt au choix de tous les meſnagers, que de pouuoir engraiſſer leur beſtail: c'eſt ſeulement pour ceux qui ſont bien accommodés de paſturages & d'abruuoirs, pour à leur saoul, faire manger & boire leur beſtail d'engrais, lors que l'autre eſt en la montaigne.

Touchant la chair.

Chaſtrer le parc.

VERS la fin du mois d'Auril, que le beſtail commence à se reſſentir de la bonne nourriture de la saiſon, & que les brebis ont à ſuffiſance agrandi leurs aigneaux, on choiſit le beſtail le plus vieil pour en deſcharger le parc afin de s'en desfaire faiſant place au nouueau. Leur vieilleſſe se prend vers la ſeptieſme annee, qu'on recognoit aux dents & aux cornes des moutons & brebis: mais touſ-jours on n'attend ſi long terme. car communément on commence à chaſtrer le parc (ainſi appelle-on ce meſnage) dés que les beſtes ont paſſé la quatrieſme ou cinquieſme annee. Ce beſtail, maſles & femelles, ainſi mis à part eſt lors expoſé en vente, ſi le voulés vendre veſtu: mais ſi deſpoüillé, apres l'auoir ſeparé de l'autre que voulés garder, & en ſa saiſon tondu, le faut bailler à vne garde ſeparee, pour luy faire tenir autre maniere de viure qu'au paruant afin de l'engraiſſer. Car au lieu de s'abſtenir de faire manger la roſee du matin au beſtail qu'on deſire nourrir, comme a eſté monſtré: à ceſtui-cy au contraire, eſt neceſſaire de l'en paiſtre à ſon deſ-juner, & que dés la poincte du iour on le mene en la campagne: dautant que c'eſt la roſee qui donne le fondement de la graiſſe. Le berger ſera auſſi ſoigneux de luy faire manger la poincte des eſteules: & pour ce faire d'eſpier ſoigneuſement les moiſſonneurs, pour les talonner & ſe rendre

Engraiſſer les moutõs & brebis.

au champ incontinent le bled estre enleué : de faire beaucoup boire son bestail: de luy donner souuent du sel, pour l'y prouoquer: de le tenir à l'ombre au chaud du jour : de ne le presser nullement : de l'enfermer au parc apres le Soleil couché. Moiennant laquelle conduite, sera ce bestail au superlatif degré de graisse dans trois mois, lesquels pourront tumber vers la fin de Iuillet: auquel temps sa vente sera venuë bonne. Ainsi par telle petite attente, ou moindre, gaignerez la laine de vostre bestail; profit considerable, se payans largement les despences de la garde, sur les fourmages prouenans des brebis qu'on trait trois fois le jour, attendu qu'elles n'ont à nourrir aucuns aigneaux : & sur les fumiers que le bestail ensemble laisse és terres où on le couche. De cecy faut auiser, que plus tardent à s'engraisser les brebis, que plus longuement on les trait, parquoy on mesurera le fourmage à la graisse, pour s'arrester où l'on treuuera plus de garde. Les moutons qu'on garde pour l'Hyuer passeront l'Esté en la montaigne auec l'autre bestail, si bon vous semble, d'où reuenus, dés la fin du mois de Septembre, seront nourris en ordinaire separé, auec du bon foin, bien logés, bien abreuués, leur donnant souuent du sel, de l'auoine, des pelotes de farine, & d'autres drogueries selon l'vsage de l'engraissement des bœufs. Moiennant lesquelles choses, les tiendrés gras tout l'Hyuer, & plus outre, tant longuement qu'il vous plaira, dont aurés touſ-jours des moutons de haute graisse.

CHAPITRE XIV.

Les Boucs & Chevres.

Leur vtilité.

IL y a grãde sympathie entre le bestail à laine & cestui cy à-poil, estans tous deux au rang de celui qu'on appelle, menu, &, bestes blanches : Que de leur laict communément sortent de bons fourmages ; Que leurs chairs sont bonnes à manger, leurs peaux vtiles, & leurs fumiers seruiables. Differens neantmoins de naturel en ceci: que celui du bestail laNu, est doux & paisible: & du caprin, aigre & turbulent : Que la principale & plus agreable nourriture de cestui-ci, se prend és halliers & buissons, & de cestui-là, és bons pastis & terres labourables. Pour l'aspre & rude naturel des cheures, conuient leur conducteur estre fort agile, afin de grauir rochers & precipices, où ces bestes vont paistre la cime des espines & arbrisseaux : s'attachans plustost à telles drogueries de peu de valeur, qu'és herbages de la prairie ; dont leur entretenement est rendu de moindre despence. Dans le logis mesmes à tres-bon marché nourrit-on les cheures, quand pour toute viande on ne leur baille, que des fueillars de plusieurs sortes d'arbres serrés au logis dés la fin de l'Esté)

Leur nourriture.

Quel sera le pasteur de ce bestail.

lors que le mauuais temps contraint de tenir ce beſtail enfermé. Seulement quelque peu de foin donne-on aux chevres preignes les plus auancees, & à celles qui ont cheureté, vn ou deux jours aprés leur terme: auſſi aux malades pour les fortifier & guerir. En ſomme, il n'y a beſtail ſujet à garde, qui raporte ſon reuenu auec ſi peu de frais, que ceſtui-ci. Et comme il ſe paiſt de tout, juſques aux herbages malings, auſſi n'eſt requiſe celle conſideration des heures du jour, pour ſa conduite aux paſturages, remarquee és moutons & brebis: dautant qu'il n'eſt rien delicat, aualant la rozee du matin auec ſa viande, ſans incommoder ſa ſanté. Toute ſa delicateſſe conſiſte à la chaleur, laquelle il recerche affectionnément pour le giſte, ne pouuans ces beſtes, ſans apparent danger de les perdre, ſouffrir la rigueur des froidures de la nuict, ainſi mal habillees qu'elles ſont, de poil ras, non veſtues de laine comme les moutons & brebis. C'eſt pourquoi conuient les enfermer en eſtable chaude, ſi les voulés bien entretenir. De leur dõner de la lictiere, n'eſt beſoin ſe ſoucier nullement, car elles ſe plaiſent de coucher ſur la terre nue, voire preferans la durté des rochers à la molleſſe de la paille blanche. Ce ſeul vice treuue on en ceſt animal, qu'il eſt grand ennemi des arbres, les ſommitès deſquels il deuore auidement ſans diſcretion: & pour comble de malignité, ſemble qu'à d'eſſein choiſit les precieux fruictiers, s'y attachant pluſtoſt qu'aux plantes ſauuages. Pour lequel dommageable naturel, pluſieurs abhorrent la nourriture des chevres, en païs de vignobles, fruitiers & taillis. Afin de faire ceſſer tel degaſt, par arreſt de la Cour du Parlement de Grenoble, l'an mil cinq cens ſoixante ſept, la nourriture des chevres fut interdite en vne grande partie du païs de Dauphiné police qui pour ſon vtilité, a eſté imitee de pluſieurs autres peuples de ce Royaume.

Craint le froid.

Son vice.

NE laiſſera pourtant d'entretenir des chevres celui-là, qui en ſon domaine aura des landes & buiſſons à ſuffiſance. car à meilleur vſage ne les pourroit-il emploier, pour le grand profit qui en prouient. Car c'eſt choſe aſſeuree, qu'vne chevre bien nourrie rend autant de laict, que pluſieurs brebis enſemble: & que des chevres ſi fertiles ſe rencontrent, approcher du prés le rapport des vaches. Leurs chairs, peaux & graiſſes, contribuent à ce reuenu. Quant au poil, peu ou point d'eſtat n'en eſt fait de pardeçà, eſtant le propre du Leuant & de la Barbarie, que d'en faire des camelots. Au contraire de la chair des moutons & brebis, ceſte-ci de chevre n'eſt agreable qu'en ſa tendre jeuneſſe, car ſeule delicate eſt celle des chevreaux à-laict, aagez de quinze jours ou trois ſepmaines, n'aians encores rien mangé. Les boucs & chevres enuieillies, s'engraiſſent tres-bien, ſe chargeans de graiſſe autant ou plus qu'autre beſtail: mais eſtant touſiours leur chair de mauuaiſe nourriture & de gouſt mal-plaiſant, à qui ne l'aime, pour autres n'eſt deſtinee telle chair, que pour le groſſier de la famille. Leurs peaux ſont de grande requeſte pour ſeruir à pluſieurs vſages, accouſtrees en marroquin, & autremẽt accommodees en ouiltres, pour porter des huiles & des vins, ſelon la pratique

Où nourrir des chevres.

Sont de bõ reuenu.

d'aucuns païs. Les graisses seruent à diuerses choses, en la medecine, aux ciments & autres; principalement à faire des bonnes chandelles, en telle qualité excedans toutes autres graisses : & en la quantité auec, ne se nourrissant aucune beste en la maison, regardant à la grandeur de son corps, qui tant se charge de graisse que fait la chevre, lors qu'elle est bien nourrie, mangeant du gland son saoul. Toutes ces commodités se treuuent en ceste nourriture, laquelle l'on tire, ou la pluspart, des hailliers & lieux incults du domaine. Et ce sera sans incommoder les vergers, ni autres precieuses possessions de la maison, pourueu qu'on aie vn soin continuel des chevres qu'on voudra nourrir, ne les laissans jamais de l'œil. Car il ne faudroit qu'vne couple de chevres abandonnees, pour gaster tous les jardinages & vignobles d'vn mandement, tesmoin le chevrier de Nismes, qui a si bien fait parler de sa vie.

Quel sera choisi le bouc.

POVR s'engeancer de la race de ce bestail, on se pouruoira d'vn bouc & des chevres qualifiees comme il appartient. Le bouc sera choisi de grand corsage, aiant les jambes grosses & bas enjoinctees: le poil mol & lissé, de couleur noire, pour estre plus robuste que de blanche, encores que de ceste-ci, ne soit à mesprisér: aiant petite teste: grandes aureilles & pendantes: longue & touffue barbe: le col gros & tortu : au reste, joyeux & deliberé. Telle aussi sera prinse la chevre, qui de plus pour son sexe aura grandes & longues tetines, dont la grosseur lui fera eslargir les cuisses en marchant. La consideration qu'on doit auoir sur les cornes des chevres, est, que les escornees de Nature, ne sont tant sujettes à auorter que les cornues : & que plus facilement conuersent auec les brebis celles-là, que celles-ci. car quant à la fertilité du laict, il n'y a aucun choix. L'on ne peut asseurer quels masles sont les meilleurs pour courir les femelles, les cornés ou les escornés: car de tous ceux-là s'en treuue de fort bons à ce seruice. Ceci est remarquable, que des boucs escornés, naissent souuent des petits auec des cornes, & au contraire, sans cornes voit-on des chevreaux engendrés de peres cornés. Ainsi en auient-il des meres, estant ce plustost jeu de Nature, que subtilité d'artifice: l'experience monstrant aussi, que des peres & meres auec ou sans cornes, sortent indifferemment des petits auec ou sans cornes. diuersité qu'on donne plustost à la faculté des herbages & de l'aër, qu'à la particuliere race de l'animal. En cest article n'y aura donques lieu d'election, puis que c'est le païs qui y impose la loi. Seulemẽt, comme a esté dit des moutõs, est à souhaiter pour les païs les plus froids, le bestail caprin estre cornè, pource que les cornes lui aident à resister aux vents: & qu'estant ainsi armé en la teste, il est plus courageux à se defendre du loup, & à se batre auec ses compagnons, qu'estãt sans cornes. Et aux cornes & aux dents recognoit-on l'aage de ceste race de bestail, par semblable adresse que de celui à laine puis qu'ils ont le ruminer de commun.

Quelle la chevre.

Combien de tẽps sert le bouc,

TROIS ans de suite seruira vn bouc, commençant à son premier accompli, non dauantage, n'estant bon à engendrer passé le quatriesme,

auquel temps, le pourra-on chastrer pour engraisser & vendre. Les femelles durent plus à ce seruice, car c'est jusques à la huictiesme annee qu'elles portent: lors estans paruenues en vieillesse, ne s'en faut plus seruir que pour engraisser. Elles commencent à porter au bout de deux ans; mais comme j'ai dit des brebis, leur premiere ventree n'est guiere recommandable, estans touſiours les plus grandes bestes, celles procedantes de meres les plus aagees. *& la chevre.*

Les chevres portent autant que les brebis, assauoir cinq mois; surquoi on les disposera pour leur donner le bouc tost ou tard, selon qu'on desire auoir des chevreaux hastifs ou tardifs. Les chevres qui ont fait des petits en saison primeraine, ne sont tant abondantes en laict, que celles qui ont tard chevreté, à cause des froidures qui les tiennent resserrees, & principalement à faute de manger le vert, leur plus agreable viande. Mais pour tirer toute la commodité de ce bestail, sera bon de faire chevreter partie de nos chevres dans le mois de Decembre, & les autres en Ianuier, Feurier, & Mars, à telle cause ordonnant le couurir des femelles par ceste supputation que ce soit touſiours cinq mois deuant ces particuliers termes. Ainsi aurons-nous des chevreaux en diuers temps, & du laict en abondance: moiennant qu'on ne se deçoiue en ceſt accouplement, où n'aura à craindre, faisant viure à part les boucs, en mettairies separees ou bien attachés au pastis, pour à poinct nommé les dõner aux femelles. Le defaut de ceste curioſité, ne pourroit apporter en ceste nourriture, que confuſion. En plusieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, on mange des chevreaux dés le mois de Nouembre & pluſtoſt, à cela preparant les chevres dés le mois de Iuin ou de Iuillet. Et là & ailleurs, treuue-l'on des chevres faire deux ventrees l'annee, cõme j'ai dit des brebis: mais plus familier est-il que les chevres facẽt deux chevreaux en vne ventree. Choſe desirable, tant pour l'auantage de la chair que du laict, auquel elles abondent plus que les singulieres, qui ne portent qu'vn chevreau à la fois. C'est vne race à part qu'on appelle, double, que celle qui se remplit de deux chevreaux en vne ventree: mais principalement cela auient de la vertu du masle, lequel estant de telle race & force engendre double ventree à la femelle, quoi-que singuliere: toutesfois le plus asseuré est de se fournir & de masles & de femelles de telle fecondité, que soigneuſement l'on recerchera. Il y en a quelquesfois des tierces; mais n'estans presques qu'auortons les chevreaux qui naiſſent trois en vne ventree, ne nous en soucierõs beaucoup, ains remplirons le parc des doubles, si faire se peut; auſquelles poſtposerons auſſi les singulieres. *Portee des chevres.* *Race ſingulliere.* *Race double,* *& Tierce.*

D'AVTANT que le principal profit des chevres consiſte au laict, plus de femelles nourrit-on auſſi que de masles: & de ceux-ci, seulemẽt ceux qu'on laiſſe entiers en boucs pour semẽce: & quelque petit nombre d'autres qu'on chastre au cinquieſme ou sixieſme mois, comme j'ai dit. Ces boucs chastrés (en aucuns endroits appellés Menons) entretient-on au troupeau quatre ou cinq ans, non guieres plus, estans lors *Chaſtrer les boucs.*

paruenus en raisonnable accroissement. En tel aage s'engraissent-ils en perfection, moiennant bonne conduite, & que l'annee se rencontre abondante en gland ou autre extraordinaire viande, selon le païs. Le chastrer a aussi ceste proprieté qu'il affranchit & la chair & la peau: laquelle par artifice, se rend de plus grande requeste à mettre en œuure, que si la beste estoit restee en son entier; specialemẽt à faire des ouistres pour le charroi des huiles & des vins, exempts de la maligne senteur du bouc. Les Menons auant que mourir font ce seruice, que estants deuenus gras & pesans, pour la perte de leurs genitoires, reprimẽt la legereté des chevres; marchans grauement lors que le troupeau tient la campagne: duquel faisant la teste, sont suiuis des chevres, n'osans s'auancer pour la reuerence qu'elles leur portent; tant pour le sexe & l'aage, que principalement pour leur barbe, s'il en faut croire les chevriers. A ceste auis s'accorde le Poëte.

Si porter grand barbe au menton
Nous fait Philosophe paroistre,
Vn bouc barbassé pourroit estre
Par ce moien quelque Platon.

La charge du chevrier.

DIFFICILLEMENT le chevrier conduira plus de cinquante ou soixante bestes; passant lequel nombre de tant peu que ce soit, lui faudra auoir vne aide, pour se tenir à la queuë, lors qu'il sera à la teste de son bestail. Le berger a accoustumé de suiure son trouppeau: au contraire le chevrier est suiui du sien comme capitaine. de telle diuerse conduite la cause estant le diuers naturel de ces deux especes de bestes, dont l'vn veut estre poulsé & l'autre retenu en marchant. En semblable parc que celui des brebis, s'enferment les chevres, à mesme heure, & sur mesmes terres. Aussi de compagnie sont menees & ramenees de la montaigne & sous mesmes conducteurs; si leur grand nombre ne merite d'en faire vne particuliere armee. A leur retour de la montaigne, continuera-on à traire les chevres, jusqu'à ce que les froidures & leur preigneur les dessechent entierement. Par ainsi l'on void, que fort longuement les chevres donnent le laict: car c'est dés les quinze jours ou trois sepmaines aprés auoir chevreté, que deschargees de leurs chevreaux, l'on commence à les traire. Ainsi qu'il a esté dit des aigneaux, de mesme l'on pourra nourrir & esleuer des chevreaux; en gouuernant eux & leurs meres d'vn pareil soin & d'vne mesme conduite, que les brebis & les aigneaux.

Laict des chevres.

Fourmages meslés.

CE seroit importune redite que de discourir des fourmages, veu que ceste matiere a esté amplement traittee sur le propos des vaches. Seulement dirai-je que les laictages des vaches, brebis, & chevres meslés ensemble, donnent le fourmage du tout souhaitable & pour la saueur & pour la garde. A cause du meslange de leurs particulieres qualités rendans bonne composition, repreñsees par ce commun dire, *Beurre de vache, Fourmage de brebis, Caillé de chevres.*

Auis sur

SI aués chés vous abondance de buissons, & semblables viures, es-

quels vos chevres puissent broutter, & commodité d'abruuoirs, n'en- *le paistre des chevres. &*
uoiés à la montaigne, de vos chevres autres que les jeunes & steriles a-uec les masles ; gardant seulement chés vous celles à laict. Dautant qu'ainsi vous en tirerés plus de reuenu, que les tenans ailleurs : à cause principalement de l'infidelité des personnes és mains desquelles seriés contrainct commettre ce mesnage.

Ceux qui sont courts d'herbages, ne nourrissent autres chevres que *Comment les engraisser.*
celles à laict, qu'ils acheretent, ou pleines ou aprés auoir chevreté, vendãs ou tuans les petits, masles & femelles, & les meres à l'entree de l'Hyuer, aprés les auoir engraissees. S'ils ne courent le hazard de leur continuelle nourriture, & ne se donnent la peine d'estre aprés toute l'annee; aussi n'ont-ils le gain de l'accroissemẽt de ce bestail, propre au mesnager accommodé de lieu pour telle nourriture.

Comme du bestail à laine, de cestui-ci à poil, le parc sera chastré en *Chastrer le parc.*
saison; c'est à dire, lors que le bestail vieux poussera le nouueau : lequel ou maigre ou gras, sera vendu ou tué pour la prouision; selon l'vsage des païs & faculté des annees. article mis en compte entre les notables de ceste nourriture.

CHAPITRE XV.

Des Pourceaux & Truies.

Ce bestail à-poil, le plus fertil de tout autre à quatre pieds, gros & menu, clorra nostre discours. La vache se contente de faire vn petit chacun an, encores cela appartient aux plus fecõdes. La brebis, & la chevre, vn ou deux, quelquesfois trois: mais la truie, dix, douze, quinze en vne ventree, & deux ventrees en vn an. Neãtmoins, plus de moutons & de chevres se voient, que de pourceaux. d'où peut venir vela? Il est apparẽt que l'vsage du beuf, du mouton, des chevreaux & des fourmages qu'on en tire; est beaucoup plus sain pour la nourriture de l'homme que n'est la chair de pourceau: ce qui fait qu'on se trauaille plus à esleuer le susdit bestail, que les pourceaux, pour vn de ceux-ci, y en aiant trente de ceux-là. Ioint aussi, qu'auec plus de despence s'entretiennent les pourceaux, que ni les brebis, ni les chevres. Toute l'esperance des pourceaux, gist en la chair & au fumier, plus grand profit tirant de ceste nourriture, que plus corpulent est le bestail: veu que d'icelui l'on ne tire ni laines, ni laictages, ni peaux, que pour vn petit vsage; assauoir, pour faire des cribles & couurir des bahuts; dequoi à vn besoin on se passeroit bien : au lieu que les peaux de ces autres animaux, nous sont du tout necessaires. Nous choisirons donques, les pourceaux bien habitués; de bõne bouche, pour se paistre facilement en tout temps, de toutes viandes : & au reste d'aisee conduite, sans lesquelles qualités, ne se peuuent engraisser *Fecondité de la truie*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les pourceaux, dont vaine eſt rendue leur nourriture.

Marques de bon verrat & bõne truie.

Les verrats auront le corps court & ramaſſé, ſelon leur grandeur, & les truies large & ample auec grandes tetines, eſtans au reſte tous deux choiſis de meſme. La teſte pluſtoſt petite que grande: grandes aureilles: groin camus: yeux petits: groſſes & courtes jambes. Quant à la couleur, cela diuerſifie leur valeur, ſelon les païs: car ici la noire eſt la plus priſee: là la blanche: ailleurs la rouſſe & barree de toutes enſemble. Aprés l'election de la race des pourceaux, eſt treſ-requis penſer à leur logis, pour le diſpoſer ainſi qu'il appartient. Car comme l'on ne peut eſperer bon vin, quoi que de bonne matiere, le ſejournant dans mauuais tonneaux, ainſi c'eſt ſe deceuoir, que de cuider profitablement nourrir des pourceaux, ſans les loger ſelon leur naturel. Ce beſtail eſt ſale, aimant les bourbiers & marés pour s'y veautrer, c'eſt pourquoi plus profite-il en humide païs, qu'en ſec. Mais cela s'entend pour la campaigne. car quant au logis, il veut coucher à ſec ſur lictiere nette, pour corriger l'humidité importune qu'ils acquiert durant la journee, autrement ne pourroit-il ſe multiplier, non pas meſme viure qu'en langueur. Pour laquelle cauſe, en France l'eſtable à pourceaux eſt planchee auec des gros aix percés au fons, comme crible: & ce plancher, eſleué d'vn bon pied ſur terre, par ces trous, vuide l'vrine des pourceaux, dont leur lictiere demeure ſeche. Au deuant de l'eſtable ſera vne court, pour à deſcouuert donner à manger aux pourceaux, commodément, & que ſans s'eſcarter de là, puiſſent librement entrer dans leur eſtable. Pour le libre paſſage des vents, l'eſtable ſera perſee des deux coſtés, ſi qu'en chaſſant le mauuais aër, les pourceaux ſeront ſainement logés. Quelques autres feneſtres y ſeront auſſi faites, mais fort baſſes, afin de facilement, par le dehors, pouuoir regarder le dedans & de là compter & remarquer les pourceaux, ſans ſe donner la peine d'entrer dans l'eſtable, ne d'en ouurir la porte, en danger d'en faire eſchapper quelqu'vn. Pour la meſme cauſe la court ſera enuironnee de petites murailles baſſes, par deſſus leſquelles verra & paiſtra-on facilement les pourceaux.

Eſtables à pourceaux

Vne ſeule eſtable ne ſuffit, pour grande qu'elle ſoit, par n'eſtre le beſtail touſiours en meſme eſtat. Les truies pleines, & les layes qui ont couchonné, veulent chacune auoir ſon tect à part, afin de ne ſe meſler auec les pourceaux ja parcreus: preuenant par ce moien, la perte de l'auortement & l'eſtouffement des couchons, les plus forts opprimans les foibles. Pluſieurs petites eſtables, donques, ſeront faites auprés de la grande, chacune deſquelles aura ſa petite court au deuant, pour commodément y donner à manger à la truie pleine, attendant qu'elle couchonne, & aprés auoir couchonné, & à elle & à ſes couchons; leſquels ſans deſtourbier, s'accroiſtront & fortifieront: meſmes à l'aide du Soleil, duquel ils jouïront aiſément dans la court, où ils ſe repoſeront, & promeneront, entreront & ſortiront dans l'eſtable à volonté. Ceci eſt notable, que d'eſloigner le logis des pourceaux de celui de la volaille; afin qu'ils n'en mangent la fiente, de peur de les faire emmaigrir. Car

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

c'eſt choſe bien experimentee, que les pourceaux qui mangent la fiente de la volaille (viande qu'ils aiment fort) ne ſe portent jamais bien, comment qu'on les traitte.

Combien dure en ſeruice vne truie.

Plvs de couchons porte & nourrit vne truie, pluſtoſt enuieillit. Eſtant moderément chargee, elle ſeruira à ceſt vſage ſix ans commençant à porter, au premier accompli de ſon aage. Le verrat ne dure ſi longuement en ſeruice, à cauſe de ſon naturel exceſſiuement chaud, qui le fait toſt enuieillir; n'eſtant propre à engendrer, paſſé ſon quatrieſme ou cinquieſme an, aiant commencé d'entrer en charge en meſme temps que la truie. Deuant lequel temps, ne lui faut permettre faillir les truies, bien qu'à cela ſoit apte dés ſon ſixieſme mois; pour l'intereſt de l'engeãce, qui demeure petite, ſortant de beſtes trop jeunes: ſuiuant la raiſon des brebis & des chevres.

Sa portee.

Av cinquieſme mois, couchonne la truie, aiant cela de particulier, que de ſe remplir deux fois l'annee: ce qu'elle fait trois ſepmaines ou vn mois aprés s'eſtre deliuree, bien qu'elle allaicte; pourueu que le trop grand nombre de couchons la tenãs maigre, ne l'en deſtourne. La meilleure ſaiſon pour faire couchonner les truies, eſt à la veille des moiſſons. car par le bled qui s'eſcarte, cheant ſur les terres, & abondance d'herbes que le temps fournit, les meres ſont graſſement nourries; dont foiſonnans en laict, ne l'eſpargnent à leurs couchons, qui à veuë d'œil s'en agrandiſſent: & puis ſecourus par les prochaines glands, prennent tel auancement en leur premiere annee, qu'au bout d'icelle, ſont preſts à tuer, ſi par le benefice de la ſaiſon ſe peuuent engraiſſer, ou auec du glãd, ou auecs des chaſtaignes, ou auec d'autres matieres; ſelon le païs. Au mois de Mai viennent auſſi de bons couchons, mais les meres s'entretiennent auec plus de deſpence en ce temps-là, que ſur les moiſſons, à cauſe que lors eſt l'arriere-ſaiſon de l'annee, & la fin des grains, deſquels neantmoins leur en faut-il donner pour les maintenir en bon eſtat & les garder d'alengourir. Ceux qui naiſſent dans l'Hyuer, s'eſleuent auec plus de difficulté que nuls autres, pour les froidures deſquelles ils ſont impatiens: partant, eſt neceſſaire les voulans eſchapper, de les tenir bien chaudement, & d'en nourrir les meres auec ſoin, ſans leur eſpargner, ne le grain, ne le gland, ſi poſſible eſt.

Soulager les meres de leur trop de charge.

En quel temps que ce ſoit, eſt touſiours bon de deſcharger la mere d'vne partie de ſes couchons, pour tant mieux à l'aiſe eſleuer l'autre: car pluſtoſt & mieux s'auanceront les couchons, qu'en moindre compagnie ſeront allaictés, ſuiuant le commun dire des eſtourneaux, qui ſont maigres, dautant qu'ils vont touſiours par grandes bandes. Sept ou huit couchons laiſſera-on à chacune laye (toutesfois cela depend de ſa ſuffiſance, car plus ou moins en requierent les vnes que les autres) mangeãs les ſupernumeraires en couchons, au bout de quinze jours ou trois ſepmaines. Et afin d'eſtre accommodé de couchons en diuerſes ſaiſons, diuerſement auſſi fera-on couurir les truies, regardans principalement au profit, & puis au plaiſir, comme ces deux articles doiuent eſtre concate-

Pour auoir des couchons en diuers temps.

nés ensemble en toutes actions. Estãs les masles tousiours meilleurs que les femelles, à nourrir & engraisser, pour la qualité de la chair, fait q̃ plus l'on retient de ceux-là, que de ceux-ci; auec telle supputation, que pour vne femelle, l'õ garde trois ou quatre masles, s'il est possible. Aucuns regardent la Lune à faire couurir les truies, voulans que ce soit durant le secõd quartier, non deuant, ni aprés: y ajoustans ceste primeur, qu'autres pourceaux ne veulent-ils nourrir, que nais en croissant, pour l'opinion qu'ils ont, que la chair des autres se diminuë en cuisant, mais telles obseruances n'estans receuës de tous, fera laisser ceste article à la liberté du pere-de-famille. Soigneusement le porcher espiera le terme de couchonner, tãt pour secourir alors les truies en aians besoin, que pour les engarder de manger leur arriere-faix, aprés auoir fait leurs petits, comme à ce elles sont sujettes. Et ce pour l'interest du laict, auquel plus abondent les truies qui de ce s'abstiennent, que les autres. Telle gourmandise leur causant, en outre, ce mal, qu'elle les accoustume à deuorer leurs petits couchons, quand l'on tarde par trop à leur porter à manger.

Soin du porcher.

De chastrer les couchons.

Le chastrer est necessaire à ceste nourriture, tant pour euiter le desordre qui auiendroit, laissant ces bestes entieres, que pour l'affranchissement qui en arriue à leur chair. Et masles & femelles sont indifferemment ainsi accoustrés, ne laissant qu'vn masle entier pour seruir de verrat, & quelques femelles les mieux qualifiees, pour estre portieres & bonnes nourrices. Tant plus tarde on à chastrer ces animaux, tant plus s'agrandissent-ils: mais au contraire, tant plus perilleuse en est leur vie, souuentesfois auenant des pourceaux se mourir, pour les chastrer trop tard. Et cela mesme leur cause la chair dure & de mauuais goust; si que preferans la qualité à la quantité de la chair; dans leur premier mois nous les ferons chastrer, & ce sera sans hazard, ne grande tare de leur accroist: mesme tout bien compté, les pourceaux chastrés à la mammelle, par nouuelle nourriture, ne laissent à se pousser en corpulence, comme l'on desire, moiennant bon gouuernement: ne se soucians aucunement ces jeunes pourceaux, d'estre incisés en ce bas aage, la bonne nourriture du laict de la mere les gueriissant tost de leurs plaies.

En quel temps, & par quel moien.

En decours de Lune cela se faict, & en jour beau & serain, non importuné de vents, froidures, pluies, chaleurs. C'est par incision, en leur ostant les genitoires aux masles, & en taillant les femelles en façon & endroit dont infertile est rẽdue la matrice, qu'on appelle *souer* ou *saner*. Les plaies cousues & fermees, sont apres oinctes auec du sein, & pourueu qu'on garde ces bestes de sortir à l'aër d'vn couple de jours, ne s'en ressentiront nullement. Par le mesme ordre, chastre-on les vieux verrats & vieilles truies; mais sous telle consideration, qu'ils n'aient parié ou ensemble ou auec d'autres de quatre ou cinq jours auparauant, & qu'aprés, on les traicte bien durant six ou sept jours par extraordinaire, sans les exposer ni aux vents, ni à l'aër, au moins d'vn couple de jours; & à telle cause seront tenus enfermés dans l'estable.

QVARAN-

QVARANTE ou cinquante pourceaux de diuers aages, conduira vn bon pourcher, qu'il menera en campagne, diuerſement ſelon les ſaiſons de l'annee. En telle conduite, ſera le pourcher auiſé de tenir ſerré ſon trouppeau, marchant & paiſſant, de peur que par faute de diſcipline il ne peuſſe cheuir de ce beſtail, de difficile gouuernement par deſſus tout autre de meſnage. Les pourceaux ſont en ceci conformes aux brebis qu'on nourrit pour l'engeance, que de ſe treuuer mal de la roſee du Printemps: c'eſt pourquoi ne les ſort-on de l'eſtable la matinee, depuis le mois de Mars iuſques à celui de Iuillet, deuant que le Soleil ait abatu la roſee. De là en hors juſques à la fin de Septembre, ce ſera dés la poincte du jour, juſques à dix heures: & depuis vne ou deux heures aprés midi juſques au ſoir, qu'on le tiendra en campagne; le reſte du temps demeureront tout le jour aux champs, les y conduiſant le plus matin qu'on pourra, excepté és parties du jour les plus importunes de froidures, pluies, neges, qu'on euitera, pour ne tourmenter le beſtail, le tenant alors reſerré dans le logis.

Combien de pourceaux à vn pourcher.

Leur conduite.

EN tous lieux, ſoient campagnes, terres labourables, en friche, champeſtres, montaignes, valons, ſe treuuent bien ces beſtes-ci, mieux toutesfois en païs aquatique, qu'en ſec, par y treuuer à boucheter & abondance de vermine. Mais beaucoup plus aiment-elles les foreſts, qu'autres lieux, s'y delectans pour les glands, faines, chaſtaignes, pommes, poires, prunes, cornoailles, cormes, couldres & ſemblables fruicts baſtards que les arbres ſauuages produiſent en diuers temps, la plus delicate viande des pourceaux. Sur tous, c'eſt le gland qui leur agree le plus: auſſi les pourceaux s'en engraiſſent mieux, pluſtoſt, & en acquierent meilleure graiſſe, que de nulle autre nourriture. à telle cauſe eſt recerché le gland en premier lieu, & en ſuite la chaſtaigne. Touſiours le gland ne rencontre: preuoiant ſa diſete, dés l'Eſté on taſche d'entretenir les pourceaux en embon-poinct, afin de plus facilement les engraiſſer, la ſaiſon en eſtant venue. Toutes ſortes de fruits des verges ſeruent à cela: donnant à manger aux pourceaux de jour à autre ce qu'ordinairement chet des arbres & ſe pourrit, comme pommes, poires, prunes, peſches & ſemblables. Les figues leur ſont tres-bonnes, voire par elles ſont du tout engraiſſés en païs où elles abondent, cas eſtant que les pluies de la fin de l'Eſté deſtournent le ſecher de ce fruict. Les jardinages fourniſſent aux pourceaux preſqu'en toutes ſaiſons, diuerſes viandes, choux, raues, naueaux, citrouilles, concombres, poupons & ſemblables; pour l'arriere-ſaiſon de l'annee, faiſant ſecher les matieres gardables, & leur faiſant manger les autres au jour la journee, à meſure qu'on les recueille. A ce meſnage les concombres ſont tres-vtiles, par eſtre agreables aux pourceaux & de facile recouurement, auec la commodité de l'eau & proprieté du climat, tant qu'on veut on a de ceſte viande. Les noiaux des oliues donnees bouillies aux pourceaux, les entretiennent en bon poinct & longuement; dont en païs d'oliuiers, à ceſte fin proui-

Leur nourriture.

sion en est faite pour toute l'annee. De mesme de plusieurs fueilles d'arbres, de figuier, de meurier, de noier, d'orme, de vigne, qu'on garde sur des planchers secs, pour les donner aux pourceaux, cuites dans l'eau, parmi leur mangeaille ordinaire.

Le pourceau est gourmand

Ce bestail n'est jamais saoul de manger ne de dormir, aussi fait-il tousiours ou l'vn ou l'autre, qui est ce qu'on desire de lui, puis que la graisse procede de ces actions. A telle cause, le faut faire manger tant & plus; car le paissant moderément, ne feroit que l'entretenir, sans l'engraisser. Sa gourmandise contraint le pourcher de lui apprester tous les jours de la mangeaille cuite au chauderon, pour chaude la lui donner au soir, retournant des champs: car encores que les pourceaux aient mangé & beu tout le jour en campagne, non contents de ce traitement, ne faut pourtant laisser de leur donner du bruuage eschauffé, & parmi ajouster les laueures de la cuisine, les reliefs des laictages, du son, des herbes champestres, cichoree, buglose, jarrus & semblables auec autres residus. Le matin aussi au sortir des estables leur donne-il de telle viande pour les entorcir, & corriger la crudité & le vice de plusieurs herbes nuisibles mangees vertes. Ainsi de longue-main les pourceaux estans traités, ils paruiendront au premier degré de haute graisse; pourueu que le gland ou les chastaignes ne leur manquent au besoin. Treuuant de la viande à suffisance pour manger leur saoul, comme il est necessaire pour engraisser, & aduient en saison de bonne glandee, dans sept ou huit sepmaines auront-ils attaint le poinct que desirés: si que lors les retirans de l'engrais, les pourrés faire tuer, pour la prouision, apres en auoir vendu les sur-abondans.

Temps de l'ẽgraisser.

Ce terme le compte du jour qu'on s'apperçoit le gland cheoir de lui mesme de l'arbre, signe de maturité, lequel les pourceaux mangent auec grand appetit, comme leur plus exquise viande. Au gland, & à la chastaigne, sera ajousté le bruuage eschauffé, si on desire auancer la graisse, que le pourcher donnera à son bestail, sur le soir au retour des champs, y meslant de la farine d'yuroie & autres criblures du grenier, pour faire dormir les pourceaux. Moiennant soin requis, dans vn an les pourceaux s'accroistront suffisamment pour estre tués, mais les desirant plus grands, faudra leur donner vne autre annee pour croistre dauantage. car tant qu'ils viuent ils croissent, comme les beufs. Cela communément ne se fait que de quelque petit nombre pour le hazard de perte par telle attente: mesme l'annee estant abondante en glãd ou chastaignes, selon le païs. car alors on engraisse tout ce que l'on peut de tel bestail. Et pour ne sortir de ce propos, je dirai qu'il n'y a certaine cognoissance de l'aage des pourceaux, ne pouuant entrer en telle recerche que par conjectures, qui se prennent sur les dents, lesquelles s'allongent tousiours durant que la beste est en vie. Si que la consequence se treuue veritable, que tant plus vieux sont les pourceaux, que plus ils ont les dents longues. Ce qui sera pour seule adresse à l'achapt de ce

Indice de son aage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

beſtail: car quant à l'accroiſt de celui de la maiſon, choſe aiſee eſt-il de tenir regiſtre de ſa naiſſance.

S'ẽgraiſſe mieux en tẽps froid quechand.

C'EST l'ordre le plus commun, meſmes où ſe treuue abondance de pourceaux, que de leur faire paiſtre le gland en la foreſt, ſans autre artifice, ou la chaſtaigne, ſelon le païs: car de les donner à manger dans l'eſtable, cela ne ſe faict que pour petit nombre, comme ſera dit. Eſt à ſouhaiter le temps eſtre froid & ſec lors que les pourceaux paiſſent le gland en la campagne, pour tant mieux manger: dautant que quand il fait chaud & humide, ils ne s'amuſent qu'à fouïr la terre auec le groin, cerchans des racines & de la vermine, à l'intereſt du fonds, ſi c'eſt herbage: mais principalement de la graiſſe des pourceaux. Pour à quoi remedier, conuiendra anneler les pourceaux, c'eſt à dire, leur mettre des petits anneaux de fer au groin, les y fourrans auec vn poinçon aigu: car pour la douleur qu'ils ſentent ainſi annelés, deſiſtent de fouiller, & ſe remettent à manger. Aucuns au lieu des anneaux ne font qu'vne taillade au groin du pourceau, la douleur de laquelle ſe renouuelle à toutes les fois qu'ils mettent le muſeau dans terre; mais de huit en huit jours faut rafreſchir la plaie, la retaillant de nouueau, ſi on deſire continuation de remede: dautant qu'elle ſe conſolide toſt & facilement.

LES pourceaux qu'on nourrit dans l'eſtable ſans en ſortir, ſe font merueilleuſement gras, mais c'eſt auſſi auec grande deſpence. Cela eſt propre és villes chés les boulengers & hoſteliers, emploians là les ſons & autres deſpouilles de leur art: & encores pour quelque couple de beſtes, non pour noſtre pere-de-famille, lequel aiant la campagne large, ne ſe reſtraint à ſi petite nourriture.

Reſerue de gland.

EST requis reſeruer quelque quantité de gland pour en faire manger à quelque petit nombre de pourceaux, choiſis au retour de la foreſt, & retirée dans l'eſtable durant dix ou douze jours; afin de les acheuer d'engraiſſer en perfection, & par tel auantageux traittement, en faire des lards de haute graiſſe: auſſi pour en auituailler les pourceaux reſtans au trouppeau, aprés en auoir ſeparé les gras; comme les langoureux par maladie, les jeunes n'aians atteint l'aage d'eſtre tués, les truies pleines, les layes, & les couchons; leur en donnant quelque peu durant l'Hyuer & le Printemps, pour les entretenir juſques au ſecours de la nouuelle ſaiſon: ce qu'on n'oubliera, ſi l'abondance de ce fruict fauoriſe telle prouiſion. Par deux contraires moiens garde-on longuement le gland; aſſauoir, en le deſſechant au four toſt aprés que le pain en ſera ſorti: ou en le tenant continuellement dans l'eau en ciſternes, ou autres lieux à ce appropriés. Vn milieu y a-il non toutesfois ſi certain que les extremes, qui eſt d'emmonceler le gland en lieu ſec, ſans nullement le remuer pour lui faire boire ſa ſueur, prenant le gland touſiours d'vn coſté à meſure du beſoin; ſe gardant de l'eſmouuoir, de peur de le faire pourrir, aprés auoir germé, comme à

Comment le garder.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ce il eſt ſujet. Si vous eſtés vne fois paruenu à ce poinct, que de pouuoir longuement garder le gland ſans ſe corrompre, ne vous arreſtés à petite prouiſion ; ains faites la ſi grande, qu'elle ſuffiſe pour engraiſſer vos pourceaux l'annee d'aprés. Car cela ne s'accorde guieres ſouuent, que deux annees de ſuite le gland abonde en vn meſme lieu; ſe repoſans vne ou pluſieurs annees les cheſnes qui en ont bien fructifié vne. Parquoi, le prudent pere-de-famille, en annee abondante en gland, pouruoira au defaut de la ſuiuante par le moien ſuſdit: d'où il receura autant de contentement, que ce lui eſt de deſplaiſir de voir ſes pourceaux ſe languir à faute de viande; lors que plus il en a beſoin pour les engraiſſer, & mettre fin à ſa nourriture.

Preuenir les maladies des pourceaux

COMME les pourceaux ſe multiplient facilement, facilement auſſi ſe diminuent-ils ; à cauſe qu'ils ſont ſujets à pluſieurs maladies qui les tuent: leſquelles, ou la pluſ-part, le ſoucieux pourcher preuiendra par curioſité & diligence. C'eſt en ne meſlant jamais ſes pourceaux auec ceux des voiſins, en les conduiſant par l'ordre ſuſdit: en les remuant de lieu maladif, en temps dangereux, en autre aeré & ſain, & en curant ſouuent les eſtables, pour auec nouuelle lictiere, les tenir touſiours nettement. Ainſi de ſa charge receura-il honneur & ſon maiſtre contentement.

CHAPITRE XVI.

Les Chiens.

C'EST choſe confeſſee de tous, que moindre honneur n'y a-il de conſeruer le bien, que de l'acquerir. Le moien d'auoir & de nourrir le beſtail a eſté ci-deuãt enſeigné. Pour le garder, & la maiſon auec, les Chiens ſe preſentent ici, la fidele vtilité deſquels eſtant ſi notoire, qu'il ſeroit tẽps perdu de diſcourir ſur la louange de tant noble animal. Pour laquelle cauſe, ſont les Chiens couchés en ſuite de l'autre beſtail, bien qu'ils ne ſoient de leur ordinaire: viuans d'autres alimens que les fourrages de la campaigne.

De quels chiẽs a beſoin le meſnager.

NOVS nous choiſirons, doncques, la race des Chiens proprement nés à la garde de la maiſon, & du parc, puis que là conſiſte tout noſtre bien, laiſſans ceux de chaſſe pour vn autre endroit. A l'antique diſtinguerons-nous les Chiens, de l'vne & l'autre garde: & dirons, que ceux deſtinés pour la maiſõ, doiuẽt eſtre de couleur obſcure, & ceux du parc, de claire: dautant que les noirs, ſemblent touſiours plus terribles que les blancs, & qu'en l'obſcurité de la nuict, les larrons approchans la maiſon, euitent autant aiſément ceux-ci, comme ils tumbent és dents de ceux-là par meſgarde. Et que les blancs pour la conformité de la cou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

leur, conuerſent facilement auec les moutons & brebis : ce que ne font les noirs, qui eſpouuentent ce timide beſtail, cuidant que ce ſoient loups qui l'approchent, eſtans touſiours ces beſtes rauiſſantes obſcurément emmantelees. D'ailleurs, le berger voulant frapper le loup s'approchant du parc, frappe quelquesfois ſon chien, s'il eſt de couleur obſcure, prenant l'vn pour l'autre : ce qu'il ne feroit eſtant blanc, pat facilement le recognoiſtre, quelque tenebreuſe que ſoit la nuict.

POVR leſquelles gardes, le Chien ſera choiſi de grand corſage: aiant groſſe teſte: grandes & pendantes aureilles: les yeux brillans, azurés ou noirs: les eſpaules & la poictrine larges: l'eſchine plus ramaſſee que longue: la queuë aſſés courte & renuerſee en haut: les jambes & les pattes groſſes: le corps generalement bien fourni de poil, barbet ou ras. Doit eſtre joieux & eſueillé: & quant au reſte de ſes mœurs, moderé, ne doux ne cruel, afin d'en tirer digne ſeruice, ſans flatter les eſtrangers, ne mordre les domeſtiques. Plus de rigueur que de douceur tiendra le chien de la maiſon: ce qui ſe ſupportera ſans crainte de mal faire, corrigeant ſa cruauté par l'attache, à laquelle on le tiendra tout le jour. Et cela meſme reuiendra à vrilité à bien garder, quand ſa vertu ſe renforcera la nuict, qu'eſtant lors deſtaché, ſe rendra plus redoutable à cauſe du ſejour de la journee. Celui du parc ne tiendra-on nullement attaché, ſa charge ne le ſouffrant: pource qu'il lui faut touſjours eſtre en office prés de ſon beſtail, ſans l'abandonner jamais, paiſſant, marchant, ou ſejournant; dont il ſe rend familier & doux. Mais à ce que cela ne ſoit au detriment du beſtail, le ſeul berger careſſera le chien, lui diſtribuera lui-meſme les viures ſans le commettre à aucun autre; par ainſi, autre que lui ne recognoiſtra le chien du parc. Ces chiẽs de garde, en outre, ſeront vigilans, de bonne guette, courageux, non desbauchés ne coureurs, plus raſſis que haſtifs, faciles à abbaier à toutes nouuelles ſuruenuës. Et dautant que plus ſouuent que le chien de la maiſon, celui du parc a à reſpondre au loup, ce chié ſera touſiours armé d'vn gros collier de fer à poinctes aigues: dont il combattra plus courageuſement, ſe ſentant aſſeuré de ce coſté-là, comme de la partie de ſon corps la plus dangereuſe, & en laquelle le loup s'attache premierement.

Choix du chien.

Pour la maiſon, &

Pour le parc.

LA plus ſalutaire viande pour ces chiens, eſt le ſeul pain; duquel les faut paiſtre à certaines heures & portions meſurees, ſans leur donner ne chair, ne oſſemens: ainſi ſe porteront-ils touſiours bien, & ſe maintiendront en bon ſentiment: ce qu'on ne pourroit eſperer leur vſant d'autre traitement, pourueu auſſi qu'ils ſoient bien abruués, car difficilement endurent-ils la ſoif. A la garde de toute ſorte de beſtail gros & menu eſt commis le chien, pour eux combatant rigoureuſement le loup, qui eſt leur commun ennemi.

Nourriture du chien.

PLVSIEVRS preferent le ſeruice des chiẽnes à celui des chiens,

par ce qu'elles n'abandonnent jamais leurs gardes, comme souuentes-fois font les chiens aprés les chiennes chaudes. Mais à cela le remede est, de chastrer les chiens: par ce moien, conuertissant leur desbauche en obeissance. En telle action ceci s'obseruera, que de n'en faire l'execution, ni en la maison ni au parc; ains au lieu par eux le plus frequenté pour la desbauche. Ainsi en leur faisant haïr l'vn, ils en aimeront tant mieux l'autre; pour la souuenance de l'endroit où ils auront tant enduré de douleur, en les chastrant. En l'aage n'y a aucune sujection, non plus qu'és mois de l'annee, car jeune & vieil, & en toute saison, est bon de chastrer le chien: pourueu que le jour soit temperé de froidure, de chaleur, & d'humidité, de vents. Non en estordant les genitoires; ains en les leur couppant entierement, chastre-on les chiens: dont l'incision par-apres recousue, la plaie est oincte auec du sain de porc, & dans peu de jours consolidee. Les chiennes sont aussi taillees, pour les rendre steriles, comme j'ai dit des truies. Le chastrer affoiblit aucunement les chiens, mais il les vaut mieux vn peu moins forts, que de les perdre entierement, comme à ce sont sujets tous chiens desreglés & incorrigibles.

Chastrer les chiens.

Comment.

De la chienne pour chiẽneter.

POVR l'engeance, suffiront deux chiennes, vne de chacun ordre, lesquelles satisferont à la fourniture de la garde de la maison & du parc, quand les nouueaux chiens seront subrogés en la place des vieils. Les chiennes seront remarquees par les adresses des chiens, comme dessus.

Son aage.

On les fera couurir au chien le second an de leur aage, & non deuant s'il est possible: tant de peur de se consumer elles-mesmes portans trop jeunes, que par n'estre de grande valeur les chiens sortans de telles meres. Aucuns rejettent les chiens de la premiere ventree, comme inutiles & lasches; contre l'auis d'autres qui les recerchent pour les meilleurs, surpassans en bonté ceux des subsequens. Voila la diuersité des opinions, ausquelles ne conuient tant s'arrester, qu'à la faculté des regions gouuernans ces choses.

Sa duree.

IVSQVES à huit ou neuf ans seruent à l'engeance & chiens & chiennes, passé lequel aage, ce qu'ils engendrent est de peu de valeur, foible & sans courage. Aprés que la chienne aura chienneté, on la logera chaudement, & là sera bien traictee, pour la faire abonder en laict. Mais à ce qu'elle nourrisse plus gaiement ses petits chiens, sera bon, qu'en allegeant sa charge, on lui en oste les plus mal marqués, seulement lui en laissant trois ou quatre des mieux choisis; pour lesquels tost faire agrandir, aidant au laict de la mere, seront nourris auec des potages, du petit-laict auec du pain, qu'on leur donnera dés qu'ils seront rendus capables de manger. Dans six sepmaines ou deux mois, faudra roigner le bout de la queuë des jeunes chiens, en leur arrachant de mesmes vn nerf qui passe le long d'icelle, pour les garder d'enrager selon l'ancienne croiance des pasteurs. Les meilleurs chiens de l'annee, sont ceux qui naissent au Printemps; tant par n'estre touchés des froi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dures de l'Hyuer, s'ils eſtoient plus auancés, qu'exempts des chaleurs de l'Eſté, eſtans plus tardifs. L'vne & l'autre intemperie leur retardant l'accroiſſement. Ainſi pouruoirra-on à faire couurir les chiennes au mois de Ianuier ou Feurier, pour les faire chienneter en Auril ou en Mai. car c'eſt quatre mois qu'elles portent. Selon la fortereſſe conuient la garniſon. Ce qui reglera le nombre de nos chiens de garde, l'ordonnant par la grandeur du logis & de nos troupeaux. Encores que chacun impoſe à ſa fantaſie des noms à ces chiens; ſi eſt-ce que la raiſon veut qu'ils ſoient courts; afin d'eſtre mieux entendus des chiens que ceux qui ſont compoſés de pluſieurs ſyllabes.

Fin du quatrieſme Lieu.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CINQVIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE,

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE LA CONDVITE DV POVLAILLER, du Colombier, de la Garenne, du Parc, de l'Eſtang, du Ruſcher, & des Vers-à-Soye.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV CINQVIESME LIEV, QVI EST

l'adresse donnee au pere-de-famille, de pouruoir sa maison pour le viure ordinaire, d'abondance de

- Volaille.
  - Terrestre, quelle est ceste volaille. ou poulaille en general, & son logis. CHAP. I.
    - La Terrestre, & l'Aquatique.
      - *La poulaille commune.* CHAP. II.
      - *La poulaille d'Inde.* CHAP. III.
      - *Les Paons.* CHAP. IV.
      - *Les Oies.* CHAP. V.
      - *Les Canes communes, celles d'Inde & les mestiues.* CHAP. VI.
      - *Les Cygnes.* CHAP. VII.
  - Aëriéne. sont les *Pigeons du Colombier.* CHAP. VIII. *Pigeons Paties & domestiques.* CHAP. IX. *Caittes & Tourterelles.* CHAP. X.
- Connins. les communs & ceux d'Inde qu'on entretient en lieux separés & distincts en *la Garenne.* CHAP. XI.
- Bestes rousses. que pour le plaisir des Grands, l'on nourrit enfermés dans *le Parc.* CHAP. XII.
- Poisson. *d'Estang, de Pescher, de Vinier.* CHAP. XIII.
- Miel. qu'on recueille du labeur des Abeilles en *l'Apier ou Ruscher.* CHAP. XIV.
- Aussi de fine soie pour se meubler & vestir honorablement. par la nourriture & artifice admirable *des Vers-à-Soie, dits Magniaux.* CHAP. XV.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE I.

La Poulaille, terreſtre & aquatique en general & leur logis.

AFIN que noſtre maiſon contienne non ſeulement ſes neceſſitez, mais auſſi quelques delices & voluptez, telles qu'honneſtement on les peut ſouhaitter : apres l'auoir fournie du principal beſtail, en ſuite nous la meublerons de l'autre : dont l'ornement eſt en augmentation de reuenu. Aſſauoir, de toutes eſpeces de Volaille, de Connils, de beſtes-rouſſes, de poiſſons, d'Abeilles, & de Vers-à-ſoye.

LA nourriture de la Poulaille eſt ſi vulgaire, qu'il ſemble eſtre choſe inutile d'en traitter particulierement, eſtans doctes en ce gouuernement, les plus ſimples femmelettes. car il n'y a tant pauure metairie, où la poulaille ne face la premiere nourriture. Neantmoins, és diuerſes obſeruations, mieux entenduës en vn endroit qu'en autre, repreſentees à noſtre mere-de-famille, à laquelle proprement ce negoce appartient: touſiours apprendra elle quelque choſe, pour rendre ceſte ſienne nourriture plus fructueuſe.

Races & eſpeces de la poulaille.

EST à noter, qu'il y a pluſieurs & diuerſes races & eſpeſſes de poulaille, domeſtiques & eſtrangeres; dont ſe compoſe ceſte nourriture, leſquelles eſt beſoin de diſcerner, pour les gouuerner toutes ſelon leur particulier naturel. Les poules domeſtiques ou communes, ſont celles dont de toute ancienneté la race en eſt entre nous, differentes neantmoins en quelque choſe par-entr'elles, comme en grandeur de corps, en couleur & quantité de pennage; non pourtant de diuers naturel, aians toutes la chair treſ-bonne, ne cedans en delicateſſe à nulles autres, & dont les œufs ſont les premiers en ſanté. Touchant les eſtrangeres; celles d'Inde, appellees *Meleagrides*, ſont les plus cogneuës, naturaliſees en ce Royaume deſpuis quelque temps, deſquelles la conduite ſ'eſt renduë aiſee par vſage. Apres ſont les Gelinotes, dites de *Numidie*, eſpeces de Faiſan, puis les poules d'eau, le Heron, l'Otarde, le

Hallebran, l'Aigrete. Auſſi d'autre volaille nourrit on, comme Perdrix, Sarcelles, Griues, Cigoignes, Grues, & ſemblables, paſſageres, aquatiques & terreſtres; toutesfois auec difficulté: mais c'eſt auſſi pour grands ſeigneurs qui regardent plus au plaiſir qu'au profit, ſans ſe ſoucier de la deſpence. Les Cygnes & Paons ne ſeront rejettés, par eſtre eſleuables, diuerſement neantmoins, pour la diuerſité de leur naturel. car non ſans grande peine eſleue-on le Cygne en lieu qu'il n'ait accouſtumé: mais le Paon, facilement preſque par tout. Quant à la volaille aquatique, outre le Cygne c'eſt l'Oïe & les Canes communes & d'Inde, qui y tiennent le principal rang, deſquelles deux dernieres ſont vne troiſieſme & baſtarde race, quand le canard d'Inde & la cane commune, s'accouplent enſemble.

Leur logis Est neceſſaire pour vn prealable, donner logis commode à chacune eſpece de ces volailles, ſans lequel elles ne profiteroient à moitié de leur deuoir: dautant que ces beſtes, petites ou grandes, ne peuuent que mal-aiſément ſubſiſter parmi l'autre beſtail, s'en perdant touſ-jours quelqu'vne en trepignant & mordant. le fort opprimant le foible. Les plumes & le fiens de la volaille, ſont pernicieuſes à toute ſorte de beſtail, gros & menu: pour laquelle conſideration doit on ſeparer ces animaux-ci, d'auec les autres; afin que chacun ſoit logé à l'aiſe & à part. Ioint que ceſte raiſon s'y ajouſte, que les œufs en ce meſlange, ſont ſujets à ſe perdre: dautant que les beſtes les caſſent, les mangent, & les larrons les deſrobent. choſe notable, pour ne ſe priuer de telle commodité, premier reuenu de la poulaille & de la cane commune.

Diſpoſitiõ des poulaillers. Selon l'ordonnance des Antiques, nos Geliniers ou poulailliers auront leurs principales veuës tournees vers l'Orient d'Hyuer; afin que la poulaille ſont eſchauffee du Soleil à ſon leuer. Et ſi voulons du tout ſuiure leur auis joindrons les poulaillers au four, ou à la cuiſine; en les accommodans de telle ſorte, que la fumee en ſortant penetre iuſqu'à la poulaille, pour leur ſanté. Ce conſeil n'eſt receu, pour pluſieurs incommodités que la poulaille apporte en la maiſon, la ſalliſſant de ſa fiente, & l'importunant par ſa crierie: pour laquelle cauſe la logeons-nous tant loin qu'il eſt poſſible de l'habitation des hommes. Ce ſera donques en la partie des eſtableries la plus eſloignee de la maiſon, que dreſſerons nos poulaillers; en lieu toutes-fois le plus chaud qu'y pourrons choiſir. Nous en baſtirons trois ou quatre contigus & arrangés de ſuite, l'vn joignant l'autre (& tous enſemble, en l'aſpect du ciel cy-deſſus noté) c'eſt aſſauoir, vn pour chacune eſpece de poulaille: afin que toutes ſoiét logees ſelon leur deſir. Pour les oyes & canes, vn ſeul ſuffira à cauſe de la ſympathie de leurs mœurs: ou ce ſeroit que la grande quantité qu'auriés de telle volaille aquatique, meritaſt de leur faire vn teſt à part pour chacune de ces eſpeces. Des communes & de celles d'Inde, n'eſt de meſme, pour la difference de leurs complexions, mal-aiſément ſe compatiſſans. Treſ-bien des coqs, chapons, & poules communes, leſquelles ſe juchent enſemblement, n'eſtant poſſible de les ſeparer la nuict,

Où dreſſés & combien.

viuans le jour en compaignie, par estre tous de mesme genre, quoy-que de diuers sexe. Neantmoins, les chapons prejudicient grandement aux poules, leur empeschant de faire des œufs en abondance: tant en les chauchans, qu'affamans par leur continuelle frequentation. A quoy le seul remede est la separation, les faisans viure en terroirs distincts, en diuerses metairies appartenantes à vn mesme maistre: où sans s'importuner les vns les autres, les chapons d'vn costé, & les poules de l'autre, se maintiendront tres-bien: mais ce sera sous tel despartement, de loger les poules prés de la maison, pour le respect des œufs, qui mieux se conserueront, que moins seront esloignés de la mere-de-famille, laquelle pour la facilité de traicter ses poules de l'œil les fera abondamment fructifier.

Leur capacité.

AVCVNE sujetion n'y a-il touchant la figure & capacité des poulaillers, estant en la liberté d'vn chacun de les disposer à son plaisir, pourueu qu'ils n'excedent en petitesse. De huit ou neuf pieds de quarreure dans œuure & peu moins de hauteur sera la raisonnable capacité d'vn chacun poulailler: lesquels pour le meilleur on voutera par le dessus, attendu que la poulaille sera plus chaudement en Hyuer, & plus fresche-ment en Esté, & moins importunee des souris, beletes, fouïnes, & semblables bestes, sous les voutes, que sous les planchers, ne simples couuertures. Des fenestres pour donner jour & entree à la poulaille dans les geliniers, seront faites & accommodees selon chacune espece, comme sera monstré. Et particulierement, en chacun poulailler aura vne porte pour les personnes y allans & venans: laquelle on asserra où le mieux s'accordera, car en cela n'y a aucune sujetion, hors-mis touchant l'aspect du Septentrion, lequel conuient euiter à cause des froidures.

&

Ordonnance.

LES murailles en seront de bonne estoffe, bien basties & maçonnees, proprement blanchies & dehors & dedans. En leur espesseur seront espargnés des trous pour les nids de la volaille; & joignant iceux dressés leurs juschoirs, qu'on disposera selon le particulier desir de chacune espece, ainsi qu'on verra ci apres. Outre lesquelles retraites, est besoin faire des petits cabinets dedans la maison ou ailleurs, en endroit chaud, pour y mettre couuer les poules & y esleuer les poussins de toutes sortes & especes: iusqu'à ce que fortifiés, puissent estre messlés auec les autres de plus grand aage, & qu'exempts du danger d'estre foulés aux pieds & par les hommes & par les bestes, où mangés par chiens & pourceaux, selon leur inclination, puissent seurement s'agrandir. Au defaut desquels cabinets; seruent les grandes cages, à ce proprement accommodees.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE II.

La Poulaille commune.

Façon du logis de la poulaille commune.

AV logis de ceste sorte de poulaille, aura deux ouuertures du costé de l'Oriét d'Hyuer, l'vne sera vne fenestre large d'vn pied, & longue de deux, pour esclairer le dedans, à quoy telle mesure suffira. Laquelle fenestre pour seurté, sera ferree auec des barreaux de fer mis dans l'espesseur du mur, & au deuant d'iceux plaqué vn petit treillis de fer d'archail: fait à la façon de cage, pour empescher l'issuë à la poulaille & l'entree aux rats, fouïnes, beletes, & semblables ennemis de poules. L'autre ouuerture, seruira d'entree & de sortie à la poulaille, qu'à telle cause l'on fera à la proportion de leur corps, qui pourra estre de huict à neuf pouces en quarreure: pour mõter à laquelle, on y accõmodera au deuãt vne eschelete portant des petits degrés, par lesquels la poulaille se rendra aisémẽt dans le gelinier. Telle entree fermera-on à clef tous les soirs, la poulaille estant retiree, & tous les matins sera ouuerte, pour l'en faire sortir & dõner les champs pour paistre, auquel temps sera facile de recognoistre ce bestail-là en sortant de rang, & là dessus faire son compte. Enuiron six pieds sur la chaussee ou le paué du dedãs, sera posee ceste entree, qui peut reuenir à la hauteur d'vn homme depuis terre. Et justement à son niueau, asserra-on le juschoir, sur lequel les poules dés leur entree, se rendront sans monter ne descendre: & de là, par mesme aisance, aux trous & nids, pour aller pondre, qu'à telle cause l'on fera joignant le juschoir. Il sera composé de perches de bois esquarries, pour mieux la poulaille s'y affermir, qu'estans rondes: lesquelles perches ne seront espargnees en ceste œuure, à ce que le juschoir estant fait bien à profit contienne toute vostre poulaille.

Sa capacité.

Son juschoir.

Ses nids.

TROIS rangs de trous fera-on dans le gelinier, l'vn joignant le juschoir, & les autres au dessous vers terre: au deuant desquels regnera vn petit aix: afin que d'iceluy les poules puissent commodément entrer dans leurs nids, sans contrainte d'y voler dedans, en danger d'y casser les œufs y estans. Quatre ou cinq nids mettrés de rang en chacune face, & ce equidistamment: laquelle face par ce moyen en contiendra douze ou quinze, & en suite les quatre, quarante-huict ou soixante: duquel nombre rabatus les nids que la porte & les fenestres occuperont, qui pourront estre dix, en resteront à suffisance pour vostre poulaille. Laquelle se passeroit bien de moindre nombre, quelque abondante qu'elle soit, pource que le tout n'est pas occupé à la fois: mais pour l'vtilité que ce leur est d'auoir des nids à choisir, en ferons plustost trop que peu. Les meilleurs nids sont ceux qu'on façonne dans

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

l'espesseur de la muraille, garnis en bas & és costés de quelques petits aix, qui se puissent oster & remettre pour la netteté, y en ajoustant vn de quatre doigts de large par le deuant: afin de retenir les œufs de couler en dehors, en luy seruant de barriere. Auec des pierres plattes proprement façonne-on ces nids, pour pouuoir estre nettemẽt tenus. Aucuns pour nids se seruẽt de paniers d'oziers, qu'on attache contre la muraille auec des cheuilles, mais non tant vtilement, car encores que les paniers se nettoyent facilement, si est-ce que l'esgarans ou se rompans, selon qu'à ce ils sont sujets, les poules se treuuent quelquefois mal accommodees de nids. Parquoy, grand estat pour ce seruice ne doit-on faire des paniers. Or de quelque matiere que soient les nids, l'on auisera de les façonner plustost grands que petits à ce que la poule y puisse loger & remuer à son aise. *Leur matiere.*

Le parterre du poulailler, sera quarrellé auec de la brique ou auec des pierres vniment taillees: à ce que les rats ne les serpens n'y puissent auoir entree, & que l'interieur du poulailler se puisse bien nettoier & baloier. La porte pour l'entree des personnes, ne sera au pan du mur des autres ouuertures, ains à costé: pour laquelle cause choisira-on ce poulailler-ci à l'vn des bouts de la rangee non enclaué parmi les autres.

Av deuant du poulailler, asserra-on l'abbruuoir, defaillant l'eau viue, & ce dedans des auges de pierre, ou de terre de potier cuite, ou de bois creusees proprement: dans lesquelles chacun iour mettra-on de l'eau fresche & nette. Et afin qu'aucun bestail ne salliſſe l'eau, sera bon de tenir touſ jours les auges couuertes seulement par dessus, laissans les costés à jour: par lesquels les poules passans la teste s'abbreuueront à plaisir: & par ne pouuoir entrer dans l'eau, ne la remueront auec les pieds: & n'y fienteront, comme feroient sans tel empeschement. L'eau corrompue est tres-mauuaise à la poulaille, lui engendrant la pepie, des catherres & la faisant deuenir ladre: ce qui sera necessaire de preuenir, aucune eau sale ne croupissant prés des fumiers, en la court ni ailleurs où ceste volaille frequente: ains que les seuls fumiers y paroissent à sec de jour à autre y en ajoustant de nouueau, à mesure qu'on le sort des estables: ainsi des balieures de la maison, des cendres du foier, & de celles de la lexiue: & semblables menuisailles où la poulaille se delecte, y grattant & bequetant à plaisir. Prés du poulailler, sera bon d'y auoir des forts buissons ou quelque touffe d'arbrisseaux: pour s'y retraire la poulaille à l'ombre, durant les grandes chaleurs, & estre là à couuert du milan, du huhau & autres oiseaux de proie. Seruant aussi tel bouquet, quelquesfois en Esté, de retraitte à certaines poules, qui y vont couuer secrettement, au desceu de la mere-de-famille: laquelle finalement est bien aise de voir arriuer chés elle, sans en auoir fait estat, vne troupe de poulets supernumeraires. *L'abbruuoir de la poulaille.* *Buissons pour retraite à la poulaille.*

Voyla le logis preparé, reste maintenant à le meubler du meilleur bestail qui sera possible. La plus souhaitable race de poules, est celle qui *Marques de bonne poule.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

auec la delicateſſe de la chair, fournit les œufs en abondance, la pluſpart des ſaiſons de l'annee. Telles qualitez ſe treuuent le plus ſouuent en celles qui ſont de moienne corpulence, qu'és autres trop grandes ou trop petites, & és noires & tanees, qu'és blanches, emplumees de couleur claire. Les noires par deſſus les autres ſont louees des Medecins, pour la qualité de leurs œufs, qui ſont fort ſains, & de la meſnagere pour l'abondance : attendu que les poules de pennage noir, ſont plus joieuſes & robuſtes, que celles de blanc. Pour ceſte cauſe auſſi ſont moins priſees les blanches, qu'elles ſont plus ſujetes aux oiſeaux de proie, que les noires : par facilement deſcouurir de loin leur couleur. La creſte pendante d'vn coſté eſt ſigne certain de fertilité. La couleur jaune és pieds & jambes de delicateſſe & ſanté de la chair. Les ergots & eſperons hautement poſez à coſté des jambes (marque maſculine) la difficulté de ſe laiſſer couurir: dont elle eſt & moins fertile en œufs, & moins propre à couuer; par impatience caſſant les œufs auec ſes ergots. En outre choiſirons-nous la poule tenant des qualitez du coq, le plus que faire ſe pourra, repreſentees comme ſ'enſuit.

Du coq. Que le coq ſoit de moienne taille, toutesfois plus grand que petit : de pennage noir ou rouge-obſcur : aiant les pieds gros : garnis d'ongles & de griffes, auec les ergots forts & acerés : les jambes fortes, & tout cela de couleur jaune : les cuiſſes maſſiues & fournies de plume : la poictrine large : le col eſleué & fort garni de plumes de diuerſes & variantes couleurs, comme dorees, jaunes, violetes & rouges : la teſte groſſe & eſleuee : la creſte rouge comme eſcarlate : grande, redoublee, creſpeluë : le bec gros & court : les yeux noirs & brillans : les aureilles larges & blanches : la barbe longue & pendante : les aiſles fortes & bien fournies de pennage : la queuë grande & haute, la portant redoublee par deſſus la teſte, ſi toutes-fois il a queuë : car des eſqueuez ſ'en treuue de fort bons. Sera auſſi le coq eſueillé, chaud, courageux, remuant, robuſte, prompt à chanter, affectionné à defendre ſes poules, & à les faire manger.

Ceste eſt la plus commune poulaille & dont le profit eſt aſſeuré, laquelle l'on accompagnera de celle de la grande ſorte preſque eſplumee, pour auoir des grands chapons, comme ceux du Mans & de Lodunois : de naine & petite auſſi, pour l'abondance des œufs : de frizees & ſemblables plaiſantes à voir, pour la diuerſité, & auec ce vtiles.

Auis ſur le nombre de la poulaille. Apres l'eſlection, ſuit le nombre de la poulaille qu'on a à entretenir. Sur ceſt article grand fondement ne peut eſtre poſé, pource qu'il depend immediatement du lieu auquel l'on eſt : dautant que plus grãde quantité de poulaille peut-on commodément nourrir en païs de bleds, qu'en celui de vins : veu que le grain eſt la vie de ce beſtail, ſans ce moien ne pouuant ſ'entretenir qu'auec langueur. Parquoy ces diſtinctions feront l'ordonnance de ceſte nourriture : auec ceſte generale reſolution, qu'en quelque part qu'on ſoit, vn petit nombre de poules bien gouuerné auec liberalité : profite plus qu'vn grand mal nourri : afin que la mere-

mere-de-famille face son compte qu'il ne faut espargner à la poulaille ne le soin, ne les viures.

& particulierement des coqs.

MOINS de deux coqs ne doit-on entretenir. car qui n'en a qu'vn, n'en a point, pour les frequentes & inopinees pertes qui en auiennent. Dont ainsi pourueus, quand vn coq defaut, l'autre y supplee, en attendant nouueau secours: sans quoy demeureroit-on en peine. car des poules n'est comme des vaches, chevres, truies, lesquelles pour faire couurir l'on enuoye vers les masles, pour loin qu'ils soient. A deux cocqs conuiennent vingt-cinq ou trente poules, puis que la charge d'vn seul est de douze ou quinze. Ce nombre, quoi-que presque des plus petits, pour vne bonne maison, ne laissera de rapporter des œufs en abondance, estant bien conduit. Abondans les grains & les pailles chés vous, ne vous arrestés à si petit nombre de volaille; ains amplifiés vostre nourriture à mesure de vos moiens: fournissant de coqs vos poules selon le departement susdit: non tant pour faire faire abondamment des œufs aux poules (sans masle ne laissans d'over, comme se void tous les jours) que pour rendre les œufs sains au manger, & qu'estans germés, soient bons à esclorre: à quoi defaillant, defaudront aussi telles vtilités raisonnablement esperees.

La pasture de la poulaille.

OVTRE la mangeaille que ceste volaille treuue en campaigne conuient lui donner du grain ou autre viande, deux fois le jour, auec ordinaire limité & heure certaine pour n'y faillir nullement: de peur que la poulaille se detraque au prejudice de sa ponte & de sa graisse. Ne luy changera-on aucunement de place pour manger: mais touſ-jours en vn mesme endroit la viande lui sera baillee: & à ce que la poulaille y mange commodément, le lieu sera plein & vni: & assis à l'abri des vents, pour y sejourner à l'aise sans estre battue des froidures. Le premier repas doit estre donné à Soleil leuant: car comme ceste volaille est tres-diligente à se leuer quand-& le jour, aussi veut-elle manger dés le grand matin: le temps lui durant merueilleusement, en attendant la viande, cependant qu'elle deschargera sa colere sur le plus precieux des jardinages, quand elle y peut attaindre, & a moien de se des-empriſonner du poulailler. Lequel dommage, l'on euite ou modere, en ne delaiant de leur porter à manger aux lieux & heures accoustumees. Le second repas sera quelque petite heure deuant que le Soleil se couche, pour donner loisir à la poulaille de se retirer à l'aise. Ainsi continuant sans interruption, elle se portera tres-bien, & feront touſ jours (le temps n'y contrariant) les poules disposees à faire des œufs: & grasses raisonnablement pour manger. Leur plus propre & mesnageable pasture, sont les millets communs, les vanneures & criblures des bleds qu'on serre à part à ceſt vsage; ausquelles, pour alonger la toile, ajouste-on quelquesfois du gland pilé, des herbes hachees, des fruits decoupés, & autres choses selon les saisons. Du son bouilli, & chaudement, leur donne-on pour l'espargne: & tant qu'on peut des miettes de la table, pour les prouoquer à pondre, qu'à cela les conserue-on curieusement, comme l'on

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

fait l'auoine pure, leur eſtant fort propre, le mil ſarrazin auſſi : mais par deſſus toute autre viande, la graine de chanvre eſt de grande efficace à faire over.

Vermine artificielle pour paſture à la poulaille.

Dv plaiſir que la poulaille prend à manger de la vermine de terre, eſt ſortie l'inuention de la verminiere, profitable en ce meſnage : d'autant qu'auec beaucoup d'eſpargne elle aide à entretenir grande abondance de volaille, dont elle eſt graſſement nourrie, auec peu de grain qu'on luy donne d'ordinaire. Ainſi procede-on à ceſt artifice. Vne foſſe eſt faite de la figure & de la grandeur qu'on veut, non toutesfois moindre en chacune face, eſtant quarree, de dix ou douze pieds, & à l'equipolent d'autre figure prõfonde de trois à quatre : en lieu vn peu pendant, pour en faire vuider l'eau du fonds de peur d'y croupir : au defaut duquel lieu, par eſtre l'endroit en parfaite planure, ſans ſ'arreſter à le creuſer, l'on en eſleuera le bas auec de la terre pour le faire vuider, & l'enclorra on de muraille bien maçonnee de la hauteur de trois à quatre pieds, cõme ſi c'eſtoit vne petite court. Dãs cet enceint, creuſé ou eſleué mettra-on au fonds vn lit de paille de ſegle, hachee menu de la hauteur de quatre doigts ou demi pied, ſur iceluy vn lict de fumier de cheual ou de jument, pur & recent, qu'on couurira de terre legere & delicе, ſur laquelle on eſpardra du ſang de bœuf ou de cheure, du marc de raiſins, de l'auoine & du ſon de froment; le tout meſlé enſemble. Ce fait, l'on retournera à la paille de ſegle, & conſequemment aux autres matieres: aſſauoir, au fumier & à la terre, qu'on diſpoſera en lictees l'vne apres l'autre, par l'ordre ſuſdit, chacune de quatre doigts d'eſpés ou demi-pied en y ajouſtant des autres drogueries, comme deſſus: & d'abondant, fourrãt au milieu de telle cõpoſition, de tripailles de mouton, de brebis & d'autres beſtes, telles qu'on pourra recouurer. Finalement, le tout ſera couuert auec des forts buiſſons, qu'on chargera auec des groſſes pierres, pour engarder que les vents ne deſcouurent l'artifice, ne les poules auſſi, comme ſans tel empeſchement elles feroient, y gratant & bequetant : la pluie donnera deſſus pour faire pourrir ceſte compoſition, but d'icelle. Dans ce meſlange, en peu de temps ſ'engendrera nombre infini de milions de vers, leſquels faudra meſnager auec ordre, autrement les laiſſans à diſcretion, les poules les auroient toſt deuorés. En baſtiſſant la verminiere, on y laiſſe vne porte au milieu en l'vne de ſes faces, regardant l'Orient ou le Midi, laquelle l'on ferme auec pierre ſeche juſqu'au plus haut. Par telle porte l'on entame la verminiere, oſtant de ſes plus haures pierres, ce qui eſt requis pour l'ouuerture, afin de diſtribuer aux poules la mangeaille qui en eſt tiree, au iour la journee, ſelon la faculté de la verminiere & la meſure du nombre de la poulaille: dequoy elle ſe paiſt auec beaucoup d'affection, apres auoir mangé le grain, que pour l'ordinaire, on luy diſtribue premierement le matin au ſortir du poulailler. Vn homme auec trois ou quatre coups de beſche tire tous les matins la prouiſion de telle mangeaille, pour tout le jour, ſurquoi la poulaille emploie le temps, ne ceſſant d'y bequeter & gratter

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tant qu'vn ſeul ver y paroiſt. Serrant ce-pendant à part ce qui reſte de la precedente journee, qui aiant eſté curieuſement recherché, vuide de vermine, ne peut plus ſeruir qu'en fumier. Touſ-jours par vn ſeul endroit l'on vuidera la verminiere, ſans y faire nouuelle ouuerture, moiennant lequel ordre, fournira lõguement des vers à la poulaille: laquelle en outre, aura la liberté d'entrer dans la verminiere, par la porte qu'à telle cauſe tient-on continuellement ouuerte: mais ce ne ſera que pluſieurs jours apres qu'on aura commencé à fouiller dans la verminiere, dans icelle ſ'y eſtant fait vn vuide pour y laiſſer entrer la poulaille. A meſure du fouiller, la porte ſ'abaiſſe, d'icelle oſtant les pierres de jour à autre, leſquelles l'on repoſe a coſté pour reïterer le ſeruice eſtant venu juſques au fons, ce qu'on fait petit à-petit, comme dit eſt. Es buiſſons de la couuerture ne ſera touché, qu'à meſure que la compoſition en ſera oſtee: demeurant le reſte touſiours couuert iuſqu'à la fin, de peur du degaſt que la poulaille y feroit, fouillant par le deſſus, ainſi qu'a eſté repreſenté. Eſt à noter auſſi, que la verminiere doit eſtre aſſiſe en lieu chaud, à l'abri des vents, à ce que ſans importunité la poulaille y ſejourne volontiers.

Et à ce que telle prouiſion de vermine ne defaille, ſera bon faire deux ou trois verminieres, pour ſeruir alternatiuemẽt les vnes apres les autres n'en tenant jamais à la fois qu'vne ouuerte, pour icelle vuidee, eſtre derechef remplie. Par ainſi la viande ſe renouuellant, fournira continuellement moien de viure à la poulaille. Mais par eſtre ce meſnage plus requis en Hyuer qu'en Eſté, c'eſt auſſi durant les froidures qu'on ſ'en ſert le plus, pour l'aſpreté de la ſaiſon, qui ne ſouffre à la terre de produire alors d'elle-meſme tant de beſtioles, herbes, fleurs, fruits, qu'en temps chaud & temperé, dont la poulaille fait ſon profit.

Les mures viãde à la poulaille.

Les mures ſont agreables à la poulaille, dont elles ſe paiſſent tres-bien. A telle cauſe, l'on plantera quelque nombre de muriers prés de leur repaire: & ſoient les mures, blanches ou noires, ne laiſſent d'eſtre bonne nourriture à ce beſtail: toutesfois plus appetiſſantes treuuent les blanches, que les noires: pour l'extreme douceur de celles-là. Pour ce ſeruice, conuiendra ſ'abſtenir d'effueiller les muriers, comme l'on fait de ceux deſquels ſont nourris les Vers-à ſoie, à ce que leur fruit demeure bon, tel ne pouuant eſtre celui dont l'arbre auroit eſté effueillé: ains tout haui deuiendroit-il par la chaleur du Soleil, le treuuent ſans couuerture.

La gouuernãce de la poulaille.

La mere-de-famille pour ſon ſoulagement, commettra au gouuernement de ſa poulaille, la plus experte & diligente de ſes ſeruantes, ſe reſeruant toutesfois la principale intelligence de ce negoce. Laquelle ſeruante par charge expreſſe, aura le ſoin de nourrir la poulaille, l'enfermer, l'ouurir & ſouuent recognoiſtre: & en ſomme ſans obmiſſion d'aucun article, concernant telle fatigue, conduira ſa volaille. Comme, De retirer les œufs des poules de jour à autre, pour les ſerrer à part, ſeparément par journees, ſans ſe confondre, afin de diſtinguer les frés d'auec

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les autres,& emploiés selon les diuers vsages qu'on desire : De nettoier les gettniers chacune sepmaine vne fois,sortãt les fumiers de tous les endroits d'iceux, jusques aux juschoirs,eschelletes,& montee ; afin qu'aucune saleté n'y sejourne : De les pefumer souuent auec des herbes odorantes ; y faisant quelquesfois brusler dedans,de l'encens, du benjoüin, & semblables drogues, pour en chasser le mauuais aer & malignes senteurs:mesmes en temps auquel ce bestail est trauaillé de quelque maladie. Tout d'vne-main,rafraischira les nids de nouuelle paille, auec la vieille,sortant de dehors les puces,poux & autres bestioles nuisibles à la poulaille:ou plustost se seruira-elle du foin, par n'estre si subjet à engendrer vermine que la paille,& plus qu'elle estre mol & chaud,au soulagemẽt de la poulaille:laquelle par tel ordre,sera maintenuë en bon estat,pour en tirer le seruice tel que raisonnablement l'on en espere.

Faire ouer en Hyuer. Les poules ont ceci de commun auec les autres reuenus de la terre, que d'auoir gaiement leur particuliere saison de pondre. Les poules de robuste nature,en païs chaud & temperé,font des œufs plus longuemẽt que les debiles,en froid. A toutes lesquelles le froid est contraire, cessans de faire des œufs alors que l'Hyuer se renforce. Il est vrai qu'estant en plusieurs choses admirable l'artifice de l'hõme:en cest endroit aussi il y a moien de contraindre les poules à pondre en Hyuer:presque cõtre le commun ordre. A cela trois choses concurrent,la force de la poule, le lieu de la garde,& la viande dont elle est nourrie. Quelque petit nõbre de poules bien marquees & choisies de moienne corpulence & d'aage, seront enfermees dans vne chambre chaude & claire, auec vn coq gaillarg & esueillé. Là seront grassement nourries auec mangeaille propre à vostre intention. L'orge bouilli & baillé chaud, y est bon, l'auoine crue aussi:la graine de l'herbe appellee *esparcet*:les mietes venans directemẽt de la table:toutes sortes de criblures des bleds : mais par sur toutes ces choses,la graine de cheneui est de grãde efficace à eschauffer les poules, non pour les en nourrir entierement(car la viãde seroit trop chere) ains pour leur esueiller l'appetit,les en paissans par fois. On se prendra garde qu'elles n'aient faute de ces viures : que l'eau nette & claire leur abonde aussi:que le fumier soit souuẽt osté,& la paille de leurs nids de mesme remuee. Dãs quelques jours obseruerés les poules qui ferõt biẽ,pour sortir de ceste ordinaire celles qui ne respondrõt à vostre esperance, cõme à cela toutes ne se rencontrent propres. Et cõme les viandes susdites ouurent les poules,d'autres les resserrẽt:mesme les pepins des raisins, desquels on s'abstient de paistre la volaille au temps de leur ponte : ains seulement hors d'icelle leur en dõne-on, pour leur viure & entretenemẽt.

Garde des œufs. Avec difficulté les œufs se peuuent longuement garder en bonté, de laquelle ils decheent d'heure à autre. Les medecins tiennent l'œuf nouueau estre tresbõ,& le vieil tresmauuais:q̃ le premier jour vn œuf vaut de l'or:le second,de l'argent:& le tiers,du plomb. En somme,tant plus freschement pondus,tant plus ils valent:parquoi, l'on ne se trauillera beaucoup d'en faire grãde reserue. Ce sera seulemẽt afin qu'aucune

Matheol. li.2.ch.44.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

prouision ne defaille au logis, pour l'emploier en grossier appareil de cuisine, ou en medecine, au temps qu'ils manquent. Aucuns gardent les œufs auec du son, ou du sel, ou des cieures de bois de chesne, ou des cendres, ou du milet, les enterrans dans aucune de ces matieres separees. Autres les mettent parmi la paille ou dans du foin, distinguans les saisons, pour selon icelles distinguer aussi les matieres chaudes ou froides. L'experience de plusieurs enseigne, les œufs se pouuoir garder autant que porte leur naturel, sans tant de mystere. car il ne faut que les loger dans quelque caueau en bas, non toutesfois humide; où pour la proprieté de l'assiete, chaude en Hyuer, & fresche en Esté se conseruent bien: pourueu que sans agitation, tout doucement on les arrange dans des casses de bois, sans les meslanger auec aucune matiere. Ceste chaleur representee en Hyuer, preserue les œufs de geler, selon qu'à cela ils sont sujets, n'estant au contraire à craindre qu'elle les cuise, veu qu'elle est moderee. Mais dautant qu'on n'a besoin de se mettre en peine d'en garder pour l'Esté, durant lequel les poules en fourniſſent à suffisance: ne faut penser que pour l'Hyuer, & à telle cause retenir des œufs que les poules font dans le mois d'Octobre. car par estre les plus frés de la saison, passeront aussi plus auant dans l'Hyuer, que si on les auoit prins deuant ce temps-là. Entre les munitions de viures qui furent preparees pour l'armee que le Roi Charles sixiesme dressa contre l'Angleterre, l'an mil trois cens octante-six, y auoit prouision de moieux d'œufs, batus auec du vinaigre dont des tonneaux estoient remplis, par là nous apparoissant n'estre d'aujourd'hui la difficulté de conseruer telle viãde.

C'est la nourriture de la poulaille, & vne partie de son reuenu: reste à monstrer comment on la multiplie, pour en faire durer la race; sans lequel moien, dans peu de temps l'engeance en defaudroit: veu la courte vie de ceste espece de volaille, laquelle ne passe guieres plus auãt que de cinq à six ans: encores est-ce pour le respect des plus robustes masles, coqs & chapons. car quant aux femelles, elles sont du tout vieilles à quatre. Ceste poulaille se renouuelle par ses œufs, selon le commun naturel des oiseaux. Les poules tendent-là, que de faire leur ponte, pour aprés la couuer & esclorre; à quoi Nature les incite. Mais dautant que rarement viennent-elles à bout de leur entreprinse, pour le danger des chiens, renards, & autres bestes; qui gastent & œufs & pousſins, quand ils les rencontrent en campaigne, alors que d'elles-mesmes les poules s'efforcent d'esleuer leurs petits; aidant aux poules, leur inclination naturelle a esté redigee en art. Suiuant lequel on obserue diligemment la poule qui a acheué sa ponte, pour lors la mettre en œuure, sans la laisser refroidir de ceste sienne grande affection. La ponte (que les femmes du Languedoc appellent *pousſaignade*) est certain nombre d'œufs que la poule fait sans se reposer que bien peu, vn chacun jour, quelquesfois deux, mais rarement, reuenant peu plus ou moins, à dix-huit ou vingt. L'on recognoit facilement cela au glousser, qui est vn cõtinuel & nouueau chãt, differẽt de leur ordinaire musique.

Faire couuer les poules.

Toutes poules, quoy-que glouſſantes deſireuſes de couuer, ne ſont propres à ce meſtier. Les plus jeunes de deux ans n'y valent rien, ne les grieſches, ne les eſcarrabilades & farouches, qu'on appelle auſſi enragees, ne celles qui ont des ergots comme des coqs: ains ſeulement les franches & paiſibles, eſtans d'ailleurs bien complexionnees, & de robuſte nature. Le pluſtoſt qu'on peut, apres l'Hyuer, mettre couuer les poules, eſt le meilleur, pour auoir des poulets auancés, afin d'eſtre grãds deuant l'arriuee de l'Eſté, & pouuoir eſtre chaponnés deuant la ſainct-Iean, par ce moyen auoir des chapons auancés, & en ſuite grands, ſelon le prouerbe. *Chapons deuant la ſainct-Iean, & Chaponneaux après,* n'eſtant poſſible que les tardifs puiſſent attaindre ceux qui naiſſent de bonne heure. Meſme conſideration a-on des femelles que des maſles, plus valeureuſes eſtans touſ-jours les poules qui ſe rencontrẽt les moins tardiues. Les anciens ont defendu de faire eſtat des poulets eſclos depuis la mi-Iuin en bas; diſans ne pouuoir ſ'accroiſtre, quoy-que bien nourris. Nous ne rejettons pourtant les poulets tardifs, par ſouuentesfois de tels, ſ'en rencontrer faire bonne fin: meſme venans à propos, quand les primerains n'ont eu faiſon. Non pour en faire des chapons de la grande ſorte, ains de la moyenne, pour les manger en chapponneaux ou eſtoudeaux durant l'Hyuer, qui par bonne nourriture, ſ'engraiſſent treſ-bien, ayans tiré leur embonpoint dés leur naiſſance, ſ'accordant ſur les moiſſons. De meſme que les maſles, conuient manger en Hyuer les femelles tardiues, ſans auoir eſgard aux œufs qu'elles font en abondance: à cauſe de l'abaſtardiſſement de la race: grande ne ſe pouuant conſeruer que par les poules, aians grands corps, ce qu'on ne treuue en celles de ceſte volee-ci, qui demeurent touſiours petites, à cauſe des froidures arreſtans leur accroiſſement.

Choiſir les œufs.

POVR couuer, ſeront choiſis de grands œufs, car de tels, comme a eſté dit, vient la grande poulaille. Et ſi on deſire d'auoir plus de maſles que de femelles, y en mettra-on plus de poinctus que de mouſſes: dautant que ſelon l'antique & curieuſe recherche, de ceux-là ſortent les coqs, & de ceux-ci les poules. Conuient auſſi en ceſt endroit ne ſe ſeruir que d'œufs fraiſchement pondus, pour leur facilité à eſclorre, au reſpect des autres longuement gardés, qui à ce ne valent rien, non plus que les legers. Mais on les choiſira de dix ou douze jours, & fort peſans, c'eſt aſſauoir juſques là, que l'eau ne les puiſſe porter. Par laquelle eſpreuue, l'on diſcernera les bons œufs d'auec les mauuais, quand en les plongeans tous dans l'eau freſche, l'on rejette pour couuer ceux qui nagent au deſſus, retenant les autres qui tumbent au fons, comme auſſi les meilleurs à manger. De ceci, eſt outre, ſeruira l'eau, que rafraichiſſant les œufs, les mettra tous en meſme poinct, pour eſclorre de compagnie.

Columel. li. 8 chap. 5.

&

le temps,

Eſt de beſoin prendre garde à la Lune, d'autant que plus facilement naiſſent les poulets en ſa montee, qu'en ſa deſcente: parquoy faudra mettre couuer les œufs ſur la fin du croiſſant, pour eſclorre au commencement d'iceluy.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

OBSERVER le nombre impair des œufs qu'on met couuer : de les fourrer tous à la fois au nid, auec vn plat de bois, sans estre lors licite de les toucher à la main, ne compter vn à vn: de mesler parmi la paille du nid, des buschetes de bois de laurier, des aux, des cloux de fer, & autres drogueries pour preseruer des tonnerres les œufs, dans lesquels ils tuēt les poulets ja demi formés, comme l'on dit, sont traditions des antiques Paiens, desquelles aucunes superstitieuses femmes tiennent encores aujourd'huy quelques reliques, à quoy nullement ne se faut arrester, pour la ridicule curiosité, ains à ce qui peut auancer l'œuure par raisonnable jugement. Ceste raison antique s'accorde auec la pratique de ce temps, que tant moins faut bailler des œufs à la poule, que plustost on l'employe à couuer: pour la difficulté, plus grande, qu'il y a à faire esclorre les œufs, tost que tard: à raison des froidures, qui ne sont encores passees en Ianuier ne Feurier, auquel temps aucuns commencent à les mettre en œuure. Parquoy en telle primeraine saison, ce sera assez de donner à vne poule vne douzaine d'œufs: en Mars quelque peu d'auantage: & finalement en Auril, & de là en hors, tant que la poule en pourra embrasser & couurir: à la couuee de laquelle aidera beaucoup le temps, s'eschauffant de iour à autre.

Refutatiō des mauuaises coutumes à mettre couuer.

Colum. li. 8 chap. 5.

DE mettre couuer des poules dans le fort de l'Hyuer, pour auoir des poulets en telle saison, est chose plus difficile qu'vtile : toutesfois si sans auoir esgard à la peine, ainsi le desire nostre mere-de-famille, à ceci emploiera-elle de ses poules celles que pour ouer en Hyuer elle aura tenuës enfermees, comme a esté monstré : lesquelles à cela aucunement preparees par traictement particulier, se duiront plus aisément à ce seruice-ci, qu'autres prinses directement du poulailler. Les mieux marquees de celles-là, & les plus fresches, seront retirees en quelque chambrete chaude, & là nourries curieusement en toute abondance de viāde & bruuage : en les tenans nettement, les eschauffans auec du seneué, & des soupes en vin, & du pain blāc: à quoy aide aussi la fueille & la graine d'orties dessechees & mises en poudre. Et lors qu'apres leur ponte les verrez glousser, leur conuiendra donner des œufs à couuer, les logeans derriere le four à cuire le pain, pour là chaudement accommodees & hors du bruit, parfaire leur œuure. Pendant qu'elles seront en train, leur faudra continuer le traictement accoustumé, pour ne leur donner occasion par famine de laisser la besongne imparfaicte.

Pour auoir des poulets durant l'Hiuer.

MAIS plus asseurément que par autre voie, peut-on auoir des poulets en Hyuer, par le moyen des pigeons patrés, lesquels de nature couuans toute l'annee, estans bien traictés, esclorront des œufs de poule commune, si on les leur suppose au lieu des leurs qu'on aura osté auparauant. Ainsi cuidans couuer leurs propres œufs, couueront les autres, desquels sortiront des poulets: qu'apres par bonne nourriture, faudra curieusement esleuer dans des cages en lieu chaud : à quoy grand soin est requis, puis que c'est sans mere qu'on entreprend telle œuure : aussi en cest endroit-là consiste la maistrise de ceste delicatesse.

Autre moyen.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Faire esclorre les œufs sans poule.

C'est vne trop grande curiosité que de faire esclorre les œufs de poule, sans les mettre couuer sous aucune volaille. Cela se fait neantmoins en vn petit fourneau, à cela accommodé, eschauffé par le dessous d'vn feu continuel, egal & non trop fort, duquel les œufs sont eschauffés, & dans dix huict ou vingt jours les pouſſins en sortent auec esbahissement. Le fourneau est de fer ou de cuiure, vouté en rond par le dessus, à la maniere de ceux à cuire le pain : pauć de mesme matiere, droitement & sans aucune pente, comme vn plancher. Dessus lequel sont arrengez les œufs, entre-meslez auec de la plume, & couuerts d'vn oreiller de plume bien mollet. Le feu continuel & egal est donné à tout le fourneau, par quatre lampes tous-jours allumees, posees de telle sorte, que leur flamme touche le dessous dudit plancher, qui la communique à tout le fourneau & aux œufs qui sont dedans, lesquels sont aussi eschauffez par la reuerberation dudit fourneau. Pour plus grande aisance, faudra que le dessus du fourneau soit tout d'vne piece, en forme d'vne cloche en timbre, vn peu platte, aiant vn petit anneau en la sommité du dehors, pour la retirer estant eschauffee, quand on voudra remuer les œufs : ce qu'il faudra faire vn couple de fois durant la couuee. Faudra aussi que le plancher estant de figure ronde, enuiron d'vn pied de diamettre, aie sur sa circonference ou bord vn rehaussement d'vn pouce de haut, & qu'il soit tellement espais, qu'vn petit canal y puisse estre fait, dans lequel on vienne à fourrer le dessus du fourneau iustement d'vne part & d'autre. Ainsi par artifice l'esprit de l'homme supplee à vn besoin au defaut des poules : pouuant par ce moien faire sans elles en tout temps, ce qu'en vn certain seulement Nature nous permet faire auec elles. Les poulets ainsi esclos, forcément, sont sujets à defluxions & reumes, & par ainsi difficiles à esleuer : à cause dequoi en faudra auoir beaucoup plus de soin en leur premiere jeunesse, que des naturels, pour les faire venir en leur parfait accroissement. Ceci ne sera sans merueille. En l'histoire du Roiaume de la Chine, escrite par Ian Goncalés Espaignol, est monstree la façon que les gens du païs tiennent pour auoir des Canars, sans mere couuante. Ils en mettent les œufs parmi du fumier, & sans autre moien, dans certain terme retirés de là, sont doucement cassés, l'vn aprés l'autre : de chacun sort vn petit Caneton, qu'apres l'on nourrit & esleue dans des cages. Cela se fait durant l'Esté : si c'est en Hyuer, l'on y ajouste le feu, l'accommodant à cela, pour fortifier la chaleur du fumier. En Egypte, vers le grand Caire & és villages tirans de là, à la mer rouge, font esclorre des œufs de poule dans des fours à ce appropriés. On mesle parmi les œufs, du fien de Chameau, dont la chaleur, auec celle du feu mis au dessous le fourneau, en font sortir des poulets dans vingt jours, qu'en suite, l'on nourrit sans mere. Mais souuentesfois auient, que les poulets naissent difformes, defectueux ou surabondans en membres, jambes, aisles, crestes, ne pouuant touſiours, l'artifice, imiter entierement la Nature.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

A L'ESLEVEMENT de la poulaille, le prenant à l'origine, est ne- *Où loger la poule & ses poussins*
ceſſaire d'eſtre pourueu de lieu propre, autrement peu de plaiſir aura la mere-de-famille de ſa nourriture: la poule couuante, ne les pouſſins eſclos, ne pouuans ſouffrir l'incommodité d'vn mauuais logis. C'eſt pourquoi nous auons ordõné des cabinets eſtre faits en lieu ſecret & chaud, auquel ſans bruit & nul froit, à l'aiſe les poules puiſſent ſatisfaire à leur deuoir. Dans les poulaillers communs elles couueront tres-bien, voire & auec affection, eſtant le lieu de leur habitation ordinaire, auquel elles font les œufs de grande efficace en ceſt endroit: non pour les primeraines couuees, ains pour les ſubſequentes, quand preſſees de la ſaiſon toutes les poules ſe meſlẽt de couuer. Là doncques vers le mois d'Auril & en apres, pourra-on laiſſer les poules faire leur taſche; à la charge toutesfois, de placquer des portes de fil d'archail au deuant de leurs nids pour engarder que l'autre poulaille ne les deſtourne de couuer, & les poules couuantes auſſi de quitter beſongne & d'en ſortir qu'aux heures ordonnees par la gouuernante, pour les enuoier promener. Es cabinets loge-on les poules emploiees des premieres en ceſte action: à la charge que pour les primeraines couuees, ſeront les plus chauds & en ſuite les autres par ordre, ſelon le temps que leur affection à couuer eſt apparue.

EN quelque lieu qu'on loge les couueuſes, pour vn preallable l'on nettoiera tres-bien les nids, de meſme les perfumera-on auſſi, afin de les remplir de bonne odeur, aprés en auoir chaſſé la mauuaiſe: puis les garnira-on de paille fraiſche, ou pluſtoſt de foin, pour les raiſons dictes: & au deuant ſeront mis des petits aix, pour empeſcher les œufs de verſer en hors, au remuement de la poule. Tout joignant, la gouuernante accommodera de la victuaille & de l'eau, pour manger & boire, à ce que l'aiſance de telles choſes face arreſter les poules à leur beſongne: de laquelle quelquesfois la gouuernante les retirera, pour leur faire prendre l'aër & le Soleil, & ce ſera lors qu'elle les verra par trop opiniaſtrement arreſtees à leur œuure, pour peu de temps toutesfois, de peur que les œufs ſe refroidiſſent par trop longue abſence. *Auis touchant le couuer.*

SANS neceſſaire cauſe, s'abſtiendra la gouuernante de toucher les œufs eſtans vne fois poſés ſous les poules, pour le danger de tout gaſter: ains auec patience attendra qu'ils ſoient eſclos. Pour laquelle choſe faciliter, eſt à propos retourner les œufs de coſté à autre, vne ou deux fois, durant la couuee: afin qu'eſgalement la poule les eſchauffe. Mais à ce qu'on ne s'y deçoiue, conuiendra marquer les œufs d'vn endroit, auec quelque couleur: ainſi ſans danger de meſconte ſera pourueu à ceſt article. Sans deſtourbier, les poulets ſe trouueront eſclos dans vingt-vn jour au plus tard, ſelon l'ordinaire experience: conforme au dire des anciens, qui ont remarqué les œufs des poules communes s'animer dãs trois fois ſept jours, & ceux des paonnes, canes & oyes, dans trois fois neuf. Pendant ce temps là, les poules couuantes ſeront ſouuent viſitees, à ce que rien ne leur nuiſe, ne la mangeaille, ne boiſſon leur defaille. Car *Autre.* *Colum. li. 8. chap. 5.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

à faute de ce soin, plusieurs mangent: mesmes y en a-il de tant attachees à leur besongne, qui se laissent plustost mourir de faim, que de sortir du nid pour aller paistre.

Premier soin des pouſſins.

PAR telle frequente visite, la gouuernante secourra les premiers pouſſins escloans, qui souuentesfois ne peuuent sortir de la coque pour sa durté, de laquelle leur rompant quelque peu tout doucement, lors qu'elle entendra pioler les pouſſins dedans, ce sera pour faciliter leur issuë, à quoi aura l'œil arresté, passé que soit le dixneufiesme jour, car alors commencent-ils à esclorre. Mais aprés le vingt-vniesme, faudra jetter au loin, comme inutiles, les œufs qui demeureront entiers, sans que la poule s'y amuse plus. Ne se faut haster de retirer les pouſſins à mesure qu'ils naissent, ains conuient les laisser sous la mere vn jour & d'auantage, en attendant les autres qui doiuent sortir, sans se soucier de leur donner cependant rien à manger, par n'en auoir nul besoin.

Leur traitement.

ESCLOS que soient tous les pouſſins, la gouuernante les sortant du nid, les logera auec la mere, dans quelque grand panier ou crible, pour vn jour seulement: mais ce sera assés chaudement auec des fourreures des estoupes & autres matieres à ce propres, pour les preseruer du froid, que lors ils craignent fort. Peu à peu leur accoustumera l'aër, afin que sans alterations s'habituent à viure. Là les parfumera auec des herbes de bonne senteur, comme rosmarin, poulliot & semblables, preuenant par tel remede plusieurs maladies, esquelles ces bestioles sont sujetes dés leur origine, mesmes à la pepie. Changeant d'habitation, on les enfermera touſiours auec leur mere dans vne grande cage, reposans ou au cabinet, auquel ils seront nais, ou en quelque chambrete claire, temperee de froidure & chaleur: En ce commencement seront les poulets nourris auec curieuse diligence, les visitans de coup à coup. Leur viande est le millet cru, l'orge & le froment cuits, les mietes de pain trempees quelquesfois dans le vin, autres dans le laict, le caillé & semblables friandises qu'on leur renouuelle de fois à autre, pour leur aiguiser l'appetit. Estans quelque peu enforcis, leur baillera-on de deux en deux jours des pourreaux hachés menu, auec du nazitor, plus pour medecine que pour aliment, ce que toutesfois ils mangent fauoreusement. La viande ne leur manquera jamais, sur tout le millet, qui doit faire le gros de la nourriture, comme aussi leur agreant tres-bien (si toutesfois estés en païs le produisant:) non plus l'eau, ne se pouuant passer de boire & bourbeter. L'aër auance beaucoup ce jeune bestail, moiennant qu'il leur soit donné à propos, assauoir, lors qu'il fait beau temps leur faire sentir le Soleil, pour quelques heures seulement & les en retirer puis-aprés, jusqu'à ce que paruenus en raisonnable grosseur, sortis de la chambre, on les expose en la campaigne sous la conduite de leur mere, qui auec grand souci les esleue, les faisant manger & les couuant soigneusement sous ses aisles, pour les parer du froid, & les defendre contre tout ce qui leur voudroit faire mal.

&

PLVSIEVRS petites couuees pourra-on assembler pour faire vne

grande bande de poulets, jusques à trois douzaines, qu'vne seule poule conduira tres bien : dont sortira ce mesnage, que tant plus de poules se remettront à faire des œufs, que moins s'occuperont à la conduite des poulets. *Leur conduite, par les poules.*

ENCORES peut-on descharger entierement toutes les poules de telle conduite, en la subrogeãt aux chapons: à cela tres-propres, y estans dressés vne fois. On choisit vn chapon de grand corps, assés jeune & bien esueillé, on lui plume le ventre, aprés ou lui frotte auec des orties piquantes : puis le chapon est enyuré auec des souppes au vin, faites de pain blanc & fort vin rouge, dont on lui baille à manger tout son saoul. Ce traictement lui est continué par deux ou trois jours, pendãt lesquels on le tient empriſonné dans vne petite casse de bois, fermee, auec son couuercle, mais esuentee par trous & fentes, afin que le chapon n'y estouffe. De là on le remue dans vne cage, en lui donnant pour compaignie, vn couple de poulets ja grandets, lesquels par manger & frequenter ensemble, le chapon careſſe jusqu'à les couurir de ses aisles. Et telle approche des poulets joignant le ventre plumé du chapon, en la cuiſſon procedante des orties, apporte soulagement au chapon : si que donnant aux poulets son entiere gueriſon, qui auient à la longue, il les prend en amitié: voire telle qu'il ne les abandonne nullement, craignãt que par leur absence son mal reuienne. Ce que voiant on augmentera le nombre des poulets, mais peu à peu, d'heure à autre, jusqu'à ce que toute la bande soit complete, de laquelle on veut que le chapon soit capitaine. Lequel, aprés vn couple de jours qu'il aura accouſtumé ses poulets au logis, les sort en la campagne, où il les conduit auec toute affection & sage dexterité, estant continuellement aux escoutes, pour les defendre selon les occurrences, & en action pour les faire paiſtre, les promenans vnis ensemble, à ce que mal ne leur aduienne. Et lui dure telle amitié fort longuement: car il ne les abandonne, ne du pied ne de l'œil, jusqu'à ce qu'ils soient du tout grands, les cochets conuertis en chapons, & les pouletes facent des œufs. *Ou Par les chapons.*

OR comme la meilleure conduite des poulets appartient au chapon, aussi la plus profitable couuee, est deuë à la poule d'Inde : laquelle pour son grand corps, couue grande quantité d'œufs de poule commune, par sa grande chaleur, les eschauffe tres-bien, & par sa constance, ne les abandonne jamais : si que toutes telles qualités assemblees, causent la naiſſance de plusieurs poulets à la fois: lesquels par aprés baillés à conduire au chapon, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Ceste estant la quint-essence du gouuernement de la poulaille commune, pour la faire abonder en la maison, que la poule commune n'estant emploiee qu'à ouer, par consequent rend des œufs en grande abondance, & en suite la poulaille en procede, comme dit est, par la suffiſance de la poule d'Inde, & du chapon. *Autre singulier sur le couuer.*

EST aussi besoin de se haster tant qu'on peut au chapõner des estaudeaux, afin d'auoir des grands chapons, pour les raisons representees ci *Chapõner*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dessus. Iaçoit que tout l'Esté soit bon pour chaponner, si est-ce que le mois de Iuin en est la meilleure saison : partant ne laissera-on escouler sans l'emploier à chaponner tous les cochets qui s'en treuueront capables. Les poules aussi sont chaponnees, pour en faire la chair plus delicate: & leur sert en outre ce moien, de les rendre fecondes en œufs: non toutesfois germez, à faute de masle, qui ne s'accoste de la femelle ainsi accoustree, dont ils demeurent impropres à esclorre. Cela se fait par incision, en leur ostant certaine pellicule, à quoi les moindres mesnageres sont entendues. Comme tous autres chastremens, ceux-cy se font en la Lune vieille, & iour clair & serain.

Chastrer la poulaille.

Ceci est de commun auec toute autre nourriture, que de garder les plus jeunes & meilleures bestes, & se desfaire des autres, sous distinction des especes. Ainsi on enuoiera à la cuisine les poules qui auront atteint le quatriesme an de leur aage, par ne pouuoir plus durer au trauail des œufs : celles qui n'auront esté treuuees propres à couuer : qui perdent les œufs: qui les mangent, qui les cassent, pour leur naturel esuenté, tenans du masle & chantans comme les coqs : de la chair desquelles on se seruira estans grasses, qu'à telle cause l'on meslera auec les chapons & estaudeaux, pour estre nourris de compaignie. Le seul grain engraisse bien ces animaux, pourueu qu'on leur en donne à suffisance, par ordinaire reglé : & c'est auec frais moderés, si on est en païs abondant en bleds, par consequent en pailles, autour desquelles ce bestail se paist tres-bien, y treuuant tousiours du grain à manger. Aussi descharge la despence de ceste entretenement la verminiere laquelle sera accommodee comme dessus a esté monstré.

Comment l'ẽgraisser.

Pour à toute extremité engraisser & chapons & poules, conuiẽt recourir à l'empastement duquel on se sert en plusieurs endroits, celebrez par ce Roiaume pour telle espece de mesnage, comme entre autres sont prisez les gras chapons du Mans, ceux de saint-Geni, de Loudun. Diuersement on se manie en ceste endroit, selon la diuersité des lieux & humeurs des personnes. Apres auoir esplumé la teste & les entre-cuisses des chapons & des poules, on les met en mue dans les cages basses, qu'on repose en lieu obscur & chaud: ou bien afin de ne voir plus la clarté, comme prejudiciable à la graisse, on leur creue les yeux. Là les chapons sont nourris de pilules faites auec farine de millet, ou d'auoine, ou d'orge, qu'on paistrit en eau chaude à mesure qu'on leur baille à aualler: à quoi aucuns ajoustent des raues hachees menu. Deux ou trois fois le jour les paist on, voire tant qu'ils peuuent digérer leur bailleon à manger de telle viande, à laquelle on les accoustume, la leur donnant peu à peu aux premiers jours, & en suite les vns aprés les autres, leur augmentant d'ordinaire, auec ce iusques où, de ne leur mettre la viande sur viande : c'est à dire, de ne leur rebailler à manger tant qu'on sentira au manier du gesier y auoir de la mangeaille precedente, ains attendre d'estre du tout digeree. Ce traictement se fait sans boire, daurant que les pilules ou pelotes portent le bruuage, lesquelles nouuellement

Autremẽt, & mieux.

pestries, & en outre trempees dãs l'eau, sur le poinct qu'on les veut faire aualer aux chapons, seruent de manger & de boire tout ensemble. Aucuns y ajoustent ceste curiosité, que d'enfermer chacun chapon ou poule dans vn pannier ou cabas suspendu en l'aër, par des cordes, à ce tellement approprié, que la teste sorte d'vn costé pour receuoir la pasture & le cropion de l'autre pour la vuider & digerer, afin que la fiente ne l'importune. Le beste estant au reste, tant à l'estroit du corps, qu'elle ne se puisse remuer, ains qu'elle demeure tousiours sur son ventre, y mettant au dessous du foin ou de la paille, pour l'engarder de blesser. Plus curieusement que les precedentes, ces volailles ci seront esplumees, voire jusques sous les aisles, à ce que les poux, vermine, & fiente ne s'y puissent arrester. Quelquesfois on les retire de là pour les faire vn peu pourmener, & principalement pour leur donner moien de se peigner & gratter, en espluchant leur pennage auec le bec. Ie ne parle ici des delices de ceux qui prodigalement font engraisser des chapons auec de la dragee musquee, de lanis preparé, & autres precieuses matieres, pour donner goust exquis & delicat à la chair, telles sumptuosités surpassans l'estat moderé de nostre pere-de-famille, les laissans à ceux dont les moiens & voluptés de gueule, marchans ensemble, leur font commettre tel excés.

Auis pour preseruer les bleds du degast des poules.

POVR fin de ce gouuernement, je dirai que les poulailles communes, masles & femelles, ont accoustumé de faire des grands maux aux bleds sur le poinct de leur maturité, lors que pour le voisinage de la maison, y peuuent atteindre: & aussi és païs où les gerbes sejournent en l'aire à descouuert icelles demeurent à leur discretion. Pour à quoi remedier, conuient tenir enfermee toute la poulaille depuis que les bleds commencent à meurir, jusques à ce que resserrés dans les granges & greniers, ils soient exempts de telle tempeste. Ce sera dans quelques chambres claires & esuentees qu'on les gardera, separément par leurs especes, où elles seront nourries auec raisonnable ordinaire, de grain & d'eau en abondance: pendant lequel sejour, nonobstant leur seruitude, ne laisseront les poules de faire des œufs. De mesme fera-on en temps de semailles, par tel emprisonnement en gardant la poulaille de gaster les grains dans terre auant qu'ils poulsent.

CHAPITRE III.

La Poulaille d'Inde.

Son utilité

LA COMMODITE' qu'on tire de la poulaille d'Inde, à cause de l'abondance des precieuses chairs, dont elle honore la table du seigneur en toutes saisons, & les œufs de mesnage qu'elle donne en certain temps de l'annee, font surpasser les difficultés de son esleuement & nourriture, sous lesquelles on souloit gouuerner ce bestail, lors que premierement

il vint à noſtre cognoiſſance. Croiant que parce qu'il eſt eſtranger, ne pouuoir viure & ſe multiplier de par-deçà, qu'auec extreme ſouci & deſpence. Mais le temps maiſtre des arts, nous a enſeigné ces oiſeaux ci, eſtre de paſſable entretien, ſans exceſſif couſt, s'eſleuer preſques en tout aër, bien-que le chaud lui ſoit le plus propre & agreable, comme le plus approchant de ſon naturel, & ſe conſeruer auec moderee ſolicitude.

Son logis. LA premiere conſideration eſt le logis, le preparant ainſi qu'il appartient pour cõmodément y retirer ce beſtail durant la nuit & le jour, lors qu'il pleur, nege & vente extraordinairement : car auec l'autre poulaille, ceſte-ci a de commun de craindre la morfondure & les gouttes, leur auenans par les froidures & autres injures du temps, quand par cõtrainte ſe logent à deſcouuert. Baſti que ſoit le poulailler, comme a eſté monſtré, ſera accommodé de ſon juſchoir, qu'on diſpoſera en theatre par eſchaliers, contre les murailles du dedans: à ce qu'aiſément dés terres les d'Indars & d'Indes montent juſqu'au plus haut, pour ſe choiſir place à leur fantaſie. Car puis qu'elles ne volent guieres hautement, encores auec difficulté, pour la peſanteur de leur corps, ce ſeroit beaucoup les incommoder de les contraindre à ſe percher en juſchoir, ſemblable à celui de la poulaille commune. Ce juſchoir ſera accommodé auec des perches & lates, mais groſſes & fortes, afin que les d'Indes s'y puiſſent fermement percher, ce qu'elles ne pourroient faire eſtãt de menu bois. Aucune particuliere entree pour ceſte poulaille ne faut laiſſer au poulailler, à cela ſeruant aſſés la porte qu'on y fait pour aller & venir: bien vne feneſtre pour l'eſclairer, accommodee comme celle du logis des poules communes, de barreaux de fer & de fil d'archail ; afin que les d'Indes y ſoient en ſeureté. Ce poulailler ſera de meſme que le precedent, vouté, blanchi, paué, & fourni de nids dans l'eſpeſſeur du mur, conuenables à la grandeur de l'animal. Les nids ne ſeruiront qu'à couuer en ſaiſon: car pour la ponte, ne ſe faut ſoucier de leur appreſter aucun particulier lieu: d'autant que ces poules font les œufs par-ci, par-là, où s'accorde, & le plus ſouuent ſur le paué de leur logis, qu'à telle cauſe couurira-on ſouuent de paille freſche; comme lictiere à cheuaux : dont les œufs n'en ſeront en danger d'eſtre caſſés. Les poules d'Indes ne ſont tant fertiles en œufs que les communes. car elles ont leurs pontes limitees à trois l'annee, & à chacune faiſans douze ou quinze œufs ou enuiron, commençant la premiere vers la mi Feurier, & la derniere vers le mois de Septembre.

Election du d'Indar & de la d'Inde. A la fourniture de ces animaux, pour l'engeance choiſira-on le plus grand beſtail, maſle & femelle, puis qu'à la chair conſiſte toute leur eſperance: des œufs peu d'eſtat n'en doit-on faire pour leur rarité; par n'eſtre auſſi guieres bons à la ſanté. Seront au reſte ces animaux joieux & eſueillés, autant que leur naturel le peut porter. A la couleur de leur pennage grand choix n'y a-il, bien que la blãche ſoit la plus priſee pour ſa rarité, autre remarquable qualité n'y paroiſſant: parquoi, blanc vous-

vous choisirés le coq, pour vous en mettre en race: si toutesfois commodément le pouués recouurer. Touchant le nombre, vn masle & trois ou quatre femelles suffiront, pour vous ensemencer de telle volaille. Mais ne vous arrestés à si petit troupeau, ains ordonnés de vostre nourriture, quand le moien vous en sera offert, de six à sept douzaines de bestes, masles ou femelles, pour estre la charge d'vn garçon que destinerés à tel seruice. Car à moindre frais nourrirés-vous telle raisonnable bande estant gardee, que demie douzaine de bestes, laissees sans soin, prés de la maison; pour les maux qu'elles font aux bleds, vignes, jardins, voire & aux prairies d'eslite, quand y peuuent atteindre. Ioint que les retenans prés du logis conuient leur donner largement à manger pour les maintenir en bon estat. Mais les pourmenans par la campagne, le long du jour treuuent beaucoup de mangeaille; des racines, de la vermine, des herbes, des grains, des fruicts sauuages, dont pour-neant elles se paissent tres-bien. Ceux, auec raison, ont descrié la nourriture de ceste espece d'animaux, qui les entretiennét, ou dans les villes, ou aux champs dans la basse-court: car pour leur naturel gourmand & la grandeur de leur corps, ne se contentant de peu, ne leur faut espargner le grain, sur tout l'auoine; autrement n'a-on bestail que langoureux. Si que celui a bien rencontré, qui compare la despence des d'Indars & d'Indes à celle des mulets.

Touchant leur nombre.

&

leur nourriture.

Dés le Soleil leué, nostre petit pastre conduira son troupeau en cãpagne, tantost d'vn costé tantost de l'autre, par les bois, par les deserts, prés des ruisseaux & riuieres, quelquesfois, par les prairies fauchees, & seulement lors qu'elles sont abandonnees à l'autre bestail; afin qu'auec la diuersité de pasture, le changement des lieux le rejouisse. Sur les dix heures le ramenera-il au logis, pour le tenir clos jusques prés de Midi: auquel temps se retournera aux pastis pour le reste du jour, la fin duquel approchant, se retirera doucement auec son troupeau, lequel il enfermera dans le poulailler: mais aprés lui auoir donné vn peu de grain, tant pour le renforcer (comme l'auoine fait les cheuaux) que pour lui faire aimer le giste, quand par telle ordinaire friandise s'approchera gaiement de la retraicte. Ce qu'aussi seruira au gardien de recognoistre & compter ses bestes, à quoi faut qu'il s'accoustume sans y faillir d'vn jour, & par ce moien, pouruoirra de ramasser les escartees au troupeau. Voila l'ordre conuenable pour nourrir abondance de d'Indes: dont la principale despence est le gardien, petite en ce que par aumosne sans autre consideration, nourririés vn pauure enfant, fils ou fille, capable de telle charge.

Quand & où les mener paistre

PAR ce que la poule d'Inde est la plus suffisante couueuse de toutes les poules, à autre aussi ne faut commettre le couuer de ses œufs, ni la conduite de ses d'Indons: si ce n'est par contrainte, qui peut auenir, lors que se voulant peupler de ce bestail, & ne le pouuant faire que par œufs, d'iceux en faut necessairement commettre la charge aux poules communes, lesquelles assés bien en viennent à bout pour le peu de nõ-

Comment en faire couuer les œufs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

bre; car plus de cinq ou six œufs n'en peuuent elles embrasser. Quelle que soit la poule couuante les œufs de d'Inde, pour le naturel des œufs, & emploira à les esclotre enuiron vn mois. Le lieu pour couuer sera du tout semblable à celui de l'autre poulaille; assauoir, secret & plus chaud que froid: mesmes plus chaud pour les premieres couuees, que pour les subsequentes: à quoi seruiront de mesme les nids du poulailler, à la charge de les fermer d'vn treillis de fer d'archail, comme dessus est dit; les ouurant au besoin, pour garder les poules couuantes d'estre destournees.

gouuerner les d'Indons.

DES que les petits d'Indons seront esclos, les faudra mignardement gouuerner, en les gardans du froid, de la faim, & de trop rude touchement: sans laquelle curiosité, peu de plaisir auriés vous de ceste nourriture. Dautant que ceste poulaille est tres-delicate en son commencement, tousiours gourmande, & si sotte & brutale, qu'elle ne se sçait destourner du trepis des hommes ni des bestes: à quoi ne prenans garde de prés, pire tempeste ne leur pourroit aduenir. Les meres mesmes, quoique de leur espece, tuent plusieurs de leurs petits, quand par mesgarde elles mettent leurs pieds dessus, sans y regarder, qu'elles froissent par la pesanteur de leurs corps, & tant plus facilement que les d'Indons sont alors tendres & delicats. Or le moien d'escheuir tel danger, autant que le naturel de la chose le peut porter; est d'enfermer & la mere & les petits, dés qu'ils sont nais, dans quelque chambrette, claire & aëree, pour les y tenir jusqu'à ce qu'ils soient fortifiés, pour leur donner la campagne, ce qui auient plustost en vn endroit qu'en l'autre, selon la faculté du Ciel. Commodément tient-on aussi des d'Indons dans des grandes cages, auec lesquelles sont portés à l'aër, au Soleil aux belles heures du jour, & rapportés la nuict dans la maison; sans leur laisser sentir ne froidures, ne pluies, ne vents: ni aussi la trop grãde ardeur du Soleil, de peur de les entester, pour laquelle cause, auec vn jusques-où, les y laissera-on sejourner. Aussi ne les faudra jamais tenir en chãbre carrelee de brique ou de pierre, à cause de la froidure qu'ils endurent aux pieds, reposans sur telles matieres; dont leur viennent les gouttes, & finalement la mort. Ce qu'on preuiendra les nourrissans en lieu planché de bois; pour y demeurer tant que par l'aage puissent supporter toutes sortes d'habitatiõs dedans & dehors le logis.

Leur nourriture.

DE toutes lesquelles intemperies, se prendra garde la gouuernante de la poulaille: aiant l'œil continuellement sur ceste-ci, la plus debile dés son origine de toutes les autres, & la plus difficile à esleuer: ne pouuãt, pour sa gourmandise, patir ni la faim ni la soif: pour laquelle cause, ne la faut jamais laisser sans viande ne bruuage. De nourrir ces poulets auec moieux d'œufs cuits durement, meslés auec miettes de pain blanc (cõme plusieurs ont le temps passé cuidé ce estre leur seule & salutaire viãde) n'est nullement neccssaire, parce qu'ils se contentét bien aujourd'hui de moindre traictement. Ce sera seulement à leurs maladies qu'on vsera de telle delicatesse, aussi de leur tremper quelquesfois le bec dãs du vin & leur

& leur en faire boire quelque peu. Pour l'ordinaire, leur donnera-on à manger du mil, panil, orge cuit: par fois des laictues hachees menu, du pain émié auec du caillé ou fourmage mol, des soupes en vin & en laict, & autres viandes que leur changerés selon l'appetit. Vous resoluãt à cela, que tant plus les soliciterés à manger, tant plus-tost paruiendrõt-ils à leur parfaicte grandeur, pour, sortis de tutelle, estre enuoiés paistre auec la troupe des grands: & tout d'vne main, deliurer la gouuernante de la solicitude de leur esleuement.

Du chastrer des d'Indars.

LE chapponner des coqs d'Inde, estant d'aussi grande vtilité que des autres & communs, & en fait continuer l'vsage à ceux qui l'ont experimenté: en quoi, outre l'ameliorement de la chair, ceste commodité se treuue en ce mesnage, que par le chastrer la furie de ces coqs est abbatue: autrement laissés entiers & en grand nombre, c'est merueille du tourment qu'ils donnent aux poules, par intemperamment les chaucher à l'arriuee du Printemps. Donques, paruenus en conuenable grandeur, & sans longuement attendre, tous les jeunes d'Indars du troupeau seront chastrés: exceptés ceux qu'on desire laisser pour semence: sous ce departement, que d'en laisser vn entier pour chacune dixaine de d'Indes. Pour la petitesse des genitoires, eu esgard à la grandeur de la beste, & aussi par se treuuer profondement enfoncés dans le ventre: ce chastrer est vn peu difficile: mais non tant, qu'il ne soit faisable y regardant de prés.

De l'engrais de la poulaille d'Inde.

QVANT à l'engraisser, cela n'est necessaire par traictement particulier: dautant que par l'ordinaire nourriture & cõduite, ceste poulaille se maintient touſiours en poinct d'estre mangee. Cela neãtmoins est laissé en la liberté d'vn chacun pour les mettre en mue, & là les manier à la mode des autres chapons, dont on les comblera de graisse.

CHAPITRE IV.

Les Paons.

Discours sur la nourriture des Paons.

C'EST le Roi de la volaille terrestre, que le Paon; comme la primauté sur l'aquatique est deue au Cygne. Les Paiẽs auoient en tel honneur le Paon, qu'ils le dedioient anciennement à Iuno leur deesse, laquelle auoit son temple en l'Isle de Samos, abondante en ceste espece de volaille. Deux excellentes qualités a le Paon: plaist à la veuë, & au gouſt. Car que pouués-vous regarder de plus agreable, que le manteau du Paon? Ni quelle plus exquise chair que la sienne pouués-vous manger? On lui donne ces epithetes, Aile d'Ange, & Voix de Diable. Aucun autre oiseau ne s'apriuoise tant familierement de l'homme, dont le pénage, cõme de ceſtui-ci, soit paré d'or, d'argent, d'azur, de soie verte, de grise, d'orangee & d'autres diuerses couleurs. si artistement arrangees, qu'on

se perd en la comtemplation de l'œuure. Quant à la voix, elle est voirement assés mal plaisante : mais seulement à qui elle est nouuelle, estant vn peu violente & aigre, car touchant au ton, ce n'est qu'vn ramage particulier à ceste espece d'oiseau. Et me semble ceux estre de difficile contentement, ou fachés d'autre chose, qui pour cela rejettent tant precieuse & noble nourriture: endurans cependant l'importun piolement des d'Indes, canes, oyes, & poules communes : le grumellement des pourceaux, & semblables bruits de toute sorte d'animaux qu'on entretient en vn mesnage. Encores le crier des Paons se trouue vtile, en ce que souuentesfois ils descouurent les estrangers suruenans en la maison de jour ou de nuict, au Printemps ou en Esté: és autres saisons de l'annee estans presque muets: Ainsi ils communiquent auec les chiens au seruice qu'ils font pour garder le logis. De quoi je suis fidele tesmoin. car durant les guerres ciuiles ils m'ont fourni diuerses preuues de telle louable qualité: aians souuentesfois esuenté les secretes approches des ennemis en ceste mienne maison, durant l'obscurité de la nuict, estans perchés sur les arbres qui en sont les plus prochains. C'est bien le plus faschеux, & qui plus auroit besoin de correction, seul vice de ceste volaille, que le degast des jardinages, des vignobles & des blaieries : Quant à celui des couuertures du logis, peu ou point de mal y feront-ils, si les tuiles en sont posees & basties ainsi qu'il faut : mesme ne monteront-ils presque jamais sur les couuertures, si prés de la maison y a de grands arbres pour s'y juscher. Aux jardins aussi y a quelque remede : car il ne faut qu'en chasser les Paons en sifflant & autrement les effarouchans, quand on les y void, comme on fait l'autre poulaille: dont les jardins demeureront exempts de telles injures. Mais des bleds difficilement les en peut-on destourner, estans semés prés de la maison. Dautant que ne pouuans mener paistre les Paons en autre quartier comme les d'Indes, oyes, & canes; ni enfermer dans le logis au temps du degast des bleds, comme la poulaille commune; on les laisse en leur liberté ; ce qui est l'abregé de l'aigreur de ce gouuernement. A quoi il semble que les Paonnes apportent du soulagement, quand sur la maturité des grains, elles se treuuent embesongnees à couuer, & partant font-elles peu de degast aux bleds durant ce temps-là.

Le nombre des Paons qu'on peut nourrir.

Le moins qu'on puisse entretenir de Paons, euitant tant qu'il est possible le mal qu'ils font, est demie douzaine de femelles & deux masles; nõ qu'vn masle seul ne fournist à ce nombre: mais par la raison des coqs communs, *Qui n'en a qu'vn n'en a point*, ne faut jamais estre sans en auoir pour le moins vn couple. Estant vostre maison plus enuoisinee de prairie que de terres-à-grains ou vignobles, & passablement accommodee d'arbres sauuages, ne vous arrestés à si petite nourriture (laquelle ne vous pourroit de guieres plus seruir que de contenter la veuë) ains amplifiés-la tant que pourrés : afin qu'auec le decorement, la commodité de l'vsage de ces chairs, en toutes saisons y soit ajoustee. Iusqu'à vingt trois ou vingt quatre ans vit le Paõ, s'il est en païs qui lui agree, & ne lui

Leur aage de vieillesse

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

auient inconuenient: j'entens parler seulement du masle; car la femelle ne passe si auãt en aage. La plus-part des Paons masles & femelles sont de diuerses couleurs; gris, blanc, noir, vert, bleu, jaune, incarnat, orangé, & de plusieurs autres: neantmoins s'en voient de tous blancs, estans de tres-belle representation. Cela auient plustost par jeu de Nature, que par artifice, bien que plusieurs estiment faire esclorre les poussins tous blancs en contraignant la mere, couuant les œufs de Paon, à ne regarder que blanc, par ce moien communiquant telle couleur à ses petits: & cela se fait en enfermant la Paonne couuante dans vn cabinet blanchi, n'aiant deuant ses yeux autre objet que la blancheur. *Leur couleur.*

IL y a deux especes de Paons, Celestes & terrestres; differans en ce seulement, que ceux-ci sont du tout domestiques, & ceux-là, presque sauuages, n'entrans que tres-rarement sous les couuertures du logis: ains continuellement demeurent en campagne, se branchans sur les arbres, quel temps qu'il face: pondans, couuans, & esclouans leurs œufs, quelquesfois sur les arbres, & le plus souuent par les hailliers & buissons, que les meres choisissent à leur fantasie: d'où elles emmenẽt leurs petits pour les faire paistre. En somme, ils ne tiennent du priué que la frequentation & hantise auec l'autre poulaille, mangeans ensemble ordinairement. Pour cela neantmoins ne laissent-ils d'estre fort farouches, ne souffrans l'approche des personnes que jusqu'à estre regardés: en quoi, comme y consistant leur gloire, il semble qu'ils se plaisent; à ce naturellement instruits, pour le contentement de l'homme. Ils sont au reste tant jaloux de leurs belles plumes, qu'ils n'en souffrent l'attouchement, pour crainte d'en estre despouillés, de sorte que difficilement peut-on prendre tels oiseaux sans les offenser. Mais à la longue ils font largesse de leurs belles plumes, quand de maturité elles cheent de leur queuë, tous les ans vne fois, enuiron la fin du mois de Iuillet ou au commencement d'Aoust: laquelle queuë se remplume deuant l'arriuee des froidures. *Naturel des Paons Terrestres & Celestes*

NON plus pour les terrestres, que pour les celestes Paons, se faut soucier de dresser logis: dautant qu'ils ne s'assujettissent à jucher à certain & designé endroit; ains par-ci par-là, sous les portiques & lieux communs, prés les estableries: les terrestres se retirent la nuict, se perchans és lieux les plus esleués; les femelles faisans leurs œufs où s'accorde le mieux, toutesfois en lieux incertains, aujourd'hui en vn endroit, demain en vn autre. Toutes sortes de Paons se treuuent mieux en aër temperé, qu'en importuné d'aucune extremité, encores que mieux ils supportent les grandes chaleurs, que les excessiues froidures: toutesfois contre les rigueurs de l'Hyuer resistẽt-ils mieux, qu'aucune poulaille. car quelque temps qu'il face, seuls d'entre la volaille de la maison, les Paons celestes passent les nuicts sur les arbres. *Où les loger.*

LES Paonnes s'accordent en ceci auec les poules d'Inde, que de la quantité des œufs qu'elles font; non en temps, car les Paonnes ne commencent à over, qu'à l'issuë d'Auril, ou à l'entree de Mai. Les terrestres & *Touchant les Paonnes.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

en font plus grand nombre que les celeſtes, & les vnes & les autres en lieux incertains, comme j'ai dit: d'où ſoigneuſement conuient les ramaſſer de jour à autre, aprés s'eſtre prins garde qu'elles aient commencé à ceſte œuure. Et comme la vie des animaux eſt longue, ainſi que j'ai repreſenté, auſſi tard ſe mettent-ils à engendrer: à cela n'eſtans propres les maſles ni les femelles à over qu'au troiſieſme an de leur aage, tres-rarement commencent-elles eſtans plus jeunes.

Leur couuee.

SELON la diuerſité de ces deux eſpeces de Paons, par diuers ordres auſſi en recouurons-nous les petits, pour la conſeruation de l'engeance. Pour le regard des Paonnes celeſtes, je monſtre ce qu'il conuient faire, afin de les faire couuer, c'eſt à dire rien: parce qu'elles ne ſouffrẽt aucun artifice, d'elles-meſmes ſe pouruoians de nid, pour y pondre & couuer. Nature leur enſeigne de ſe couurir de pluſieurs ennemis qu'elles ont, leurs deſtructeurs, de regnards, martres, fouïnes, chiens, pourceaux, qui deuorent & mere & œufs, quand ils y peuuent atteindre: voire ſe craignent & ſe gardent-elles des Paons meſmes; de peur qu'elles ont qu'ils ne caſſent les œufs, pour jouïr d'elles plus longuement. (Auſſi pendant leur couuee ne font les maſles que crier, recerchans affectionnément leurs femelles.) C'eſt pourquoi, ces femelles ſe choiſiſſent des lieux ſolitaires & forts, dans des touffes de buiſſons & ſemblables de difficile accés. Les plus expertes d'entre elles ſe nichent ſur les grands arbres, quãd parmi leur branchage, y treuuent quelque retraite qui leur agree: euitãt par ce moien, toute ſorte de perils. Ainſi recouure-on quelquesfois des choſes precieuſes, auec fort petite peine.

LE temps venu de pondre, auant que les Paonnes facent ſemblant de ſe retirer pour couuer, elles font huit ou dix œufs, en autãt de jours tout de ſuite, en diuers endroits, ſur les fumiers; dãs la court, parmi l'herbe, és buiſſons de la campagne, bref où il s'accorde; leſquels œufs conuient ramaſſer curieuſement, pour les meſnager comme ſera monſtré. Aprés les Paonnes ſe perdent pour couuer, demeurãs cachees quelques jours, & ne reuiennent que par contrainte, preſſees de famine à faute de manger; ce qu'elles font tres-haſtiuement, ſoucieuſes de retourner à leur ouurage, qui leur ſemble ſe gaſter en leur abſence. Aians vne fois rompu le ſilence, ne faillent de reuenir paiſtre au lieu ordinaire vne fois le jour, à heure certaine qu'elles ſe donnent, ou du matin, ou du midi, ou aprés, ſans nullement y faillir ne ſe deceuoir. Elles partent de leur nid, en volant & criant d'vne voix particuliere à telle œuure: comme le glouſſer des poules communes; & aprés auoir repeu haſtiuement, s'en retournent en cachetes: non en volant, comme elles ſont venues, ains en cheminant par chemins deſtournés & nouueaux, pour tant mieux cacher leur ouurage. Vous apperceuãt de ces choſes, donnés ordre de treuuer leurs nids, à force de cercher & d'eſpier leur retour par ſentinelle poſee exprés; pour les clorre & enuironner cõme parcs à brebis, auec des claies, des cordages, des paux, des buiſſons, ſi bien & tant à profit, qu'aucune maligne beſte n'y puiſſe auoir entree, pour nuire.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

à la couuee; laquelle communément eſt de cinq à ſix œufs. Si par malheur la Paonne eſt deſtournee de couuer, & que cela s'accorde nõ plus tard que du milieu de ſa couuee, elle en fera vne ſeconde, pour ſe remettre en train comme deuant: de laquelle ſans nouueau empeſchemẽt elle viendra à bout. Mais les Paonneaux qui en ſortiront, ne paruiendront jamais en telle grandeur que ceux de la premiere couuee; pour la proximité de l'Hyuer, qui leur rabat l'accroiſſement. Auec patience cõuient attendre la fin de la couuee, ſans l'aller jamais viſiter que de l'œil, & d'aſſes loin: car encores qu'en telle action la Paonne s'affectionne du tout, s'y rendant d'opiniaſtreté comme immobile; ſi eſt-ce qu'à la manier y auroit danger de tout gaſter, en lui faiſant changer d'auis, par importun approche & attouchement: donc le plus ſeur eſt de lui laiſſer parfaire à ſon aiſe. Ce qui eſpargne autant de ſouci: là deſſus ne ſe donnant autre peine la Gouuernante, que de tenir preſt du grain pour le donner à la Paonne, lors qu'à ſes heures elle vient pour paiſtre: à ce qu'eſtant promptement auictuaillee, de meſme elle s'en puiſſe retourner à la continuation de ſon labeur. Au bout d'vn mois, les petits ſeront eſclos, auec leſquels la mere reuiendra joieuſement en la baſſecourt, pour ſe meſler auec l'autre poulaille. Eſt à noter, que preſque jamais tous les œufs n'eſclouënt à la fois, dont auient que la Paonne impatiente d'attendre les derniers, s'en va auec les premiers Paonneaux, à la ruine des reſtans; leſquels ſe perdent bien ſouuent par l'impatience de la mere. Le ſeul remede à cela eſt, que s'apperceuant de l'heure que la Paonne laiſſe ſon nid (comme cela eſt faiſable, en y tenant l'œil: & eſt neceſſaire de n'obmettre telle diligence) faut promptement aller au nid de la Paonne, en prendre les œufs reſtans, puis doucement & ſans agitation ne delai les porter de ce pas ſous vne poule couuante, au defaut de laquelle les poterés dans vn large pannier parmi de la plume de coette, & aprés les auoir couuerts de quelque piece de fourrure, ou de drap de fine laine mol & delié pour y eſtre chaudement, repoſerés le panier & les œufs dans vn four encorés chaud du pain qu'on y aura cuit, où ſans doute ils s'acheueront d'eſclorre, moiennant que la chaleur du four ſoit moderee. Au bout de quelques jours qu'aurés nourri ces Paonneaux auec pareil ſoin que les d'Indons, les remettrés à leur mere en la compagnie des autres. Par leur naturelle ſauuagine les petits n'oſent au commencement approcher des grands, ne de l'autre volaille: à quoi la mere les incite premierement par careſſes: puis ſemble les y cõtraindre par force. Les trois ou quatre premiers ſoirs de leur naiſſance, la mere les couche par les hayes & buiſſons prés de la maiſon, ailleurs toutesfois qu'é leur nid où elle ne les retourne plus, au quel temps courent-ils leur plus grande fortune, à cauſe de l'imminent danger d'eſtre deuorés par les beſtes à toutes eſtans lors expoſés. Pour euiter lequel peril, eſt neceſſaire eſtre en ſentinelle ſur la retraicte, pour ſçauoir le giſte de la mere & des petits, & là les enclorre dans vn petit parc, qu'õ leur fera, le remuant à tous les ſoirs que la mere ſe remuera: moiennant

laquelle peine, qui ne peut estre que de quatre ou cinq soirs, la couueesse preseruera seurement. Aprés, la mere les accoustume petit-à-petit à jucher sur les arbres, esquels pour la foiblesse de leurs ailes ne pouuans voler, elle les y porte sur ses espaules l'vn aprés l'autre, faisant autant de voiages qu'elle a de Paonneaux. Le matin venu, la mere saute du giste en bas, par son exemple contraignant les petits à faire le semblable; ce que finalement ils font aprés auoir prou marchandé, apprehendans le danger, emploians desi-ja leurs petites ailes: lesquelles dans peu de temps fortifiees, leur seruent & à monter & à descendre des arbres, volãs tresgaiement. En suite, comme sortis de page, de jour à autre s'agrandissans, se meslent auec les autres de plus grande aage, pour y viure de compagnie.

Encores du souuer de la Paonne.

LA Paonne terrestre, couue tout ainsi que la poule d'Inde, auec semblable affection & constance; & autant de temps y emploie elle aussi, comme a esté dit: parquoi, en semblable lieu, assauoir solitaire & secret, conuient la loger, lui baillant sept ou huit œufs en charge: s'accommodant neantmoins à sa fantasie, la laissant au lieu où elle se sera parquee pour couuer, si par trop il n'extrauague de la raison. La poule d'Inde vient tres-bien à bout des œufs de la Paonne, pour la chaleur, & pour sa grandeur en couure vne douzaine. Mais seulement quatre ou cinq en faut bailler à la poule commune, dont elle sortira à son honneur; à laquelle charge on l'emploiera, defaillant les deux autres couueuses. Toutes ces meres-ci, conduisent bien les Paonneaux, mais le chappon, plus seurement que nulle autre, exceptee la Paonne, estant le plus digne capitaine de tous poulets, qu'aucun autre de quelque espece de volaille que ce soit.

Quãd, où, & comm ẽt nourrir les Paons.

ET afin que sans confusion, toute sorte de poulaille soit suffisamment repeuë, faudra qu'il y ait vn ordre à la distribution de leur mangeaille. Aux heures des repas, matin & soir, la gouuernante assemblera sa poulaille par fiffler, crier, ou par autre signe les appellera, telle qu'elle leur aura vne fois accoustumé: disperfera la viande par quartiers, comme par tablees, selon les especes de bestail (touſiours en mesme lieu) & à chacune donnera sa portiõ distincte & mesuree: à ce que sans destourbier, separément, toutes puissent prendre leur repas à repos. Auquel ordre, la gouuernante les fera contenir, si auec vn long baston qu'à telle cause tiendra en main, elle frappe les bestes qui se desordonneront. Par laquelle dexterité indifferemment toute la poulaille se maintiendra en bon portement, chacune beste mangeant à suffisance. Et sera d'ailleurs chose plaisante à voir, à la fois, toutes les especes de volaille terrestre & aquatique, qui se nourrissent à la maison, jusques aux pigeõs, si on veut, prés les vnes des autres, paisiblement repaistre & frequenter en troupeaux distincts & separés.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE V.

Les Oyes.

L'OYE, entre tous les oiſeaux de riuiere, & qu'on appelle de l'vne & l'autre vie, par ſe nourrir en terre & en eau, eſt celui qui le moins deſire l'humidité : ne laiſſant de s'accroiſtre & multiplier preſques en tous lieux, toutesfois, auec plus d'auantage prés des riuieres & eſtangs, qu'es endroits par trop arides. Ce beſtail tient la gourmandiſe de la poulaille d'Inde, & la ſurpaſſe en degaſt, plus qu'elle nuiſant, par ſa venimeuſe morſure, és herbages qu'elle broutte, ſa fiente emmaigriſſant auſſi les lieux où elle touche. Pour leſquelles incommodités, pourtant, ne faut laiſſer de ſe ſeruir de ce beſtail, tres-vtile pour ſa plume : pour ſa chair, & pour ſa graiſſe, reuenus de ceſte nourriture : où s'ajoignent les œufs pour la commodité du meſnage. Ceſte eſt la ſorte de beſtail domeſtique, le pluſtoſt fructifiant. Au bout de deux mois de ſa naiſſance, qui peuuent tumber peu aprés la ſainct-Ian d'Eſté, l'Oye eſt plumee pour la premiere fois : enuiron le commencement de Nouembre lors qu'on la met engraiſſer, pour la ſeconde, mais moderément : & à la fin de Decembre au plus tard, quand on la tuë eſtant graſſe, pour la derniere, prenant toute ſa deſpouille, plume, chair, & graiſſe. Par ce moien ſe rendant ceſte nourriture fort courte. car la beſte ne vit au plus que huit mois : hors mis celles qu'on garde pour ſemence, qu'il conuient conſeruer toute l'annee. Et cela meſme lui augmente ſa reputation, que ſans ſe conſtituer en la ſolicitude & deſpence d'Hyuerner ce beſtail, neantmoins ne laiſſe-il de vous accommoder de liets, & de vous remplir le charnier de chair, qu'on ſale pour l'vſage de la maiſon : & de graiſſe de reſerue, la plus deſirable pour l'appareil des viures : outre les bons oiſons qu'on en mange trois mois durant. Preſque tout ce Roiaume & voiſinage, ſçait le merite de ceſte nourriture, ignoree ſeulement en la plus grande partie de la Prouence & du Languedoc ; & c'eſt à mon auis, pour l'abondance de l'huile qu'ils y ont, qui les releue de la recerche d'autre graiſſe pour leur ſeruice.

Naturel de l'Oye.

Son vſage.

DEVX maſles & ſix ou ſept femelles eſt le troupeau de l'Hyuer, vn jats ſuffiroit bien à ce petit nombre d'Oyes, mais la crainte de s'en voir priué au beſoin, par quelque accident, fera s'en pouruoir à ſuffiſance, voire pluſtoſt pour en auoir de reſte que de faute. Grand choix n'y a-il à ce beſtail, ſeulement conuient s'arreſter à la grandeur, à la gaillardiſe, à la fecondité : rejettant pour ſemence, les Oyes de deux ſexes, qui ont petit corps, qui ſont triſtes, & particulierement les femelles, eſcharces à donner des œufs : ſans autre eſgard, ni meſme à la couleur de la plume. car & de blanche & de griſe, ſe treuuent des Oyes de requeſte, bien

Le nombre & le choix des Oyes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

qu'aucuns tiennent les blanches surpasser les autres en bonté de chair, & en abondance d'œufs.

Leur nourriture. PRES des riuieres, ruisseaux, estangs, lieux bourbeux, herbus, laissés en friche, paistra-on les Oyes, les y menans dés le grand matin auec les d'Indes: desquelles deux especes, pour la sympathie de leurs mœurs, vn seul paistre aura la charge, si toutesfois le grand nombre de bestail ne requiert pour chacune espece, vn gardien particulier. Sur le soir on les ramenera au logis, pour les enclorre dans semblable poulailler que celui des d'Indes, & de mesme accõmodé de juschoir: mais ce sera aprés leur auoir donné vn peu de grain, & autant la matinee allant aux chãps, comme à l'autre volaille. C'est le traitement ordinaire des Oyes, jeunes & vieilles, pour l'Esté & pour l'Hyuer; excepté de celles qu'on engraisse, qui en telle action & pour telle fin, sont separees du trouppeau & nourries à part d'autre mangeaille, ainsi qu'il sera monstré. Pour pareilles incommodités representees à la nourriture des d'Indes laissees sans garde, mene-on paistre les Oyes loin de la maison: & par ce moien sont euités les maux qu'elles feroient aux choses plus precieuses des jardinages, vignobles, blaieries: voire és prairies d'essite, esquelles l'entree leur est defendue durant la plus grande partie de l'annee, excepté aux Oysons nouuellement esclos, où on les mene paistre pour quelques jours afin de les apprendre à manger.

Leur couuee. TOVTES sortes de poules, couuent les œufs d'Oye; mieux toutefois qu'aucune autre, la commune, mais en petit nombre: car la petitesse de son corps & la grandeur des œufs, ne lui permettent d'en couurir plus de cinq ou six; lesquelles elle esclot & en esleue les Oysons auec beaucoup de soin & le plus souuent auec bon succés. Ce que ne fait l'Oye mesme, laquelle difficilement vient à bout de l'esleuement de ses petits. A laquelle difficulté aucuns ajoustent, qu'autres œufs que ceux que l'Oye a pondus elle mesme, ne peut-elle esclorre; mais ils se deçoiuent, n'aians bien experimenté telle obseruation. Sans necessité donques, à autre qu'à la poule commune, ne sera donnee la charge de couuer les œufs d'Oye, ni aussi ceux de cane, pour sa suffisance en cest endroit: car pour la sympathie de ces deux animaux, aussi heureusemẽt la poule esleue l'vn que l'autre. Et sans sortir de ce discours, la mere-de-famille ordonnant de toute sa poulaille, commettra la charge des œufs d'Oye & de cane, à la poule commune, des œufs de d'Inde à la d'Inde: à elle mesme ceux de poule commune, pour les raisons dittes: & la conduite des poulets au chapon. Les d'Indons, Oysons & canetons, indifferemment à la d'Inde, & à la poule commune. Par ce despartement, les poules, les Oyes, & les canes, auront du temps assés pour faire des œufs en abondance, où consiste partie de leur reuenu: lequel ne pourroit estre que defectueux, s'amusans ces poules-ci, à couuer la meilleure saison de leur ponte. Et le nombre de toute sorte de poulaille, s'en augmentera d'autant plus, que plus curieusement la mere-de-famille tiendra l'œil à ce que ce mesnage ne se destraque.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

D'VN mois eſt la couuee des œufs d'Oye, aiant auſſi commun auec la d'Inde, le logis & le traictement. Le plus grand ſoin qu'on doiue auoir des Oyſons, eſt durant huit ou dix jours apres qu'ils ſont eſclos; en les nourriſſant curieuſement, enfermés auec leur mere. Paſſé lequel temps, autre que general traitemẽt ne leur eſt neceſſaire: ſi ce n'eſt d'engarder de ſe meſler auec les grands, juſqu'à ce que, fortifiés, ſe puiſſent defendre d'eux, deſquels ils ſont battus en leur commencement. les forts opprimans les foibles. A telle cauſe, fait-on vn retranchement dans le logis des Oyes, auquel les Oyſons ſont enfermés le ſoir, durant quelque temps: en attendant qu'auec l'age, leur croiſſe auſſi la force requiſe pour ſeurement conuerſer enſemble au giſte & au paſtis. *Le traitement des Oyſons.*

AV commencement de Mai, les Oyſons eſclouënt, en aians leurs œufs eſté mis couuer à l'entree d'Auril. Quelquesfois, ceſte action eſt auancee ou retardee, ſelon la faculté de la ſaiſon, qu'on ne peut cõtraindre. Il ſ'accorde bien preſque touſ-jours, qu'on commence à retirer profit de ceſte nourriture, vers la fin de Iuin ou au commencement de Iuillet, par la plume qu'on en tire. Lors toutes les Oyes maſles & femelles, vieilles & jeunes, ſont plumees: en leur oſtant les plumes menuës du ventre, du col, de deſſous les ailes, & quelque peu des plus groſſes des ailes, que par apres l'on aſſortit, ſelon ce à quoy on les deſtine: pour les licts, pour eſcrire, pour les eſpineres, pour empenner les fleſches & pour autres vſages. Ceſte volaille ainſi gouuernee, nourrie & deſpouillee, acheue de paſſer l'Eſté, durant lequel les Oyſons ſe rendent bons à manger, tenans rang entre les viandes de requeſte. A quoi va-on retenu pour l'eſpargne de la prouiſion: toutesfois ſelon les païs, plus ou moins les vns que les autres, abondent en ceſte eſpece de poulaille. *Quand plumer les Oyes.*

NE faut permettre aux Oyes de pondre ailleurs que dans leur poulailler; à quoi ſ'eſtans vne fois accouſtumees, ne faudront nullement, tant elles ont bonne memoire, d'y continuer tous les jours, ſelon que leur ponte durera; voire au meſme endroit qu'elles auront premierement choiſi, & à heure certaine, qui eſt communément le matin. Parquoi, ne laiſſera-on ſortir le matin aucunes Oyes, que celles qui ponnent n'ayent rendu leurs œufs: & par ce moien ſera euitee la peine de les aller chercher en campaigne, au danger de les y perdre. Les Oyes ne ponnent dans leurs nids, ains au parterre, qu'à telle cauſe conuient couurir de paille, & la rafraiſchir ſouuent. car ce beſtail aime d'eſtre nettement tenu. *Leur põte.*

ENGRAISSER les Oyes, eſt la derniere peine qu'elles donnent, (auſſi eſt-ce la moiſſon de ceſte ſemence) eſtant comme des pourceaux; deſquels auec ſoin, l'on fait acheuer la vie par bonne chere. De ces deux animaux dit-on, *Que le manger les nourrit*, & *Que le trop manger les engraiſſe*. Tous neãmoins ſ'accordẽt à cela, qu'aux Oyes ne faut eſpargner la viande, dont la meilleure, comme auſſi la plus chere, eſt la farine de froment & d'orge, deſtrempees dans eau chaude, y meſlant du miel & des figues, viande qui toſt les fait abonder en graiſſe, leur fait deuenir la *Engraiſſer les Oyes.*

chair blanche, & auoir le foie grand, qui eſt la partie la plus requiſe de la beſte. Toute ſorte de cribleures de bleds leur ſont bonnes : auſſi les glands conquaſſés, les raues, naueaux, & ſemblables. Aucuns les empaſtelent auec des pelotes de farine comme les chapons, les tenans cloſes en lieu chaud & obſcur. Autres ſe contentent de les enfermer dedans des chambretes auec force viande & bruuage, nettoians ſouuent le lieu, car c'eſt le fumier que les Oyes haiſſent, encores que d'elles-meſmes ſoient aſſés ſales.

Autrement. MAIS auec moins de myſtere engraiſſe-on les Oyes, ſelon la pratique de la Gaſcongne, où ce meſnage eſt familier. A la mi-Octobre, les Oyes deſtinees à engraiſſer, ſont legerement eſplumees entre les jambes & les cuiſſes, puis enfermees en lieu eſtroit : auquel comme priſonnieres, elles ne puiſſent beaucoup cheminer : pour laquelle cauſe auſſi, ſera-il choiſi obſcur, dont ſeront-elles contraintes ſejourner touſjours en vn meſme lieu. A faute de lieu obſcur, l'on creue les yeux aux Oyes : leſquelles, quoy-qu'aueugles, ne laiſſent de manger & prendre d'elles-meſmes la viande; pourueu que ce ſoit en endroit qu'auparauant elles aient accouſtumé, vne fois ou deux ſeulement. Dauantage, ſera le lieu chaud, eſtans les vents & froidures entrans en leur logis, fort contraires aux Oyes, pour prendre graiſſe, comme auſſi la ſaleté, parquoi le nettoiera-on ſouuent. Leur viande à engraiſſer eſt le ſeul millet, ou l'auoine bouillie. Veulent auoir touſ-jours de la viande & du bruuage abondamment. Pourueu que le temps fauoriſe ce meſnage, qu'à cela l'on le deſire froid & ſec, dans quinze jours ou trois ſemaines, les Oyes deuiendront graſſes en perfection. Les vieilles tardent vn peu plus à prendre graiſſe, que les nouuelles. difference qui n'eſt recogneuë entre celles de meſme aage, quoy-que de diuers ſexe: maſles & femelles eſtant traictés de meſme.

Recueillir la graiſſe. GRASSES que ſoient les Oyes, on les tuë, puis on les plume, & apres on les eſcorche: la peau où conſiſte la graiſſe, eſt hachee menu, & miſe cuire à la paelle: d'où, à la maniere de la graiſſe de pourceau, ceſteci eſt retiree, & finalement y aiant mis vn peu de ſel, eſt logee dans des vaſes de terre, vitrés en dedans: ainſi elle ſe conſerue longuement, pour l'appareil des viandes, auquel vſage elle ſurpaſſe en bonté & delicateſſe toute autre; & a ceſte proprieté, que ſans jamais geler ne s'affermir, elle demeure touſ jours liquide, comme huile gras. La chair eſt ſalee à la maniere du lard, pour ſeruir de prouiſion durant l'annee. Et la plume eſt aſſortie par les maiſtres de l'art, pour les diuers ſeruices auſquels elle eſt propre. Ainſi au grand profit de la maiſon ces trois commodités ſortent de ceſte nourriture, laquelle tout bon meſnager domeſtiquera chés ſoi, ſans craindre tant l'introduction de nouuelleté, que le regret de ſe priuer de ſi facile & profitable meſnage.

La chair. & La plume.

POVR acheuer les loüanges de l'Oye, je diray qu'auec le Paon & le Chien, elle a de commun la vigilance; deſcouurant les ſuruenans en la maiſon. L'hiſtoire Romaine celebre les Oyes, pour auoir ſauué le Ca-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pitole de Rome de la surprinse des Gaulois, où y en auoit quelques-vnes de nourries, comme dediees à la deesse Iuno, qui descouurirent à propos, les ennemis qui y montoient de nuict en cachetes.

CHAPITRE VI.

Les Canes communes, d'Indes, mestiues, ou bastardes.

Canes communes.

COMME il n'est à propos de s'opiniastrer à esleuer des Canes en lieu sec & aride: aussi estant pourueu d'eaux, ce seroit faillir en mesnage, de ne se seruir de ce bestail pour l'vtilité de sa nourriture. Les œufs, la plume, & la chair, font le reuenu des Canes. Plus d'estat que de ceux des Oyes est fait des œufs des Canes, pour l'abondance: la Cane en rendant plus grand nombre, que l'Oye. Mais le contraire aduient de la plume, pour le grands corps de l'Oye, & pour la qualité auec: n'estant si bonne l'vne que l'autre, ne pour les licts, ne pour l'escriture: symbolisans au reste en mœurs & complexions. En ce notoirement different-elles les vnes des autres, que les Canes viuent plus sur l'eau que sur la terre: au contraire les Oyes, sur la terre que sur l'eau. D'où sort ceste diuersité de gouuernement, que pour les Canes ne faut vne garde particuliere, afin de les mener paistre, comme les Oyes: par ce que d'elles-mesmes se vont quester leur vie és riuieres & ruisseaux, mangeans des poissillons qu'elles y treuuent. C'est pourquoi, l'entree aux estangs leur est defenduë, & ailleurs où la pesche est de requeste, pour le degast de poisson qu'elles y font. *Leur reuenu.*

A L'ELECTION des Canes, pour semence conuient regarder à la grandeur du corps, & à la fecondité, pour auoir des œufs en abondãce, laquelle se recognoist mieux par l'experience, que par signes des pennages: dautant que de toutes couleurs propres à cest animal s'en treuuent de bonnes & de mauuaises. La charge d'vn canard, est de huit ou dix Canes: ainsi l'on assortira la bande. A mesme heure de toute autre poulaille, ceste-ci veut sortir en campagne, c'est assauoir, le matin: laquelle non plus que la commune, ne peut souffrir l'espargne du grain, si on desire la maintenir en bon estat, pour, en saison, la faire fructifier en œufs, & pour en manger de grasses presques durant toute l'annee. Le matin donques, leur donnera-on vn peu de grain, auant qu'aller à l'eau, & le soir au retour, aussi: duquel la friandise leur seruira de retraite, à laquelle ne faudrõt de venir selon l'heure que leur aurés accoustumees, où d'elles-mesmes se rendront, ce qui espargnera la peine de les aller querir pour les serrer au logis. Ne craignés de faire trop grande nourriture de Canes, veu qu'elles viuent en lieux perdus sans cousts: n'estant si grande la despense du peu de grain que leur donnés, qu'il en falle restraindre le *Se pourueoir de Canes.* *Quand, & Dequoi les nourrir.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nombre au petit pied. D'ailleurs, dés le mois de Septembre vous commencés d'en amoindrir le troupeau, duquel en prenés souuent quelqu'vne pour manger, & continués tout l'Hyuer, si que de jour à autre auec l'amoindrissement du nombre, s'accourcit la despence. Fournissés-en donques tous vos moulins & metairies aquatiques, à ce que ne vous priuiés de la commodité de tel bestail.

Quel soin en auoir. Le plus redoutable ennemi de toute sorte de poulaille, est le renard, aux incursions duquel sont plus exposees les Canes, que ni les poules communes, ni les d'Indes, ni les Oyes: dautant que les poules ne s'escartent loin du logis, & qu'en la campagne les d'Indes & les Oyes sont gardees, l'vn ne l'autre n'estant aux Canes; sans conduite allans d'elles-mesmes paistre à l'escart. A ce mal le remede est, de chasser aux renards tant qu'on pourra, pour en deliurer la contree: & en outre, d'enuoier conduire à l'eau, les Canes, le matin: & sur le soir les en ramener, leur faisans escorte à passer les dangers des chemins quand ils se rencontrét à trauers des bois & halliers, par ce moien ramassant les escartees, à ce qu'aucune ne se perde par des-vnion. Ainsi on les preseruera du renard, aux heures & places les plus à craindre. tant dangereux n'estant leur sejour à l'eau, où communément le renard ne va les attaquer.

Le tẽps de leur ponte. Av Mois de Mars, les Canes commencent à pondre, & continuent à faire des œufs par chacun jour, durant trois mois, & plus outre, si le sejour leur agree. Du premier œuf s'estans prins garde la gouuernante, ne laissera sortir le matin du poulailler aucune Cane, qu'elle ne lui aie rẽdu les œufs, selon son cõpte, cõme j'ai dit des Oyes. par ce moyen, aucun œuf ne se perdra. En mesme temps, commence la saison de mettre couuer ces œufs-ci; afin d'auoir des Canetons primerains: estans touſjours plus de requeste les hastifs, que les tardifs, pour la grandeur du corps: ne pouuans s'accroistre raisonnablement ceux qui viennent dãs l'Esté, à cause des prochaines froidures qui leur destournent l'accroissement. La charge de l'esleuement des Canetons, est deuë à la poule commune, ainsi qu'a esté dit: car encores que la d'Inde les esclouë heureusement, c'est tout ce qu'elle y sçait faire: pour sa lourdise & pesanteur ne pouuant conduire les Canetons, qui d'eux-mesmes sont tres-lourds en leur commencement: & si tendres, qu'à peu d'occasion se meurent. car pour les tuer, il ne faut que le seul trepi de la d'Inde, comme à cela son naturel l'assujetit, leur mettant le pied dessus, lors que marchant grauement, leue en haut la teste, sans regarder à ses pieds. Au contraire, est de la poule commune, laquelle par son agilité apres les auoir esclos, les conserue tres-bien, estant touſ-jours en souci pour les faire manger, où à les eschauffer sous ses ailes. Et lui dure telle curiosité, jusqu'à ce qu'eux-mesmes l'abandonnent, pour s'en aller nouër dans l'eau, selon que Nature les enseigne, autour de laquelle eau, les poules les suiuent encores longuement. La Cane mesme n'est si propre à l'esleuement de ses petits, que la poule commune: dautant que couuant, elle refroidit ses œufs par entret souuent dans l'eau, estant en liberté, dont

De leur couuee.

Esleuer les Canetons.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

elle ne se peut passer qu'en languissant. Et que d'ailleurs estans esclos, elle fait morfondre les Canetons en les faisant trop tost nouër sur l'eau, en laquelle elle les foutre deuant qu'ils soient renforcis. Aussi, grande quantité n'en esleuent elles naturellement, ains seulement quelque demie douzaine, encores c'est en saison chaude, autrement n'en pourroiét venir à bout. Vne douzaine de ces œufs seront mis sous la poule, qu'elle esclorra dans vn mois, comme ceux des Oyes; dont les Canetons seront entretenus auec soin & frequente visite, & nourris comme les poulets en les caressans de la voix. Voila la façon d'esleuer les Canetons, sans nous arrester au moien que les Chinois tiennent à les faire esclorre sans poule, ci-deuant representé. Ne souffrira la gouuernante, ses Canetons voir la campagne de trois semaines ou vn mois, ains les tiendra enfermés dans leur chambrete auec la mere: passé lequel terme, leur pourra donner l'aer, en jour beau & serain, pour les en tirer, arriuant la nuict. Ainsi petit-à-petit, s'acconstumeront-ils aux champs & à l'eau, pour y passer leur vie, selon leur naturel. Par tel ordre, s'agrandiront à veuë d'œil, deuiendront robustes: & passans en seurté leur bas aage, euiteront le peril d'estre deuorés par renards, chiens, pourceaux: & mesme d'estre trepignés par les personnes & bestes; estant ce leur plus dangereuse tempeste, & qui plus en fait perdre.

Avssi ne se faut trop haster à mesler les jeunes Canards & Canes auec les vieils, de peur d'entretenir la guerre entre eux. Car cela est tout notoire, que les grands battent les petits; & leur dure telle humeur jusqu'à ce que le temps ait fortifié les foibles, pour eux-mesmes se pouuoir defendre. Pour laquelle cause s'entre-tiennent-ils par aages, allans attroupés selon leurs couuees, lesquelles on recognoit, par leurs troupes separees; gardans longuement telle particuliere vnion, laquelle à la longue confonduë, de plusieurs petites bandes, s'en forme vne grande.

Cane d'Inde.

La Cane d'Inde est vne espece de ceste volaille, ja naturalisee és climats de par-deça, comme aussi la poule d'Inde. Elle est plus grossiere que la commune, differente aussi d'elle en figure & couleur, aiant l'aer de la poulaille d'Inde, & specialement le lars qui de la teste ressemble quelque peu le coq d'Inde: discordante en ceci de toute autre volaille, qu'elle est muette, sans mener bruit aucun: n'est guiere fertile en œufs, & en sont ses petits d'assés difficile esleuer. Au demeurant, sa chair est tres-bonne & delicate, qualité causant l'entretenement de l'animal: il est aussi recerché pour le decorement de la maison, autour de laquelle est chose plaisante à voir la diuersité de la volaille, mesme ceste estrangere-ci.

Sa conduite.

A cinq ou six femelles conuient vn masle. Comme les autres Canes celles-ci se nourrissent à l'eau, de mesme viande, & par mesme ordre touchant les heures d'enuoier paistre, de leur retraite, de leur logis. L'on donne à couuer les œufs de ceste Cane aux poules communes, dont les Canetons esclos, ne s'esleuent qu'auec curiosité & bon traite-

ment. Leur meilleure viande est le pain blanc, esmié auec du caillé quelquesfois, & touſ-jours desirent abondance d'eau pour boire & bourbeter. Moiennant qu'on ne les expose trop tost aux champs & à l'eau, ains qu'auec patience l'on attende dans le logis quelque raisonnable accroiſt, ſacheueront de fortifier en peu de temps, pour resister aux violences des autres especes de Canes, pour viure auec elles de compagnie.

Cane meſtiue ou baſtarde.

VNE troiſieſme espece de Canes sort par l'accouplement du Canard d'Inde, auec la Cane commune; recommandable en ce que pour la fertilité de la femelle, & facile esleuement des petits qui sortent de ses œufs, l'on en peut auoir abondamment. Ceste Cane tient du masle la groſſeur du corps, la bonté de la chair, & le silence: & de la femelle, la fertilité des œufs, qui ſaugmente par ce mariage, pondans les femelles pluſieurs fois l'annee. Mais œufs qui ne sont bons qu'à manger, ne pouuans esclorre, pour le meslange des semences, partant steriles en generation (comme les mulets) en eux defaillant leur race.

POVR en conſeruer l'engeance, se faut soigner de tenir suffiſant nombre de Canards d'Inde au troupeau des Canes communes: comme pour cinq ou six femelles, vn masle (ceux ci ne pouuans fournir à tant de femelles que les autres) afin d'auoir abondance des œufs que demandés, leſquels couués, ainſi que dit est, par des poules communes, satisferont à voſtre intention. A la charge toutesfois, qu'autre masle que d'Inde n'y ait au troupeau des Canes communes, pour le danger de gaſter tout. Et à ce que cela se puiſſe commodément faire, sera bon loger en lieu separé, ceſte bande ainſi assortie; par le moien de laquelle, ſans deſtourbier, ceſte race baſtarde se maintiendra. Dont tirerés plaiſante vtilité, par les chairs & œufs qu'elle vous fournira en abondance.

CHAPITRE VII.

Les Cygnes.

Du Cygne.

PEV de Cygnes se voient, que là où ils viennent naturellement: & pour le ſeul plaiſir, quelque petit nombre l'on en esleue ailleurs. Auſſi telle forcee nourriture, appartient proprement à grands seigneurs. Sans laquelle, tout noble meſnager auroit ſa cour meublee de tant exquis animal, pour l'honneur de ſa volaille, tant desirable en ceſt oyſeau, excellent en blancheur, d'vn grand corps, d'vn graue port, d'vn chant melodieux. qualités qui le rendent magnifique, treſ-plaiſant à voir, & qui lui ont donné la roiauté par deſſus la volaille aquatique. Il est de grand' deſpenſe & gourmand, degaſtant les estangs, pour le poiſſon qu'il y deuore, l'aimant par deſſus toute autre mangeaille. C'est pourquoi, ſans

grande commodité d'eaux, ne se faut soucier d'en entretenir beaucoup, puis que là consiste leur principale vie. Pour cela, neantmoins, ne faut desister de leur donner à manger des grains, du pain, des herbes, des restes de la cuisine : mesme si par faute de larges eaux, ils frequentent la basse-court auec la poulaille commune, comme ils font en diuers lieux de la France.

Son Naturel.

Le Cygne est de fort longue vie, s'en voians en certaines bonnes maisons de France, y auoir demeuré plusieurs generations. Il dresse son nid, fait les œufs, les couue & les esclot de soi mesme: & apres meine ses petits, sans que pour aucune de ces choses, l'on doiue auoir autre soin, que de lui dresser des couuerts en quelques lieux solitaires, & les nettoier souuent. En ceci sa gourmandise est vtile, que de desengeancer de grenouilles les fossés de la maison, ausquelles il chasse affectionnément, pour le plaisir qu'il prend à les manger.

Valencyennes est ainsi dite, pour les Cygnes dont elle abonde. Naturellement aussi se peuplent les Cygnes dans la Charente, és quartiers d'Angoulesme & enuirons : remarquee icelle riuiere, pour telle rarité, & pour les truites & escreuisses dont elle est remplie : de laquelle le commun dit, Que la Charente est couuerte de Cygnes, pauee de Truites, & bordee d'Escreuisses.

CHAPITRE VIII.

Le Pigeonnier ou Colombier.

Discours sur le Colombier, la Garenne & l'Estãg.

Celvi ne pourra voir sa maison despourueuë de viures, si elle est accommodee de Colombier, de Garenne, & d'Estang, par y trouuer touſ-jours de la viande, aussi preste que dans vn garde-manger. Parquoy, nostre Pere-de-famille aiãt mis en quelque bon train ses terres labourables, vignobles & prairies, & dressé ses pouláillers, se hastera de se fournir, pour vne fois, de pigeons, de connins, & de poissons: à ce qu'estant munitionné de tels viures, il puisse noblement nourrir sa famille & faire bonne chere à ses amis, sans mettre la main à la bourse. Car estre contraint de bailler argent à toutes heures, quelle difference y auroit-il de l'habitation des chãps à celle des villes, desquelles la principale incommodité est la despense journaliere? Mais viuant en campagne, des alimens que sans cousť prenés chés vous, cela augmente d'autant plus le plaisir du sejour, que plus largement aurés de fruicts pour vostre vsage, pour en donner à vos amis, & pour en vendre: à quoi paruiendrés, moiennant la faueur du Ciel, estant accommodé de ces choses. Il n'y a maison de mesnage qui consume tant de pigeons, connins & poissons, que produisent les Colombier, Garenne & Estang, bien dressés & entrete-

nus, qu'il n'en reste encores pour conuertir en deniers. Et quand mesme n'y en auroit que pour la seule prouision n'est-ce pas vne belle acquisition que de s'approprier des garde-mangers perpetuels, esquels à toutes occurrences l'on puise de la viande, comme d'vne source viue? Et à quel prix voudriés-vous acheter vn charnier touſ-jours fourni de lard, de jambons, de saucissors, pour y en prendre à volonté, sans se diminuer, comme l'huile d'Elisee. Tout de mesme est de ces commodites, dont les deux sont recouurables par tout, ne defaillant que l'Estang, qui est restraint en lieu fauorisé d'eau: car quant aux Colombier & Garenne, il ne faut que les dresser & entretenir pour auoir des pigeons & des connins, veu que ce bestail se peuple indifferemment en tous endroits & climats.

2. *Rois ch.* 4. 2.

Du Colõbier.

POVR donques paruenir à telles aisances, les adresses suiuantes vous seruiront. Et premierement, parlant du Colombier, je dirai, qu'il faut que trois choses s'accordent ensemble, pour auoir contentement de ceste nourriture: Le Logis, les Pigeons, leur Gouuernement. Grande sujection n'y a-il à la disposition du Colombier: car posé dedãs ou dehors la maison, prins petit ou grand, façonné de la figure que voudrés, touſ-jours y aurés-vous des Pigeons, si la race de la volaille en est bonne & bien nourrie. Mais en beaucoup plus grande abondance, s'il est dressé seul en campaigne, & faict grand & spacieux, pour le naturel des pigeons, qui se plaisent beaucop mieux en pais & logis ample, qu'en estroit & estouffé: comme cela se remarque euidemment és naturelles grottes dans les antres des roches, où pour leurs estranges grandeurs, semblables à temples superbes, les pigeons se retraient en infinies multitudes. Ainsi qu'auec merueille, cela se void prés le chasteau de Vallon en Viuarés, en la face d'vn haut rocher joignant la riuiere, Nature aiant là donné commode logis à ce bestail. Esmerueillable estant aussi la bizarreure de ses diuerses antres & cauernes, pour leurs assietes, capacités & figures: mesmes vne que les gens du païs appellent, Caïré-creis, dans laquelle l'on entre par eau en bas auec vn petit bateau trauersant la riuiere, porté le long d'vne allee estroite, jusques en vn petit port rond, couté naturellement, de mesme figure; & esclairé d'vne lucarne prenant lumiere par le trauers du rocher, seruant, en outre, de montee aux estages superieurs. C'est ce qui est le plus obseruable en ceſt endroit, où la regle de proportion n'a lieu. l'experience enseignant le grand Colombier estre meilleur en sa grandeur, que le petit en sa petitesse.

A TELLE cause preferant le grand au petit Colõbier, sans crainte d'exceder, nous le bastirons tant ample qu'il sera possible. Quant à la figure, encores que toutes soient bonnes, je tiens la ronde meilleure qu'aucune autre, principalement à raison de ce que les rats n'y ont tant d'accés, qu'à l'angulaire, eschellans le Colombier plus facilement, par les encoigneures du dehors, que par autres endroits de la muraille. De ce aussi que l'eschelle tournante sur vn piuot, vous porte aisément par tout l'interieur du Colombier, esgallement s'approchant des nids sans s'y appuyer,

s'y appuyer, pour en prendre les pigeons, leur porter à manger, pour visiter le Colombier, s'accordant parfaictement le chemin de l'eschelle à la circonference d'icelui: ce que du tout ne pourroit faire en autre, comment qu'il fust disposé. D'ailleurs, à meilleur marché le bastissez-vous rond, que quarré, ni à pans, pour la pierre de taille que de necessité conuient emploier aux angles. Consideration autant requise en certains endroits, comme en d'autres, la despense n'estant grande, pour la commodité des quarrieres, l'on ne s'arreste pas beaucoup à cela.

Si toutesfois sans auoir esgard à ces choses, l'on desire auoir le Colombier autre que rond, on le pourra faire de toute autre figure treuuee plus agreable, dont la plus prisee sera la plus approchante de la ronde, comme l'octogonne, l'heptagonne, l'exagonne, la pentagonne, & apres la quarree parfaite: dans toutes lesquelles ouëra l'eschelle sur le piuot, vtilement, encores qu'elle n'approche egalement des nids, cõme en la ronde. La barlongue & la triangulaire suiuent, dont de chacune à-part & de composees selon la contrainte du lieu, ou le desir du maistre se dressera le Colombier.

Sa situation.

Aiant donques la carre blanche pour bastir le Colombier, sans aucune sujection, laissee la figure en la liberté d'vn chacun, nous l'asserrõs fus aer temperé, le moins batu des vents qu'on pourra choisir: en campaigne seul, non attenant à autre bastiment, pour tant plus estre reculé de bruit & du degast des rats: dans l'enceint des jardinages ou vignobles: afin d'estre plus asseuré des larrons: sien croupe releuee, pour estre veu de loin: loin d'arbres tant qu'il sera possible, pour de mesme s'esloigner du bruit de leurs branchages, estans agités par les vents, & du danger des oyseaux de rapine s'y retrahans: esloingné de l'eau vn couple d'arquebusades, pour l'abbruuoir des pigeons, estimé le meilleur estant dans telle distance de l'eau, d'autant que les peres & meres allans querir à boire à leurs petits, en tel endroit leur rapportent l'eau eschauffee ainsi qu'il appartient. Et encores que Nature leur enseigne de puiser l'eau en lieu salutaire, l'aians si prochaine, ce sera à leur chois de s'arrester là, ou de passer plus outre: liberté qu'ils n'auroient en estans plus esloignez. Par laquelle consideration, nous nous élirons telle distance, si faire se peut, & aussi pour euiter le bruit du rude courant des eaux, importun aux pigeons quand il se rencontre trop prés de leur habitation.

Sa forme.

Pour le regard de la capacité du Colombier, en la limitant (sans toutesfois toucher à la liberté, dont a esté parlé) nous lui donnerons trois ou quatre toises de diametre dans œuure, estant rond & quarré, ou d'autre figure, à l'equipolent: mesure raisonnable pour loger abondance de pigeons. Sa hauteur excedera d'vn quart, sa largeur. Sa couuerture sera comme celle d'vne tour, auec des saillies en hors pour rejecter les eaux de la pluie, afin que les murailles ne se moüillent & par ce moien sans se pourrir, estre de longue duree. La couuerture sera posee sur vne voute de pierre à profit, bonne & bien maçonnee, pour con-

tenir les pigeons freſchement en Eſté, & chaudement en Hyuer. Ie ne loüe les parabandes qu'aucuns font és Colombiers, pour parer la Bize aux pigeons: attendu que cuidans les accommoder en vn temps, ils les incommodent en vn autre: qui eſt lors que le vent de Midi ſouffle, lequel entrant dans le Colombier, comme par vn entonnoir à cauſe du rehauſſemẽt des murailles ſur la couuerture, y tourmẽte fort les pigeõs, plus toutesfois en vne prouince qu'en autre, comme en la Gaſcongne, où ce vent eſt fort frequent. A laquelle raiſon, i'ajouſte la precedente, que les murailles expoſees à la pluie, ſe ruinent pluſtoſt que celles qui ſont couuertes par deſſus. Car non ſeulement le creſpi ou blanchiment ſe deſchet dans peu de temps, par les pluies, par les vents, & par autres violences: mais auſſi l'interieur de la muraille, dans laquelle ſe logent les rats, y treuuans entree à la ruine des pigeons.

TOVSIOVRS la moitié du Colombier rond, ſe treuue en abri, quelque vent qui ſouffle, en laquelle ſe retirent les pigeons, ſe remuans de lieu en autre, comme le temps ſe change: ſe mettans ſur le toict és cornices ou ceintures enuironnans le Colombier. Meſmes alors qu'il pleut, ſe journent-ils ſur ces cornices-là, ſans s'y moüiller; à cauſe de la ſaillie de la couuerture du Colombier, auançant en hors, aiſance qui n'eſt és Colombiers à murailles deſcouuertes.

La matiere du

SELON la commodité du païs, ſera la matiere du Colombier. De pierre, de brique, de bois: ſeparees ou meſlangees: de terre auſſi auec du bois; en cela n'y aiant aucune ſujection. Pouuant choiſir de ces choſes pour les murailles, nous prendrons la pierre ou la brique: & pour les nids, la ſeule terre cuite. C'eſt choſe treſ neceſſaire, de preuenir le degaſt que font les rats au Colombier. Aux rats n'eſt tant ſujet le Colombier tel que le deſſeignons, que celui qui joint aux autres edifices: encores moins celui qui eſt aſſis ſur des pilliers, leſquels portans le baſtiment laiſſent vuide le bas, & par conſequent ce meſchant beſtail n'a accés au Colombier, que par les pilliers: à quoi facilement eſt remedié, entourant les pilliers auec du fer blanc en certains endroits, comme des ceintures, dont le chemin eſtant tranché aux rats venans de dehors, l'on n'a qu'à ſe garder des domeſtiques, s'engendrans dans le Colombier. Pour la meſme crainte, eſt treuuee l'intention de diſpoſer les nids des pigeõs, non joignans l'interieur des murailles du Colombier. Car encores qu'il y ait des rats dans le Colombier, ne nuiſent pourtant ni aux œufs, ni aux pigeonneaux, par ne pouuoir atteindre aux nids, pour l'empeſchement du fer blanc emploié aux pieds des poutres ſouſtenans la charpente, en laquelle les nids ſont accommodés.

Colombier à pilliers.

DE quelle figure qu'on voudra, hors mis de la ronde, fera-on le Colombier-à-pilliers, égalant à leur nombre, celui des faces ou pans du Colombier. Vne voute ſera pouſſee par les pilliers, & vne autre par les murailles du Colombier en haut à leur extremité: ſur laquelle ſera baſtie la couuerture, qu'on façonnera ou de pierres plates artiſtement taillees, ou auec des ardoiſes, ou auec des tuilles ou

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

briques, plates ou rondes, telles qu'on choisira pour le meilleur, selon l'vsage du païs. Ce n'est de necessité de vouter le Colombier, en aucun endroit: car l'on peut faire vn plancher au lieu de la premiere voute, & la couuerture de bois de charpente, comme l'on couure les communs edifices: mais à condition, que les aix en soient si bien joints, que ni les vents, ni les rats y puissent penetrer à trauers: & bastir si bien les tuilles au dessus de la couuerture, que la pluie n'entre dedans le Colombier, ainsi sera-il de bon seruice. Pour monter au Colombier, vne viz sera espargnee dans l'vn des pilliers de l'edifice: ou si tant l'on ne veut despendre, vne eschelle satisfera en cest endroit, dés terre la faisant atteindre à vn trou, que pour entree on laissera à l'vn des costés de la premiere voute, ou plancher, lequel trou fermera à clef. Le dosme sur la couuerture, portant la principale fenestre pour entree & issuë aux pigeons, ensemble les nids, seront disposés comme sera monstré. Ainsi basti le Colombier, sera de belle representation, & en bonté, ne cedera à aucun autre. Aussi en sera l'edifice de grand prix, mesme si la pierre de taille, par son esloignement, encherit l'ouurage. Où la commodité de la pierre defaut, le bois supplée, dont l'on dresse des bons Colombiers. Auec de l'argile pestrie, meslee parmi les chevrons de bois, ou pour le meilleur, auec de la brique, comme a esté dit, se composent les murailles, selon l'vsage de la Gascongne, & autres prouinces de ce Roiaume, desquelles matieres non seulement se sert-on en Colombiers, mais aussi ingenieusement, & auec espargne, en toute autre sorte d'edifices.

Encores dudit Colombier.

Qv'vn estage ne donne-on communément au Colombier-à-pilliers, par ce que le bas demeure ouuert sous les arceaux. Suiuant l'autre façon de Colombier, aucuns y en laissent deux, faisans seruir celui rés de terre, en poulailler, porcherie, ou à autre vsage, selon l'assiete. Mais qui s'entend le mieux à cela, de tout son Colombier n'en fait qu'vn membre, regnant depuis le rés de chaussee ou de terre, jusques au dessous de la couuerture, afin de rendre l'habitation des pigeons, & plus agreable, fresche & chaude, selon les endroits du Colombier, & les saisons. Où les pigeons aians à choisir de nids, par telle commodité en tout temps aiment le pigeonnier, sans l'abandõner jamais: pourueu aussi que la matiere des nids & leur capacité, responde au naturel de l'animal, sans laquelle correspondance, le Colombier ne pourra estre dit du tout bon.

La matiere des nids de Colombier.

La terre cuite, la pierre, & le bois, sont les plus communes matieres dont l'on fait les nids des pigeons. Le pigeon sur toute autre matiere, choisit la terre-cuite: pour estre fresche en Esté, & non trop froide en Hyuer. qualités qu'on ne trouue ni en la pierre, ni au bois: l'vn estant touſiours froid, & l'autre chaud. Aiant cestui-ci de plus ce particulier vice, que d'attirer à soi des pulces, punaises & autres bestioles, au detriment de la volaille, s'attachans au bois deux ou trois ans aprés auoir esté mis en œuure, ce qu'on ne void, au moins que tres-rarement, & encores en petite quantité, ni à la terre-cuite, ni à la pierre. Pour ce

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

vice auſſi eſt le bois à rejetter, qu'eſtant touſ-jours chaud en Eſté, eſt du tout importun, pour la proprieté de là ſaiſon : auquel temps le pigeon recherche la freſcheur, pour ſe ſoulager de ſon trauail, lors plus que de toute l'annee, aiant beſoin d'eſtre bien logé. Ceux qui font leurs boulins ou nids de pigeon dans des paniers d'ozier, ſemblent pourueoir à l'importunité des beſtioles nuiſibles, pour la facilité du nettoier : car eſtans les panniers ſuſpendus ſur des cheuilles fourrees dans la muraille, on les oſte & remet de leur lieu, quand l'on veut, pour les deſcharger de vermine, les ſecoüant ſur le paué. Mais il vaut mieux preuenir le mal, que de s'efforcer à le guerir eſtant arriué. Car ſans doute en l'ozier, qui n'eſt que bois, s'attachent ces beſtioles-là, encores plus facilement ſ'eſcartent & perdent, pour n'eſtre remis en leurs places, incontinent aprés les auoir nettoiés, dont finalement le Colombier ſe deſerte : & auſſi quand par la meſme negligence, l'on ne daigne en refaire à neuf, au lieu de ceux que la vieilleſſe & l'vſage conſument de jour à autre. ſujection qui n'eſt és nids artenans au Colombier. Le bois donques eſt la pire matiere pour faire des nids de pigeon, qu'on mettra en œuure defaillans toutes les autres, leſquelles matieres l'on emploie ſelon l'ordre de leur valeur. Du plaſtre l'on ouure tres-vtilemét en ceſt endroit, pour ſon facile maniement, & qualité de la matiere. Car eſtant ploiable à pluſieurs gentilleſſes, ainſi qu'on veut les nids de pigeon en ſont façonnés, & approchant de bien-prés le plaſtre, à la faculté de la terre-cuite, en eſt d'autant plus aggreable au pigeon, que plus il ſ'eſloigne de celle du bois.

Comment façonnés.

C'EST la matiere reſte la forme des nids du Pigeonnier. De quelle matiere que ce ſoit, faut faire les nids de pigeon grands & ſpacieux, pour à peine & croupe franches ſ'y remuer aiſement enſemble les deux pigeons, maſle & femelle. Et, comme j'ai dit du Colombier, faut craindre pluſtoſt d'exceder en petiteſſe, qu'en grandeur. Car faillant en ceſt endroit, ne vous eſmerueillés ſi les pigeons abandonnent le Colombier : d'autant qu'ils ne peuuent ſouffrir d'eſtre logés à l'eſtroit. Deſirét auſſi les pigeons, pondans & couuans, & les petits eſclos juſqu'à ce qu'ils ſ'en-volent, d'eſtre en nid plus obſcur que clair la clarté contrariant à toutes les premieres œuures de ceſte volaille. C'eſt pourquoi en France l'on façonne les nids de pigeon, auec de la brique platte. car l'accommodant à la mode d'armoires de buffet, les nids demeurent touſ-jours obſcurs en l'vn des bouts, où ſecrettement les pigeons ſe retirent, ſans eſtre veus des perſonnes entrans au Colombier. Pour laquelle cauſe, ſont tels nids mis en ſecond rang de bonté : & tiendroient le premier, ſ'ils n'auoient des cõmiſſures, à trauers deſquelles les rats paſſent, quand par vieilleſſe le Colombier ſe deſchet. Mal qui n'aduient és nids faits de pots de terre, d'autant qu'eſtans tous d'vne piece, ſans aucune jointure, les rats n'y ont jamais entree que par la gueule. Auec des tuiles rondes façonne-on des nids de pigeon en Languedoc, Prouence & és enuirons.

&

L'on asseoit les tuilles, comme canaux à receuoir l'eau, les posans pas rangees, en distance de demi-pied l'vne sur l'autre, soustenues par des briques plates accommodees de bas & de haut à la rondeur des tuilles: seruans en outre à faire la diuision d'entre les nids : lesquelles briques ressemblans à eschaudets, en retiennent aussi le nom, mais touſ-jours sont-ils clairs & auec plusieurs jointures. Non plus du tout tels que les desirons, pouuons-nous faire des nids de pigeon, auec des pierres: quoi-que plattes & polies. car estans de plusieurs pieces, les rats y ont quelque accés par les commissures. Ce sont donques les pots de terre, qui rendent les nids parfaitement bons, pourueu aussi que les pots soiét faits ainsi que courges à col long, ouuerts au bout. pour l'entree du pigeon, & recourbés comme le coulde, dont le ventre demeure obscur.

En bastissant le Colombier, tout-d'vne-main l'accommoderés de ses nids, soient de briques, de pierre, ou de pots, & ferés qu'il sera aussi tost meublé que basti. Desirant que les nids soient de bois, y laisserés des bouts de chevron, maçonnés dans la muraille, en rangees, pour soustenement des nids, que par-aprés auec des aix façonnerez à loisir. Le premier rang de nids de quelle matiere qu'ils soient, l'esloignera de terre trois ou quatre pieds, à ce que demeurant la muraille de là en bas vuide & bien polie, les rats ne la puissent grauir pour monter dans les nids: dequoi ils seront du tout destournés par le rencontre de la cornice, bastie au bout de telle mesure. Ceste cornice ou ceinture, regnera tout autour de l'interieur du Colombier, saillant en dedans enuiron vn pied. Elle sera creusee comme vn canal, & posee à la renuerse, allauoir le caue par le dessous regardant en bas, afin que les rats eschellans la muraille, venans de terre jusqu'au canal, par le rencontre de son recourbement, ne puissent passer outre, ains soient contraints reculer, ou voulans continuer leur chemin, tumber à terre, ce que plus asseurément feront-ils, si le canal est de pierre glissante & polie. A faute de pierre de taille, pourra-on faire la ceinture auec des aix, garnis de fueilles de fer blanc par le dessous, qui satisferont à vostre intention. Sur la cornice & joignant icelle asserra on le premier rang de nids, & en suite les vns sur les autres jusqu'à la fin de l'œuure, qui sera deux ou trois pieds prés de la naissance de la voute, ou des poutres de la couuerture. Là le dernier rãg des nids sera couuert d'vn aix, large d'vn couple de pieds, mis principalement pour garder que les rats venans des couuertures, ne se puissent glisser dans les nids. Car tout ainsi que la cornice basse, engarde les rats de monter és nids; ceste couuerture-ci, les empesche d'y descendre, moiennant qu'elle soit bordee de fer-blanc: par ce que les rats s'efforçans de passer outre, glissent & se precipitent en bas. Et au surplus, ceste aix-ci regnant à l'entour de l'interieur du Colombier, soustenu ou par consoles de pierre, ou par bouts de chevrons bastis dans le mur, seruira de table aux pigeons pour y manger leur viande. Tant qu'on pourra mettra-on des nids au Colombier, sans craindre d'exceder en nombre

Obseruant ceci, qu'en posant les pots par rangees, faut se garder de les mettre l'vn sur l'autre en ligne perpendiculaire, où à plomb: ains sur l'ẽtre-deux du premier rang, mettre vn pot du second: & ainsi des autres, dont l'ouurage se liera de telle sorte, que de trois en trois pots y aura vn triangle equilateral. Aiant des pots recourbés, sera bon de les accoupler deux à deux, approchant leurs gueules tant qu'on pourra, & par ce moiẽ les ventres se trouuerõt en deux maĩns, comme les deux armoiries d'vn buffet. Les pots ne sortiront rien du mur, ains demeureront vnis à icelui, n'en paroissant que le trou de la gueule: duquel mur sera blanchi tout ce qui restera: tant pour oster aux rats toute esperance d'y pouuoir atteindre, que pour donner aux pigeons ce plaisir, de voir leur logis paré de telle couleur, laquelle ils aiment par dessus tout autre. Sera bon de mettre au deuant de chacune ouuerture des nids, vne petite pierre platte ou brique, saillant trois ou quatre doigts; pour seruir de reposoir au pigeon, lors qu'il entre ou sort de son nid. & pour s'y reposer aussi, quand par la malice du temps, il est contraint de sejourner le jour dans le Colombier.

Avec de la charpente se dressent les nids du Colombier; afin principalement, que les rats n'y aient aucun accés: ce qui se fait en deux sortes. L'vne est comme estaudis d'apoticaire, qu'on dresse auec des poutres, chevrons & aix à l'entour & par dedans le Colombier, esloigné des murailles de deux à trois pieds. Des deux costés l'on arrange en tels estaudis, nombre infini de nids, esquels les rats ne peuuent entrer ni de bas, ni de haut, à cause que les bouts & jambes des poutres soustenans l'edifice, sont enuironnés de fer blanc, vn pied sur le paué: & du dessus, estant tout l'estaudis couuert à dos d'asne auec des aix, & le bord d'iceux aussi garni de fer-blanc, n'y peut ce meschant bestail aucunement penetrer. Car encores qu'il entre dans le Colombier, si est-ce qu'il n'en peut sortir, treuuant les murailles vuides & blanchies auec du ciment, glissant & vni, dont il est contraint de se laisser prendre ou d'y mourir de faim.

Svr vn seul pillier de bois, est l'autre assemblage de nids, esquels tant moins ont d'accés les rats, que moins ont de chemins pour y paruenir. Et partant, n'aians qu'vn seul passage à faire, facilement on le leur peut boucher par le moien du fer blanc, par bas & par haut, comme a esté dit. L'habile charpentier fait porter à vn seul arbre, tant de nids qu'il veut, par les chevrons qu'il y pose en croix, & en diuers endroits du pillier. Et passant plus outre, s'il veut fait tourner cest artifice sur vn piuot: chose plaisante à voir, mais non profitable aux pigeons: d'autant que le tournoiement confond leur memoire, à leur retour des champs ne pouuans si bien retrouuer leurs nids, que demeurans touſ-jours fixes en vn meſme endroit: enquoi se deçoiuent ceux qui ajoustent à ceste inuention la curiosité du mouuement. Deux ou trois de ces lanternes (ainsi appelle-on telle charpente) mettra-on au Colombier, s'il est basti en figure barlongue, & s'il est grand & spacieux pour les receuoir. En petit Colombier, ces inuentions ne peuuent auoir lieu, pour leur grande

occupation, par là contrariant au naturel du pigeon, qui pour se promener à l'aise, desire auoir grand vuide, partant ne les doit-on emploier qu'en Colombier tresample. Les nids qu'on façonne par l'ordre susdit, sont de bois, par consequent de la pire matiere : le vice de laquelle se corrige aucunement, auec du mortier fait d'argile pestrie, y meslant parmi vn peu de sien de bœuf, & de la bourre de foulons, pour l'engarder d'esclater, dequoi l'on couure le fons & les bords des nids, où s'endurcissant, change en partie le naturel du bois, au soulagement du pigeon, qui le treuue frés & non importuné de vermine. Qui a commodité de plastre, en façonnera entierement ses nids, l'attachant aux chevrons, selon le naturel de la matiere. Et auec icelle, le subtil ouurier y accommodera des pots, des briques, des tuiles rondes, voire des pierres plattes, s'il luy en vient la fantasie, auec vtilité, pourueu que le fondement de l'artifice soit bien affermi par bonnes poutres & chevrons.

Auis touchant les montees.

DIVERSITE' de montees aux nids y a-il aussi. Defaillant l'eschelle tournoiante sur le pivot (qui par les raisons dites est la meilleure) l'on se seruira de la commune, en la portant par tous les endroits du Colombier : mais auec icelle souuentesfois l'on rompt des nids, quand on l'appuie sur leur bord. Aucuns preuoians telle ruine, font regner au deuant des nids en diuers endroits, des barrieres de chevrons qu'ils y affermissent, sur lesquels des vns aux autres, l'on monte & descend pour visiter les nids, seruans en outre, de repositoire aux pigeõs, pour le mauuais temps, sejournans dans le Colombier.

Leur porte.

ESTANT le Colombier basti seul en campaigne, non beaucoup esloigné de vostre maison, faut que la porte du Colombier en soit veuë, afin de tenir en sujection ceux qui y entrent ou sortent. Et si à telle occasion, estes contraint la poser du costé de Septentrion, pour parer l'importunité de tel aspect, conuiendra faire vn tourne-vent à la porte, qui empeschera la Bize de penetrer dans le Colombier. Semblable consideration ne doit-on auoir pour les autres ouuertures, seruans d'entree & issuë aux pigeons, lesquelles de necessité, faut faire à l'aspect du Midi, à ce que le Soleil, qui est la vie des pigeons, esclaire continuellement l'interieur du Colombier durant les froidures : ce que tant qu'il luit, il fait presques tout l'Hyuer, estant le Colombier ainsi percé. Car és petits jours, le Soleil à son leuer & à son coucher entre dans le Colombier, en biaisant par deux diuers costés : & sur le Midi, par le milieu & de front : à laquelle heure pour sa bassesse, donne-il jusqu'aux entrailles du Colombier. Au contraire l'Esté, ny au leuer ny au coucher ne touche-il rien du tout aux feneſtres du Colombier, ains seulement que bien peu sur le Midi, ne pouuant pour la hauteur du degré, auquel il est és plus grands jours, entrer guieres auant, au grand soulagement des pigeons, qui en telle saison pour rafraichissement, cerchent les lieux ombreux & non soleillés. Telles ouuertures sont diuersement faictes selon l'ordonnance du Colombier. Es Colombiers ronds, à pans egaux & quarrés parfaits, fera-on des dosmes de

Les ouuertures.

telles figures, par dessus les toicts, les sursaillans de trois à quatre pieds: ou bien des lucarnes, mesmes en ceux de toutes figures: par lesquelles saillies, les pigeons monteront du dedans du Colombier sur les couuertures. En outre, fera on des petites fenestres & des trous à trauers du mur, selon la fantasie, en cela n'y aiant aucune sujection: si ce n'est de se prendre garde, que ces ouuertures-là ne soient guiere grandes, de peur d'attirer, par telle commodité, le faucher, le milan, le huhau, & autres oiseaux de proie, guerroians les pigeons. Non tant pour la capacité des ouuertures, ces oiseaux de rapine se garderont d'entrer au Colombier, ni de jour ni de nuict, que pour leur figure: au trauers desquelles ouuertures ne passeront nullement, si elles sont faictes en biais & non droictes: à cause que les oiseaux de proie ne fondent jamais en volant, ains tenans leur chemin presques droit, cuidans entrer au Colombier, en sont engardés par le rencontre de la biaizeure: laquelle au contraire, fait chemin libre aux pigeons, pour leur vol naturel, qui est de fondre en bas. Pour la petitesse de ces couuertures, le Colombier pourra demeurer trop obscur, & l'accés pour les hommes, osté sur le toict, où de necessité conuient quelquesfois aller pour le ramonner, & autres occasions. Le remede à l'obscurité, est de faire en tel endroit du Colombier qu'on voudra, vne fenestre de grandeur suffisante pour esclairer tout l'interieur du Colombier, laquelle seruant à cela seulement, par le moien d'vne vitre, dont elle sera continuellement close ne donnera ni entree ni issuë aux pigeons: & pour la montee sur le toict, au dosme ou à la lucarne sursaillans ledit toict, sera laissée vne fenestre, capable pour le passage d'vn homme, le jour de laquelle sera fermé auec vn huis de bois espés de demi pied, qu'on persera comme crible à plusieurs trous ronds, pour l'entree & issuë aux pigeons: mais pour les raisons dites seront les trous biaisans en bas, & faits à la semblablance des nœuds qu'on void és aix de sapin. Ainsi à cela seruira telle fenestre, & de principale aduenuë ou aduolee aux pigeons, pour d'icelle monter au toict, afin de s'y recreer à la chaleur du Soleil. Et demeurant touſ-jours close, espargnera la peine de la fermer & ouurir, soir & matin, selon la pratique d'aucuns qui és principales ouuertures du Colombier, font des huis coulis lesquels auec vne longue corde, haussent & baissent, du bas du Colombier.

&

Les ceintures du Colombier

De deux ou trois ceintures sera enuironné l'exterieur du Colombier, pour sur icelles les pigeons, comme en vne gallerie, se promener à l'aise en tournoians leur habitation, choisissans les plus agreables parties du ciel. A la maniere de la cornice du dedans du Colombier, & pour la mesme cause, ces ceintures ci seront & taillees & posees, assauoir en canal renuersé: lesquelles estans de pierre glissante, artistement taillee & polie, rendront impossible le chemin des rats au Colombier par le dehors: au defaut de laquelle pierre, l'on emploiera la brique, qui en cest endroit seruira assés bien, si à ce elle est expressément faicte. Et encores qu'elle soit platte des deux costés, ne laissera pourtant

d'estre vtile, non qu'elle arreste si justement le cours des rats que la pierre cauee, mais pour telle defectuosité, ne laissera-on de la mettre en œuure, se seruant de ce qu'on a. Si donnés trois ceintures au Colombier, l'vne sera posee vn peu plus bas, que le milieu du bastiment: l'autre vn couple de pieds au dessous de la couuerture, à ce que la saillie d'icelle pare mieux la pluie aux pigeons sejournans en la ceinture qu'en estant plus esloignee: & l'autre sera esgalement distante des deux precedentes. N'y en aiant que deux, la basse sera bastie vn peu au dessus du milieu du Colombier: & la haute, au lieu ja marqué. Au dessus desdictes ceintures, & justement au niueau de chacune d'icelles, percera-on le Colombier, pour les entrees & sorties des pigeons: afin qu'aisément ils puissent aller & venir au Colombier: mais ce sera par petites fenestrelles ou trous ronds, capables seulement du passage d'vn pigeon, pendans en dedans le Colombier, pour les raisons dittes.

Blanchir le Colombier.

Le Colombier sera blanc en son exterieur vniuersellement, à blanc-fin & glissant; tant à ce que par telle couleur attraiante, les pigeons estrangers soient incités d'y venir, que les domestiques de recognoistre de loin leur giste, pour tous ensemble, plaisamment y habiter, & que les rats ne puissent grauir ces murailles si bien polies. Et à ce que nostre pere-de-famille ne soit deceu en cest endroit, comme souuent aduient par l'ignorance des maçons, le blanchiment du Colombier ne se rencontrer de duree, ains se ruiner facilement par les pluies & gelees, dont l'on est souuent au refaire: I'ai estimé estre à propos vous dõner vn couple de receptes, pour la façon du blanchiment du Colombier, autant asseurees pour la beauté & pour la duree, qu'õ pourroit desirer, qu'emploierés selon que mieux vous agreeront.

Receptes pour en faire les blanchimens.

Ainsi est fait le blanc-fin pour le Colombier. Le fondement en est la chaux blanche, neufue, fuzee sans eau, curieusement passee comme fleur de farine. On la destrempe dans du vin blãc, la commodité le permettant au defaut de vin, auec de l'eau: des cailloux de riuiere choisis tres-blancs, & du verre mis en subtile pousliere en petite quantité, y sont ajoustés auec vn peu de bourre blanche de tondeur, pour engarder d'esclater l'ouurage. Tout cela est meslé ensemble & longuement battu auec vne grosse spatule de bois, jusqu'à ce que ces matieres soient bien incorporees l'vne auec l'autre, & comme mortier assé ferme, rendues propres à estre appliquees auec la pointe de la truelle. Finalement, bonne quantité de glaires d'œufs, mais non meslees auec la composition susdite pour le naturel du blanc de l'œuf, qui est de geler & s'affermir hastiuement, comme cire d'Espagne la sortant du feu: ains conuient les emploier separément en ceste maniere: Lors que le blanc-fin est sur le poinct d'estre posé sur la muraille (icelle au preallable fraischement crespie de bon mortier) l'on met du blanc dans vn petit vaze, & sur iceluy quelques glaires d'œufs, & aprés auoir le tout bien remué & meslé ensemble, sans donner loisir à la matiere de s'affermir, auec la pointe de la truelle est posé contre le mur, peu-à-peu, curieusement, & autant ha-

stiuement qu'on peut, pour tant mieux faire tenir l'ouurage, où tout aussi tost s'endurcit comme l'on desire.

AVTRE. Pousſiere de pieces de marbre ou de cailloux de riuiere tres-blancs, & de verre blanc, le tout subtilement sassé, est detrempé dãs huile de noix, où sont ajoustees des fines estoupes de chanvre, decoupees menu, & de la graisse crue de bouc ou de chevre, hachee à petits morcillons; le tout longuement battu, pour incorporer les matieres. Pour l'abondance d'huile necessaire en cest endroit, ce meslange est fort clair, lequel par-aprés l'on affermit auec de la chaux neufue, fuzee sans eau, finement blutee comme fleur de farine, peu-à-peu y en ajoustant, tant qu'il suffise pour rendre ce blanc maniable, comme paste: lors cessant d'y mettre de la chaux, quand verrés la composition ne tenir, ni à l'espatule, ni à la terrine, non pas mesmes aux mains, auec lesquelles, cõmodement la manierés, comme cire. En tel poinct sera emploié ce blãc ci, contre le mur du Colombier, fraischement enduit de bons mortiers, & vniment crespi, & ce auec la poincte de la truelle comme dessus: où moiennant curieuse application, il se rendra de tres long seruice, resistant fermement contre l'humidité & à toute autre rigueur du temps.

Preseruer des rats les angles exterieurs,

ESTANT le Colombier de figure ronde, autre mystere n'y conuiendra faire pour se parer des rats, que ce qui a esté dit: mais si la figure du Colombier est de plusieurs angles, faudra ajouster à toutes les encoigneures d'icelui en certains endroits, par dessous les ceintures, des fueilles de fer-blanc fermement plaquees contre la muraille, pour couper le passage à ce bestail. Ainsi sera rendu difficile pour les rats, l'accés au Colombier par le dehors: aiant esté pourueu ci-deuant à ceste tempeste pour le respect du dedãs; hors mis pour le regard du paué, duquel souuentesfois sortent des rats, quand il n'est disposé ainsi qu'il appartiẽt.

&

Le paué du Colombier.

Pour garder les rats de se loger sous le paué, le moien est de mettre joignant icelui, en bas, vn bon pied de sable, en laquelle les rats ne pourrõt cauer, attendu que selon son naturel, elle coule en bas, comblãt les trous des rats à mesure qu'ils se les creusent. Et quand bien ils s'y seroient engeancés, ils ne pourront sortir amont si le paué est fait de bonnes pierres taillees bien vnies & justement posees sur le sable: ausquelles choses conuient pouruoir curieusement.

CE sont les diuerses obseruations requises à la construction du Colombier, au discours desquelles j'ai esté long, pour ne les pouuoir toutes representer en peu de paroles. Bastir deux Colombiers, l'vn en la campaigne, l'autre en la basse-court, est l'excellence de ceste nourriture, pour l'abondante quantité sortant de ces diuerses habitations. Car donner moien aux pigeons de changer de giste quand ils veulent, & de continuellement s'entre-visiter, est ce qui les fait multiplier à souhait. Si que beaucoup plus de pigeons sortira de ces deux Colombiers voisins, que de quatre esloignés par grande distance.

De la Foine.

EN plusieurs endroits de la Guienne & autres de ce Roiaume, se sert-on d'vne sorte de Colombiers appellee, Foine: en ce differente des

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

autres, que pour toutes ouuertures n'ont qu'vn trou au plus haut du toict: seruant & pour donner jour au Colombier, & pour entree & issuë aux pigeons: lesquels fondans en bas (sans crainte d'estre suiuis par les oiseaux de proie, pour les raisons dites) y descendent aisement. Tel Colombier est communément rond & de telle figure aussi en est le trou, dont le bastiment ressemble à l'antique Pantheon de Rome, aujourd'hui appellé la Roronde. Et combien que l'eau de la pluie entre dans le Colombier par ce trou-là, n'en sont pourtant les pigeons incommodés; pourueu que le bas du Colombier soit percé justement contre le trou, pour receuoir l'eau de la pluie y cheant perpendiculairement, & la donner à vn canal, couuert, passant sous le paué, pour la vuider dehors le Colombier; afin qu'elle n'y croupisse. Ce receptacle sera couuert d'vne grille de fer, ou d'vne placque druement percee; à ce que le fumier des pigeons bouchant l'issuë, n'empesche le libre cours de l'eau.

Peupler le Colõbier.

N'estant vne seule couleur de pigeons par tout approuuee, fait qu'à l'election des meilleures races pour l'engeancement du Colombier, l'on ne se peut seruir de ceste seule adresse. Ains doit-on s'arrester aux especes de pigeons qui cõmunément, selon lieu, rapportent le plus des meilleures & plus abondantes chairs. En quoi est necessaire rapporter autant de curiosité, qu'à l'edifice des vergers & vignobles. car puis que la terre s'occupe autant pour les mauuaises que bonnes plantes; qui est celui qui de gaieté de cœur se voudroit fournir de fruicts de peu de valeur? Ainsi est-il du Colombier, qui receura pour hostes indifferemment tous les pigeons qu'y voudrez loger: mais quelle difference y a-il de pigeons à pigeons? Il ne faut que jetter l'œil sur les Colombiers en general, & treuuerés ces oiseaux-ci, se surpasser d'autant en valeur les vns des autres, qu'il y a diuersités des vins & d'autres fruits. I'oi en ce temps-ci, vne presque generale plainte des Colombiers, trompans l'esperance de leurs maistres: dequoi la cause recerchee, est principalement, la non-curieuse election de la semence, & le defaut de son opportun renouuellement, comme l'experience de certains exquis mesnagers le preuue suffisamment. Et s'il est loisible d'asseoir quelque jugement sur la couleur, je dirai que la blanche doit estre la moins prisee: estant presques en tous païs, plus facile à esleuer les pigeons, que plus obscur est leur pennage: & que plus aisement sont attrapés des oiseaux de proie, les pigeons en la campaigne (où sont contraints d'aller quester leur viure) emmentelés de blanc, que ni les noirs, ni les gris, ni les enfumés, ni autres de pennage brun. Laquelle couleur blanche, n'est pourtant à cõdamner és pigeons priués, qu'on nourrit enfermés dans la maison: d'autant qu'ils viuent sans crainte de leurs ennemis. C'est aussi vn signe de fecondité & franchise au pigeon, d'auoir le col doré, l'entour des yeux & les pieds rouges. Les pattés sont à preferer à tous autres pigeons, pour leur grand corps, pour la delicatesse de leur chair, pour leur fertilité, estant certain qu'ils font des petits par chacun mois de l'annee, peu ex-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ceptés. Si que leur parfaite franchise, fait paroistre les communs du Colombier, tenir beaucoup du bastard : comme arbres sauuages non entés. Mais aussi sont-ils de grande despense, à cause de leur paresse qui les tient au logis, où de necessité conuient les nourrir. Ce qui est contraire à ce que l'on cerche au Colombier, qui est de la viande à bon marché; laquelle telle on y treuue, par la dexterité des autres pigeons, s'allans pourchasser leur nourriture en la campaigne la pluspart du temps. Du diuers naturel de ces deux especes de pigeon par le meslange de leurs semences, s'en forme vne tierce, tres-recommandable, parce qu'elle tient du naturel de l'vn & de l'autre; qui rend les pigeons & plus gros & de plus delicate chair, & plus fertils que les communs: dont ils les surpassent d'autant plus en bonté, que plus il y a de difference des fruits legitimes aux bastards. Perdent leur naturelle paresse, par nouuelle habitude apprenans de compaignie à s'aller cercher leur victuaille en la campaigne. En laquelle ne s'esloignent du tout tant que les autres, d'où procede ce profit, qu'ainsi voiageans, retenus, ne sont tant exposés au danger de se perdre, que ceux qui sans limite mettent la voile au vent. Descheent aussi des vrais pattés en ce poinct, que de n'auoir beaucoup de plumes aux pieds, mesmes au bout de quelques ans, n'y en recognoit-on aucune : ce qui reuient à l'vtilité du couuer; dautant que leurs pattes empennees se chargeans de fange & d'eau, les pigeons allás à la queste manger & boire, mesmes en temps humide, refroidissent les œufs : & pour la grandeur des plumes de leurs pieds jettent les œufs hors de leurs nids quand ils sortent. Demeurent leurs autres qualités en leur entier; non pour tousiours, car à la longue ils degenerent en commune race. Alors faudra vser de la reformation qui sera monstree ci aprés.

Le chois. & Le nombre des pigeõs, pour le nouueau Colombier.

Le nouueau Colombier en son commencement sera fourni de ces deux races de pigeon, de communs & de pattés, par egal nombre, à ce qu'y en aiant autant de pattés que de communs, aduienne de leur accouplement ce que desirés. Le temps est à ce tousiours bon, pourueu qu'on puisse recouurer des pigeonneaux à suffisance; ce que toutesfois tres-rarement aduient en autre temps, qu'au mois d'Aoust. Dautant que les peres & meres aians esté traictés à souhait par les precedentes moissons, font abondamment des petits, etquels rapportans ceste leur bonne nourriture, ils en deuiennent qualifiés comme il appartient. Si toutesfois par benefice de la saison pouruoiés à ceci dés le mois de Mai, tant mieux pour l'aduancement d'œuure. Le nombre sera limité selon le bastiment. Estant le Colombier dressé de trois à quatre toises, j'estime qu'à moins de cinquante ou soixante paires de pigeonnaux ne le pourroit-on raisonnablement fournir, pour tost en tirer contentement. Aucuns n'y vont si largement, mais ceste leur retention, les retient aussi de manger du fruict de leur pigeonnier de plusieurs annees, que de necessité conuient attendre, pour laisser peupler le Colombier. D'ailleurs quelques pigeons se meurent dans le Colombier, auant qu'y estre ac-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

couſtumés, dont le nombre ſe diminuant d'autant, l'on treuue auoir failli en ce meſnage, ſi du commencement n'y eſt largement pourueu.

Quand les y loger.

AINSI choiſis & nombrés les pigeõneaux ; ſeront enleués d'auprés de leurs peres & meres, encores ayans le duvet, vn peu deuant que les plumes des aiſles ſoient paruenus en parfaicte grandeur. C'eſt le vrai poinct de les prendre pour les loger au Colombier; où plus jeunes, ſeroient en danger d'y mourir de langueur, par faute d'eſtre conuenablement nourris (autres que leurs peres & meres, en ce bas aage, ne les paiſſans du tout ſelon leur naturel) & plus vieux, ne s'y vouloit accouſtumer, s'enfuians vers leur originaire repaire, à leur premiere liberté. Ils ſeront enfermés dans le Colombier, pour n'en ſortir que juſqu'à ce qu'ils s'y ſoient bien accouſtumés, ce qui pourra eſtre dans trois ſepmaines, peu plus ou moins, tenans cloſes les feneſtres du Colombier, auec des rets ou des treillis, pour n'empeſcher la clairté, ains ſeulement l'iſſuë des pigeons. Tandis, l'on nourrira les pigeons auec grand ſoin, leur donnant à manger deux fois le jour, pour le moins : & juſqu'à ce que ſans aide, ſeuls ſe puiſſent paiſtre en bequetant, faudra leur mettre la viande dans le bec auec vn cornet: par là contrefaiſant l'ordre que leurs peres & meres tiennent à les nourrir; comme de meſme fera-on du boire. Mais afin que telle peine termine dans peu de temps, & que d'eux-meſmes tant pluſtoſt puiſſent manger, ſera bon d'enfermer quãd & eux dans le Colombier, vn couple de gros poulets, par l'exemple deſquels les pigeons apprendront à ſe paiſtre, car les poulets dés leur naiſſance, ſans moien, ſe nourriſſent en bequettant. A telle cauſe, leur faudra tenir continuellement de la viande, & de l'eau dans des auges: à ce que treuuans touſiours à manger & à boire dans le Colombier, tant pluſtoſt & mieux ils s'y accouſtument. Leur meilleure nourriture eſt le mil, lequel ne faut eſpargner aux nouueaux pigeons: leur donnant auſſi par fois, du cumin, pour leur faire aimer le Colombier, car c'eſt leur meilleure & plus appetiſſante viande.

& en ſuite.

Comment & dequoi les nourrir

Le iour & l'heure de leur ouurir le Colombier.

QVAND verrés vos pigeons ſe paiſtre d'eux-meſmes & ja accouſtumés au Colombier, ſera le poinct de leur donner liberté, pour de là en hors s'aller pourchaſſer leur viure. Et à ce qu'ils ne s'eſgarẽt par trop en ce commencement, l'on obſeruera vn jour obſcur & nubileux pour leur donner la clef des champs. Lors ſur le ſoir leur ouurãt les feneſtres, ſortiront du Colombier, ſans beaucoup s'en eſloigner pour l'obſcurité, & l'heure tarde du jour : ains tout ce qu'ils feront à ceſte premiere ſaillie, ſera, de deſcouurir l'aër du païs, enuironnant le Colombier, dans lequel ſe renfermeront à l'arriuee de la nuict. Tous pigeons neantmoins ne ſont ſi faciles à ſe remettre dans le Colombier, y en aiant aucuns qui s'eſcartent aſſés loin, dés la premiere fois qu'ils en ſortent : s'allans chercher libre habitation au lieu de celle d'où ils viennent d'eſtre empriſonnés. Mais n'en treuuans d'autre qui mieux leur agree, pour ne l'auoir accouſtumee, cõme toutes choſes nouuelles ſont difficiles, reuiennent au bout d'vn ou deux jours, en intention d'y faire leur demeure. Aucuns

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

craignans la perte de leurs nouueaux pigeons, leur arrachent les principales plumes des ailes, pour, ne pouuans voler, estre contraints de s'arrester à l'entour du Colombier, attendans de descouurir terre à mesure de l'accroist de leur pennage: & cependant, par ce loisir, s'y naturalisent du tout, ne l'abandonnent jamais, ains y retournent tousiours, quelque lointain voiage qu'ils façent.

Absurdités pour retenir les pigeons au Colombier

LES Anciens ont escrit plusieurs moiens extrauagans pour faire plaire les pigeons dans le Colombier, & d'icelui ne s'enfuir, aussi pour en chasser les bestes venimeuses & de proie: aucuns desquels vous represente-je par curiosité, admirant leur ridicule inuention. Ils ont ordonné de prendre les petits d'vn oiseau de proie appellé, Buze, les enclorre chacun à part dans des vazes de terre cuitte, puis les aians bien estouppés auec du plastre, les mettre aux coins du Colombier. De pendre dans le Colombier vne teste de loup. De mettre au faiste de la couuerture regardant en hors, la teste d'vne chauue-souris. D'oindre les ouuertures du Colombier, auec du baume. De reposer dans le Colombier des rameaux de ruë & de vigne sauuage. Et ce qui est le plus estrange, de pendre à toutes les fenestres du Colombier quelques trõçons & bouts de corde d'vn pendu.

Auis touchant l'vsage des pigeons.

DVRANT la premiere annee se faudra abstenir, si possible est, de prendre aucuns nouueaux pigeons du Colombier: ains auoir patience de le laisser bien peupler au commencement, pour puis aprés y aller sans retention. Ainsi on laissera enuoler tous les pigeons s'esleuans durant la premiere annee; & és subsequentes suffira la volee du mois de Iuillet ou d'Aoust, pour tenir fourni le Colombier.

Entretenir le Colõbier

VOILA le Colombier basti & meublé, reste de l'entretenir ainsi qu'il appartient; afin qu'aiant accouplé ensemble ces trois, bastir, meubler & entretenir le Colombier, le mesnage nous en puisse satisfaire. C'est entretien se rapporte seulement à la nourriture des pigeons, lesquels tant plus multiplieront, & tant plus gras seront-ils, que mieux on les traitera durant le temps qu'ils ne treuuent rien à manger en la campaigne: car en autre saison, ne se faut soucier de leur viure, par eux mesmes pouruoir à leur auictuaillement. Telle espargne rend tres-recommandable le Colõbier, & la nourriture des pigeõs de plus de profit, que de nulle autre volaille. Est aussi louable ce particulier naturel du pigeon, que de pondre, de couuer, d'esclorre, d'esleuer ses petits par sa seule & propre industrie: non vne seule fois l'annee, selon le commun de presques tous oiseaux, ains quatre, cinq, six, & d'auantage, si les pigeons sont de bonne race, bien logés, & bien nourris.

Distinguer les saisons pour dõner à manger aux pigeõs

TOVTE la despence des pigeons se fait durant cinq mois de l'annee, ne pouuans alors trouuer rien à manger en la campaigne: attendu qu'estans les semences faictes, & les bleds aians pousse hors terre, n'y reste aucun grain pour les pigeons: lesquels à telle cause est-on cõtraint de nourrir dans le logis. Cela aduient deux fois l'an, selon les deux diuerses saisons de la semence des bleds hiuernaux & printaniers: parquoi, en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

deux venues auictuaillerons-nous nos pigeons ; assauoir, despuis la mi-Nouembre, jusqu'à la fin de Ianuier: & despuis le commencement d'Auril, jusqu'à la mi-Iuin, le restant de l'annee se paissans abondamment par tout, tant par la liberalité de Nature, que cõmodité des grains qu'ils treuuent és champs, quand on les seme. De ceſt auictuaillement depẽd le total de ce mesnage: car selon qu'en ceſt endroit l'on se sera manié, se recognoistra és pigeons mesmes; ne pouuans estre ni en grand nombre, ni bien qualifiés, si en leur necessité la faim les a pressés, leur aiant espargné la nourriture. Liberalemẽt donques on les traittera au besoin, pour le plaisir & le profit qui en reuient. Conuiendra aussi distinguer les matieres de leur viure, pour les disperser à propos selon leurs diuerses facultés. La meilleure viande sera reseruee pour le Printemps, qui est la saison en laquelle les pigeons pondent, couuent & esleuent leurs petits; ausquelles actions, ont plus de besoin de bon traictement, qu'és autres temps de l'annee, n'aians à faire qu'à viure. Aussi les tendres pigeõneaux ne pourroient digerer aucune viande grossiere. Pour lesquelles causes destinera-on à estre donnés aux pigeons és mois d'Auril, de Mai & partie de Iuin, les mils, panils, & cribleures du froment: & les orges, espeautres, auoines, legumes, glands concassees, en partie de Nouembre, en tout Decembre, & Ianuier, desquelles viandes & semblables, quoi que grossieres, les pigeons se substantent tres-bien. En ces mois, est bon leur donner, en outre, des raisins, gardés des precedentes vendanges, tant pour aider à leur nourriture, qu'à les resserrer & engarder de pondre trop tost & hors de saison, selon le naturel de telle viande. Car se mettans les pigeons en œuure durant les froidures, à peine peuuent-ils venir à bout de leur entreprinse, ains le plus souuent les petits perissent de froid ou de langueur, & les grands en meurent quelquesfois: à tout le moins s'estans à cela efforcés, la volee du Printemps en porte l'interest. Au contraire, vigoureusement esleuent-ils les petits aprés l'Hyuer, si on ne leur a espargné la viande: & si par artifice ou nature, ne se font les meres auancees à pondre; par ce moien, faisans prouision de vertu & de force, pour abondamment fructifier auec la faueur du beau temps. Et ne faut pour le desir de manger des pigeonneaux durant les froidures, destraquer toute la bande du Colombier: puis que le moien d'en auoir en Hyuer est tout certain, par les pigeons pattés qu'à ce expressément l'on nourrit. Ausquelles mangeailles, est bon ajouster le cumin, leur en donnant quelque peu de fois à autre en toutes saisons, pour les recreer, ce grain leur plaisant par sur tout autre.

Et pareillement.

Leur nourriture.

Selon l'aage des pigeons.

Seulement les pigeons pattés doiuent estre mangés durant l'Hyuer.

En diuerses manieres la viande est distribuee aux pigeons. Aucuns leur donnent à mãger dehors & prés le Colombier à l'aër, en lieu plain & net les y faisans assembler, ou en sifflant ou autrement les appellans: lesquels accoustumés au signe, ne faillent de s'y rendre, si que c'est chose plaisante de les veoir arriuer de tous costés en tres-grande diligence, & de paistre de compaignie auec la poulaille, qui tout de mesme s'assemble au signe, estant le Colombier basti dans la basse-court. C'est l'ordre

Où & à quelles heures donner aux pigeõs leur mangeaille.

de France, vtile, en ce que par là, tous les jours aués le plaisir de recognoistre vos pigeõs. Et qu'importe le plus, que le Colombier est moins sujet aux rats, que celui dans lequel l'on porte à manger aux pigeons: dautant qu'y restant tousiours du grain parmi les fumiers, les rats y sont par là attirés & nourris. L'ordre, qu'on tient en Languedoc, Prouence, Dauphiné, Gascongne, & en plusieurs autres prouinces est à l'oppossite, où la plus-part des mesnagers ne baillent la viãde aux pigeons ailleurs que dans le Colombier, sur les tables ci deuant designees. Et si bien cela vous oste le moien de voir vos pigeons, par eschange de telle commodité, vous espargne la mangeaille: laquelle ne distribués qu'à vos pigeõs sans la communiquer au general de la volaille (bien que le Colombier soit joignant au poulailler) comme l'on est contraint de faire par le susdit ordre. Non plus est-on restraint à heure certaine, car en quelle partie du jour qu'enuoiés à manger à vos pigeons, tousiours sera-on le bien venu (soit dehors soit dedans le Colombier) excepté sur le Midi, à laquelle heure, aians accoustumé de repoſer, ne leur faut aucunemẽt troubler leur repos: non pas mesme pour leur donner à manger. Mais pour distribuer la prouende aux pigeons à leur meilleures heures, ce sera le matin & le soir; c'est à dire, deux fois le jour durant les cinq mois ci deuant marqués. Plusieurs y vont plus escharcement, ne leur faisans faire qu'vn repas le jour: enquoi ils se deçoiuent, forceans le naturel des pigeons. Lesquels aians accoustumé d'aller quester leur vie, & soir & matin, sont par ce retranchement d'ordinaire, grandement interessés: dont pressés de famine, sont contraints de se paistre de ce qu'ils treuuent aux champs, bon ou mauuais, voire d'aualer des meschantes matieres au defaut des bonnes, comme j'ai veu, non sans admiration, dans le gosier de certains pigeonneaux, des petites pierres rondes, des buschettes & semblables drogueries. Partant, n'est esmerueillable si le Colombier mal entretenu, se deserte: car les pigeons à faute de bon traictement, abandonnent le Colõbier, s'allans retirer ailleurs où ils treuuent à faire meilleure chere: à cause de la famine & de l'incommodité de logis, laissans le lieu de leur naissance.

Auis touchãt l'heure du repas des pigeons.

Avssi s'est on prins garde, que donner à manger aux pigeons à heure certaine, porte dommage au pere-de-famille: parce que les pigeons des Colombiers voisins, ne faillent de se treuuer aux repas des vostres, ainsi precisement assignés, pour y venir manger vostre viande. Car venu le temps de pondre, c'est en leur originaire Colõbier qu'ils vont nicher & esleuer leurs petits, aimans tousiours mieux leur propre logis qu'aucun autre, la franchise de cest animal estant louable, de ce que jamais ne quitte sa particuliere maison, que par extreme contrainte, à force de mauuais traitement. Donc c'est vainement esperer, de cuider par artifice si bien attirer les pigeons voisins en vostre Colombier: qu'ils s'y accoustument & arrestent pour y profiter. Aussi n'est cela juste, ne souhaitable, ains est à desirer autres pigeons que vostres n'aller jamais chés vous; seuls estans suffisans de satisfaire à vostre intention.

A cela

A cela l'vnique remede eſt, de changer l'heure des repas, les aduanceans & reculans alternatiuement par journees, comme mieux vous viendra à propos ; ſans toutesfois les faire tumber ſur le Midi, pour les raiſons dittes; par telle incertitude & varieté trompant les pigeons eſtrangers. Touchant la quantité de viande qu'on a à leur donner à chaſque repas, elle ſe limite au nombre des pigeons: ſeulement ſera dit là deſſus, qu'aller eſcharcement en ceſt endroit n'eſt bon meſnage : & qu'il eſt neceſſaire s'arreſter à certain ordinaire ſans le reſtraindre ni amplifier : ainſi que pour maintenir le cheual en bon eſtat, ſa portion meſuree d'auoine lui eſt diſtribuee à ſes repas.

Abreger la peine de leur dõner à manger tous les jours.

A FIN d'eſpargner la peine de porter ſi ſouuent à manger aux pigeons, il y a moien de les auictuailler vne ou deux fois la ſepmaine ſeulement. L'on enferme la prouiſion de grain ſelon la ſupputation faicte, dans des quaiſſes de bois longuettes & eſtroictes, faictes en triangle, leſquelles on poſe ſur les tables du Colombier de telle ſorte, que l'vn des angles eſt en bas preſques joignant la table, ce qui ſe fait ſans verſer d'aucun coſté, auec les pieds qui la ſupportent droictement. Par vne petite fente laiſſee au long de l'angle inferieur, vuide le bled ſur la table (à la maniere des entremueyes de moulin dans le trou de la meule) à meſure que les pigeons l'en tirent vn grain aprés l'autre, ne le pouuant autrement prendre : d'autant que de la fente de la quaiſſe n'en paroiſſent à coup que quelques grains, leſquels oſtés, font place aux autres, & ainſi conſequemment juſqu'à ce que le tout ſoit ſorti & vuidé de la quaiſſe. Laquelle tandis demeure fermee par le deſſus auec ſon couuercle, afin que les pigeons n'y puiſſent toucher que par le lieu deſtiné. Ainſi, faiſant filer leur grain, treuuent dans la quaiſſe longuement à manger: ce que de bon cœur les fait arreſter au Colombier ſans l'abandonner, choſe conſiderable, meſmes pour le reſpect des nouueaux pigeonniers, où les jeunes pigeons, par tel paſſetemps, s'arreſtent tres-volontiers.

Pain à pigeonnier.

POVR accouſtumer les jeunes pigeons au nouueau Colombier, l'on ſert auſſi de certains pains d'argile, compoſés cõme s'enſuit. Conſumés dans vn chauderon en eau claire, la teſte & les pieds d'vn bouc chaſtré, y bouillant premierement les pieds, ſur leſquels eſtans demi cuits, adjouſterés la teſte, où tout enſemble ſera bouilli, tant, & juſques à ce que les oſſemens ſe ſeparent d'auec la chair: laquelle hachee menu, ſera remiſe cuire dans la meſme decoction ſi longuement qu'elle ſe reſolue en brouët eſpais. Ce pendant l'on briſera de la terre de potier, la deſchargeant de toutes pierres, puis ſera paiſtrie auec ledit brouët, y mettant du ſel en bonne quantité, de l'vrine, des veſſes, du cumin, de la greine de chanvre, des bleds ſi on veut. De ces matieres ſera faite vne paſte en durcie, dont l'on formera des pelotes de la groſſeur des deux poings d'vn homme, qu'on lechera au Soleil ou au four, juſques à ce qu'elles ſoient endurcies, & non bruſlees. Ces pelottes ſont miſes repoſer dans le Colombier en pluſieurs lieux d'icelui, ſur leſquelles les pi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

geons prennent du passetemps: car en les becquettãs, la terre se rompt, fait jour tantost à vn grain de sel, tantost à vn grain de cumin, de chanvre, de vesse & d'autre, si que jusques à la fin, ils y treuuent quelque friandise à manger: dont ils sont retenus au Colombier.

Tenir dãs le Colõbier vn gros grain de sel, ou vne teste de cheure, &c.

A mesme fins tient-on d'ordinaire dans le Colombier, quelques gros grains de sel endurcis, cõtre lesquels les pigeõs s'aheurtent, & pour en manger & pour y frotter leur bec; dont ils se regaillardissent, tant ils ont aggreable le goust de telle matiere. A cela aussi est vtile, vne teste de chevre, cuitte & bouïllie dans l'eau, auec du sel, du cumin, du chanvre, de l'vrine, la mettant dans le Colombier, en laquelle les pigeons treuuent à manger quelques sepmaines: & tousiours à passer leur temps, en se frottant contre les ossemens de la teste, aprés estre entierement despouillee de chair. Le millet frit dans du miel y adjoustant vn peu de l'eau pour le garder de bruller, affriandit les pigeons dans le Colombier pour ne l'abandonner jamais: leur causant en outre telle viande, si bonne haleine, que les pigeons estrangers frequentés par les vostres en sont attirés à vostre Colombier. chose non toutesfois desirable pour les raisons dittes.

Que le Colõbier soit nettoié de tout fumier.

Le Colombier sera tenu le plus nettement qu'on pourra, les pigeons haïssans toutes mauuaises senteurs, voire-mesme celle de leur propre fumier; qu'à telle cause conuient oster souuent & sortir du Colombier, sans s'arrester à l'antique defense, qui est de ne toucher à ce fumier, que deux fois l'annee, en l'Automne & au Printemps, lors que diuersement l'on seme les bleds, en tels temps l'enleuant pour l'engraissement des terres: fondés en ce poinct, que la pousssiere du fumier en le remuant, s'arraste sur les œufs des pigeons, en danger de les garder d'esclorre. Mais estant asseuré, que plus de mal cause au general des pigeons, la chaleur & l'odeur de leur fumier, que sa pousssiere aux œufs. Ce sera, pour le moins, vne fois le mois que le ferons tirer du Colombier: le remuant toutesfois en telle façon, qu'aucune pousssiere n'en sorte, selon que cela est facile en le maniant doucement. Le fumier sera serré à part en lieu couuert, pour ne sentir ne chaud, ne vent, ne pluie, jusqu'à ce qu'on l'emploie aux engraissemens. En quoi il excelle tous autres fumiers, faisant produire abondance de toutes sortes de fruicts, comme a esté dit. Pour laquelle cause, en plusieurs lieux est-il eschangé auec de l'orge en pareille quantité, tant sa vertu est prisee. Aussi par d'aucuns a esté tant recerché ce fumier, que principalement pour sa consideration ils ont edifié des Colombiers, tenans pour accessoire la chair des pigeons. Et de faict, tout bien compté, l'on treuue que la despence que les pigeõs font durant les cinq mois de leur auictuaillement, sort largement du fumier. Car l'experience fait veoir le Colombier de moienne grandeur & bien entretenu, rendre par an, trente ou quarante grands sacs pleins de fumier de pigeon. quantité suffisante au prix susdit pour satisfaire à ce dessus, & au racoustrement du Colombier, y escheant reparation, dont la chair des pigeons demeure de liquide reuenu.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CELVI qui aura la charge du Colombier, non seulement en ostera-il les fumiers de mois en mois, ains à toutes les fois qu'il y prẽdra des pigeons, quand-& eux, sortira du nid, tout ce qu'il y trouuera de sale, le baloiant tres-proprement, pour le preparer à vne autre couuee. Iettera aussi hors du Colombier, les pigeons morts & les malades, afin que par langueur ou autre occasion, la peste ne s'y engendre. Releuera les pigeõneaux cheuts à terre, les remettant dans leurs nids, sans toutesfois en esperer trop bonne issuë: dautant que les peres & meres ne tiennent conte de leurs petits aians esté maniés: ce qu'exactement il obseruera, pour sortir du Colombier les petits qu'il recognoistra auoir esté abandonnés, de peur que mourans par faute de manger, n'empuantissent le reste du Colombier. Pour entretenir le Colombier en bonne senteur, comme chose non seulement agreable aux pigeons, ains necessaire; conuiendra le parfumer, quelquesfois, auec de l'encens, du benjouin, de storax & semblables drogues à ce propres: & continuellement y tiendra-on des herbes odorantes, comme lauande, aspic, genevre, romarin, thym, & autres herbes de senteur, seruans en outre aux pigeons, pour fourniture de leurs nids, dont ils les reparent.

Oster toutes saletés des nids du Colombier

Le parfumer.

LE Colõbier ne demeure touſiours en bon estat, ains suiuant le cours des choses de ce monde, & lui & les pigeons, auec le temps decheent de leur premiere bonté: ce qui est necessaire de considerer, afin de les remettre en poinct par moien conuenable. Autrement seroit entretenir le Colombier auec peu de contentement, comme on recognoist plusieurs Colombiers estre plustost en charge qu'en profit à leurs maistres, n'en tirans que petite quantité de chetifs pigeons. Touſiours vn Colombier basti à neuf est bon, pour plusieurs causes, imputees à la solidité du bastiment, lequel moins recueille de rats, nouueau, que vieux: à la bonne nourriture & entretenement des pigeons, selon la coustume, qui est de tenir plus de conte des choses recentes, que des rances: & sur tout à l'aage des pigeons, lesquels à mesure qu'ils enuieillissent, deuiennent moins fructifians, voire finalement se rendent non seulement infertiles, aians destructeurs de leurs semblables; mangeans les œufs, tuans les petits pigeons, battans ceux de moien aage. De sorte que tels degasts sont sans cause souuentesfois donnés aux rats, par ne se prendre garde que ce sont les vieux pigeons mesme, qui les commettent d'ordinaire.

Le vice des vieux pigeons.

VOILA la maladie descouuerte. Le remede est vnique, qui est de vous desfaire des vieux & inutiles pigeons, n'en laissant au Colombier que de jeunes & de moien aage, pour fecondemẽt fructifier. Mais à cela gist le nœud de la matiere, & la maistrise de ce mesnage. Selon Aristote, les pigeons viuent huit annees, desquelles les quatre premieres, seules, sont bonnes, les autres par consequent, mauuaises. Donques aians les pigeons passé leurs quatre premieres annees, nous les sortirons du Colombier, en y laissant les autres de seruice pour y demeurer, jusqu'à ce que, comme leurs deuanciers, soient paruenus à cest aage-là, & de

Dont le remede est.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

meſme retranchés du Colombier; par ce moien, ſe faiſans place les vns les autres. Ainſi l'empeſchement du Colombier, oſté, & icelui habité des ſeuls pigeons fertiles, fournira des pigeonneaux en abondance, & touſiours egalement, pour le bon aſſortiment des aages des peres & meres: pourueu que chacun an le chaſtrement (ainſi eſt appellé ce remede) ſe reïtere.

Chaſtrer le Colõbier

L'ON ne peut recognoiſtre l'aage des pigeons par la veuë: par ce que dans peu de temps, les plus jeunes ont attaint les plus vieux en corpulence, dont tout le jugement qu'on y peut aſſeoir ſe confond. A telle difficulté eſt pourueu en marquant chacune annee tous vos pigeons, ſans nul excepter, commenceant celle meſme de leur naiſſance, dont juſtement diſcernerés leurs aages, tenans compte du nombre de leurs annees. Cela ne giſt qu'en reſolution, car peu de peine y a-il pour en venir à bout. Les marques qu'on fait aux pigeons ſont diuerſes, ſelon la diuerſité des auis & affections. Aucuns les marquent auec du filet, qu'ils leur attachent aux ailes en certains endroits choiſis, pour ne les empeſcher à voler. Autres, leur couſent du drap aux jambes, augmentans les marques par annees. Mais ſouuentesfois tout cela eſt en vain, pour le naturel de ces matieres-ci, qui par l'humidité des pluies, à la longue ſe pourriſſent, ou ſe desfont, par autre moien. Plus aſſeuree marque que nulle autre, eſt celle qui ſe fait en la ſerre ou griffe. Auec les cizeaux on coupe par chacun an, la cime de l'vne des ongles du pigeon, ſans nul intereſt de la beſte: dautant que les pigeons ne ſe ſeruent nullement de leurs griffes pour viure comme fait la poulaille en grattant la terre, & la marque ainſi faite ne ſe peut aucunement effacer.

Le moien.

L'ORDRE qu'on tient à cela eſt tel. Dés le ſoir precedent, toutes les ouuertures du Colombier ſont fermees auec des rets ou treillis, pour n'empeſcher la clarté, afin que les pigeons n'en ſortent. Deux hommes entrent dans le Colombier, leſquels ſans crainte d'effaroucher les pigeons, les prennent tous l'vn aprés l'autre, & font à chacun vne marque, par l'vne des façons ſuſdites. En faiſant ceſte recerche ſi exacte, faut marquer d'vne marque les pigeons qui n'auront point de marque, ou vne, ou deux, ou trois: mais quant à ceux qu'on trouuera auoir deſ-ja quatre marques, les faut oſter du nombre des autres, pour eſtre mangés. Les marques ſont faites vne annee du coſté du pigeon, & l'autre, en l'aile ou en la jambe, leur attachant vn filet, ou au pied, leur coupant la ſommité de la griffe: afin qu'au bout des quatre annees, les quatre marques ſe trouuent egalement poſees deux de chacun coſté. A meſure que cela ſe fait; l'on enferme tous les pigeons, dans des grandes cages à ce preparees: auec diſtinction toutesfois; c'eſt, mettant en vne cage à part les vieux pigeons qu'on trouuera marqués dés la precedente annee, de quatre marques; & les autres indifferemment meſlera-on par enſemble; pour laiſſer ceux-ci au Colombier, & en ſortir ceux-là, à cauſe de leur vieilleſſe inutile & dommageable.

APRE'S, l'on ouurira les cages aux pigeons deſtinés à demeurer au

Colombier, pour y continuer leur seruice, dans lequel on les laissera: nõ auec liberté d'en sortir, comme auparauant, de peur qu'ils ne s'enfuient, pour le destrac de l'alarme prouenue de l'action susdite; ains demeureront les fenestres closes dix ou douze jours, pour les reaccoustumer par bon traitement. Au bout duquel temps, les champs leur seront redonnés par l'ouuerture des fenestres, les remettans à leur ordinaire. *Le fruict. &*

LA saison de ce mesnage est durant les semailles des bleds hyuernaux, à raison desquelles & se ressentans encores de la precedente recolte des grains, ces pigeons qu'on retranche du Colombier sont en bon estat, pour facilement s'acheuer d'engraisser. A quoi paruiennẽt-ils tres-bien par traitement semblable à celui des chappons ou oyes d'engrais, dont a esté parlé, pour en aprés les manger ou vendre. *La saison de ceste œuure.*

SI la curiosité de ce marquer vous importune, autre methode conuiendra tenir, aux defauts du Colombier. C'est, en renouuellant du tout le Colombier, de cinq en cinq, ou de six en six ans, à ce que le remettant en son premier estat, puisse heureusement seruir autres cinq ou six annees de suite; rabatue la premiere, qu'on lui donne pour se mettre en bõ estat, à cause de la jeunesse des pigeons. La volee du mois d'Aoust sera là emploiee, enleuant du Colõbier tous les autres pigeõs, jeunes & vieux, pour les engraisser. Ainsi comme à la premiere fois, serõt ces nouueaux pigeons-ci gouuernés & nourris, assauoir auec diligẽce, dans le Colombier, trois sepmaines ou vn mois durant, & congediés au temps & en la façon cy deuant monstree. Tout d'vne-main, y messlera-on parmi des pigeons pattés tant qu'on pourra, afin de reformer la race des pigeons, qui auec le temps par diuers accouplemens, s'abbastardit & decline. En ceci ce renouuellement differe du premier peuplement du Colombier, c'est qu'estans les pigeons, desquels est question, nais & esleués en ce mesme Colombier auquel on les laisse, s'y treuuent beaucoup mieux, & ne tardent tant à s'engeancer, que ceux qu'on va cercher loin pour la fourniture du nouueau pigeonnier: où auãt qu'estre accoustumés, court du temps, & y en meurt tousiours quelqu'vn, en attendans de s'y estre du tout naturalizés: pour laquelle cause, en cest endroit le repeuplemẽt n'est beaucoup tardif, reuenant à la commodité du pere-de-famille. Mais tout consideré, le marquer des pigeons est la plus asseuree voie de paruenir à ce mesnage: dautant que par là, vostre Colombier demeure tousiours en vn mesme estat, egalement fructifiant, comme meublé de bestail fertil, à cause de son aage, tel choisi & retenu. Ce qu'on ne peut dire des plus jeunes, qui n'abondent en petits de leur commencement: ains de neccessité, conuient s'en passer quelque annee, auant qu'attaindre l'aage parfaict de fructifier. Et des marques, treuue-on celle des serres estre la plus valable, pource qu'elle ne s'efface jamais: & la plus facile à faire, attendu qu'il ne faut qu'vn coup de cizeau pour en venir à bout. Enleuant du Colombier, comme inutiles à l'engeance, tous les pigeons treuués auoir quatre marques, ja vieux, aians attaint la cinquiesme annee de son aage. *Autrevoie que le marquer des pigeons.*

Varro l. III. chap. VIII.

MARCVS Varro celebrant le profit du Colombier, a laissé par escrit le couple de pigeonnaux se vendre de son temps, communémẽt, deux cents numes, dits aussi sesterces, chacun de dix deniers obole de nostre monnoie; faisans ensemble, deux escus cinquante cinq sols: & estans grands & excellents, mille numes, vallants quatorze escus cinquante cinq sols. Ce que tesmoigne aussi Columella; disant en outre, auoir honte de ceux de son temps qui auoient acheté le couple de pigeons, quatre mille sesterces, qui font cinquante huit escus dix sols. Dõt est à conclurre, de ce temps-là, l'Italie estre tres-rare en pigeon: & encores plus Rome abondante en richesses, puis que tant prodigalement & cherement, si peu de viande y estoit achetee. Aussi auoient les Romains par leurs conquestes espuisé presques tous les threfors de la terre. Si toute la volaille se vendoit à Rome à l'egal des pigeons & prix susdit, au temps de Lucullus, l'on ne s'esbairoit de ce que nous lisons de l'admirable despence du viure ordinaire de ce grand personnage: dont les salles de son logis, auoient chacune le prix limité de despendre; mesme celle appellee d'Apollo, estoit taxee à cinq mil escus pour repas, selon Plutarque. Ni du poisson que l'Empereur Tibere fit vendre au marché, acheté par vn particulier, prés de cent escus, bien que petit, ne poisant que deux liures, ainsi qu'on le treuue és doctes recerches du feu sieur de Dammartin.

Colum. l. VII. chap. VIII.

CHAPITRE IX.

La nourriture des Pigeons pattés & domestiques.

Pigeons pattés.

NE se contentera nostre pere-de-famille, des pigeons de ses Colombiers, ains en fera nourrir des pattés & priués, telle & si raisonnable quantité, que sans trop de despence, lui puissent fournir durant l'Hyuer des pigeonneaux à mãger: afin aussi qu'aucune volaille ne lui defaille de celles qui commodément se peuuẽt esleuer en mesnage. Ceste-ci est de facile entretenement, n'estant besoin autre chose que le logis, la viande, & le bruuage, & tout cela de moderé appareil, bien qu'elle soit des plus exquises volailles qui s'appriuoisent: ne cedant le pigeõneau patté biẽ nourri, ni à la caille ni à la tourterelle. Touchant sa fertilité, plus grande ne pourroit elle estre en oiseau du monde, que de faire des petits chacun mois de l'annee, comme à cela ces pattés-ci ne faillent, estants pour ce particulierement traictés. En grandeur de corps, ils surpassent tous autres pigeons: pour laquelle qualité auec les precedentes, se rendent incomparables à toutes autres races de pigeõs: dont seuls seroient-ils retenus, si comme ceux du Colombier, s'alloient pourchasser leur nourriture par la campagne, pour decharger la despẽse de leur entretenement, où consiste le mesnage du Colombier. Parmi

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les pattés, s'en treuuent des Huppés, qui ont vne creste à la teste, assauoir vn floton de plume esleué en arriere. Aussi des Cappés, ainsi appellés, à cause de certaines plumes grossettes comme petites ailes, posees sur le col enuironnans la teste: les vns & les autres estans plaisans à voir. Il y en a de diuerses couleurs, de blancs, de noirs, de gris, d'enfumés, de meslés & bigarrés, dont les plus recerchés sont les du tout blancs, & ceux qui le moins ont de plumes aux pieds, pour les raisons du couuer, ci deuant representees. vice qu'on corrige auec des cizeaux, leur coupant les plumes importunes. *Huppés & Cappés.*

TROIS ou quatre douzaines de paires de ces pigeons-ci, pourra-on entretenir sans trop de frais. Leur logis sera en lieu temperé de chaleur & de froidure, assés clair & aëré, regardant le Leuant ou le Midi, plustost qu'autre partie du Ciel. Ses feneſtres seront touſiours tenues closes, auec des treillis comme cages à oiseaux; afin que les pigeons ne puissent aller aux champs. Car puis que leur naturel ne porte de quester leur viure, il n'est raisonnable de les laisser diuaguer par-ci par-là hors leur habitation ordinaire, comme aucuns font, par la maison, & mal à propos, par ce moien enduruns leur importunité, qui est tres-grande, meſme à cause de leur criere, & de leur fiente, dont ils enfalliſſent les lieux de leur frequentatiõ: joint que moins fertils ils sont, que plus ils se pourmenent. En la figure de leur logis, non plus qu'à celle des nids, ni de leur matiere, n'y a aucune sujection, estant à vostre liberté de disposer de ces choses, comme il vous plaira: toutesfois auec plus d'vtilité ce sera, que moins s'esloigneront de l'ordonnance du Colombier & de ses parties: puis que les pigeons en general symboliſent en mœurs, quoi que de diuerses especes. *Leur nourriture.*

D'AVTRE viande ne les paistrés que de la commune des autres pigeons. hors-mis ceux que desirés faire pondre & couuer és exceſſiues froidures, ausquels expreſſément conuient vn ordinaire separé. A tous lesquels faut tenir de l'eau abondamment pour boire dans des auges à ce proprement accommodees: laquelle eau on renouuellera tous les jours, de peur qu'elle s'empuantiſſe. Tout le logis & les nids seront souuent baloiés, pour en tirer tous fumiers & autres ordures: à ce qu'en estant bannie la mauuaise senteur, la bonne y soit introduite par herbes odorantes & parfums, pour le soulagement des pigeons, ainsi qu'il a esté monſtré pour le Colombier.

QVAND l'on dit ces pigeons pattés faire des petits chacun mois de l'annee, cela ne s'entend generalement de tous indifferemment: ains que pondans & couuans alternatiuement, les vns en vn temps, les autres en vn autre, en raisonnable troupe de ceste volaille, touſiours en sort des nouueaux pigeons pour manger, dont l'on a l'effect de telle propoſition, sans prendre les mots exactemẽt à la lettre. Et à ce que cela aduienne asseurément, prendrés quelques couples de pigeons de ceux qui se seront repoſés deux ou trois mois auparauant, & les enfermerés en lieu petit & chaud moderément aëré, qu'à ce expreſſément *Leur põte.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

destinerés (lequel, pour le mieux, sera dans la chambre des autres pigeons, comme sa garde-robe) là les traicterés liberalement, leur donnãt à manger de l'auoine, du millet, des miettes de la table en abondance, & souuent du cheneui pour les eschauffer, comme j'ai dit des poules: n'oubliant à leur tenir tousiours de l'eau nette pour boire, la leur eschauffant, lors qu'il gele. Par laquelle curieuse & particuliere nourriture (cõme faisant fredon sur fredon) auec contentement tirerés de vos pigeons ce que desirés. Vous engraisserés en perfection tous pigeonneaux pattés, si estans ja fortifiés, auant toutesfois qu'ils puissent voler, leur arrachés des grosses plumes des ailes pour les arrester au nid: ou leur attachés les pieds, afin de n'en pouuoir bouger: ou bien leur briſés les os des jambes. Dont ne pensans qu'à manger, dans peu de temps deuiendront gras au superlatif degré. De tous lesquels moiens, le dernier est le plus efficacieux: dautant que dans trois ou quatre jours, seront deliurés de la douleur de leurs jambes & à cause de la rupture d'icelles, auront perdu l'esperance de pouuoir sortir du nid, ce qui n'aduiẽt par les deux autres, parce que cuidans se remplumer & deslier, se tourmentent continuellement, à l'interest de leur graisse.

Les engraisser.

CHAPITRE X.

Les Cailles & Tourterelles.

EN suite des pigeons, nous nourrirons des Cailles & Tourterelles, en esperance seulement de les entretenir & engraisser, pour en treuuer de prestes à manger en toutes les saisons de l'annee, non pour l'augmentation du nombre. ceste volaille ne pondant ne couuant en seruitude, comme les pigeons pattés.

AVCVNS passans plus outre, ajoustent à ceste nourriture, les griues, tourdres & autres oiseaux; ce que je conseille, pourueu que la difficulté de leur recouurement & entretenement, ne soit trop grande: ainsi qu'auec plus ou moins de souci & de despense, y paruient-on en vn païs, qu'en l'autre. en tel la chose estant du tout impossible.

IE NE parle ici de la Voliere couuerte de fil d'archail, dans laquelle l'on enferme grand nombre d'oisillons: aucuns desquels pour leur naturel & commodité du lieu exposé à l'aër & fourni d'arbrisseaux, s'y multiplient par renouuellement d'engeãce. Dautant qu'en ceste endroit est question, plus du profit & de la commodité des viures, que du plaisir: pour lequel principalement, à cause de la melodieuse musique des oiseaux, la Voliere est inuentee.

LE moien de les nourrir est de leur donner du millet, leur ordinaire reglé, deux fois le iour à heures certaines, auec force eau pour bruuage, qu'on leur tiendra continuellement, la remuant souuent, de-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

peur de la corruption: comme auſſi leur nettoiera-on ſouuent leurs cages, ſans y ſouffrir le fumier; ces oiſeaux aimans la netteté, & les bonnes ſenteurs, dont quelquesfois l'on les parfume. Ils ſe treuuent mieux en petit logis qu'en grand. Pour laquelle cauſe l'on tient les Cailles & Tourterelles dans des cages, aſſés baſſes, couuertes auec de la toile, non auec du bois, afin de ne ſ'offenſer la teſte heurtans contre le bois, comme ils feroient, meſmes les Cailles ſautans en haut. Là, durant l'Hyuer l'on en prendra pour l'vſage, auquel ſe recognoiſtra la liberalité & la diligence de leur gouuerneur, tant plus graſſes ſe treuuans au manger, que mieux auront eſté nourries & entretenues.

CHAPITRE XI.

La Garene.

ENCORES que parmi les Connins qui nous ſont les plus familiers, n'en recognoiſſons que d'vne race, ſi eſt-ce qu'on jugeroit y en auoir de trois eſpeces, diſtinctes en couleur de poil, & ſaueur de chair. Mais cela prouient de la nourriture, ſelon laquelle les Connins ſe diuerſifient, ſe rendans plus ou moins eſueillés & colorés. Les meilleurs ſont ceux qui viuent en toute liberté dans les foreſts & buiſſons agreſtes de la campaigne: car par ſe choiſir viure à leur appetit & courir à volonté, ſe rendent au manger, delicats & ſains: l'election de la meilleure viãde & l'exercice, cauſans l'vne & l'autre de ces deux bonnes qualités. tels eſtans plus eſueillés, de poil plus rare & plus roux, que nuls autres. Les pires ſont ceux de Clappier qu'on nourrit en eſtroite ſeruitude, dans la maiſon, ou en quelque recoin de la baſſe-court; leſquels pour eſtre endormis & pareſſeux, ont touſ-jours la chair dure & fade, & le poil tendant ſur le blanc. Les moiens ſont ceux de Garene, comme participans des deux extremes: en laquelle ſe rendront-ils meilleurs, qu'elle ſe treuuera plus grande: approchans par ce moien de l'ample liberté que tant ils deſirent. De ces Connins-ci enten-je maintenant diſcourir, comme de ceux ſur leſquels on peut aſſeoir certain reuenu. car de ſ'arreſter aux Connins du tout ſauuages, bien-que les plus deſirables, ſeroit baſtir ſur trop foible fondement: ni auſſi à ceux de Clappier, quoi-qu'abondans en nombre, pour leur peu de ſaueur & bonté. Or comme j'ai dit des pigeons, pour le facile entretien des Connins, l'on peut dreſſer la Garene par tout où l'on veut: mais eſtant à cela meilleur & plus propre vn endroit que l'autre, nous en choiſirons la plus commode ſituation, pour en auoir d'autant plus de profit & de plaiſir, que plus elle ſ'approchera du naturel de ce beſtail, & moins ſ'eſloignera de la maiſon.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Situation de la Garenne.

En couſtau vn peu releué regardant le Leuant ou le Midi, & terre vigoureuſe, plus legere que peſante, eſt le lieu qu'on ſe choiſira pour Garene. La terre ne ſera toutesfois beaucoup ſablonneuſe: dautãt qu'en telle les Connins ne ſe peuuent creuſer les tannieres à plaiſir ſ'éboulant la terre à cauſe de ſa legereté ſans auoir tenue : ains eſt requis eſtre ferme; & pour ce faire, participer quelque peu de l'argile, non toutesfois beaucoup, pour ne rendre le creuſer trop difficile. Ce ſera grand auancement d'œuure, ſi ja le lieu eſt complanté d'arbriſſeaux & buiſſons à ce propres. Mais ſi par le defaut de Nature ou negligence des predeceſſeurs, il ſe treuue vuide, ſera fourni d'arbres de la ſorte, & plantés en la maniere ci-apres enſeignee: afin qu'en eſtans formés des taillis forts & eſpés, les Connins y puiſſent auoir ſeure retraite, & viures en abondance pour ſ'y entretenir. Il eſt à ſouhaitter la Garene eſtre prés de la maiſon, tant pour le plaiſir de la pouuoir ſouuent & ailément viſiter, & y prendre la freſcheur de l'ombrage ; que pour la conſeruation des Connins, leſquels facilement l'on deſrobe, eſtans en lieu par trop eſcarté.

Au VII. Lieu VIII. chap.

Sera prés de la maiſon.

Sera bien fermee.

Afin que les Connins ne ſ'enfuient, ſera neceſſaire fermer la Garene auec des bonnes murailles, bien maçonnees à chaux & ſable, haures de neuf à dix pieds, & profondement fondees dans terre; pour oſter aux Connins l'eſperance d'en ſortir par deſſous les fondemens, comme à cela ſ'efforcent ils, minans dans terre; tant ils deſirent la liberté, ſe ſentans enfermés, juſqu'à ce qu'ils aient accouſtumé le lieu. Les haies ne ſeruent de rien pour retenir les Connins, à trauers deſquelles ils paſſent facilement, quelques fortes & eſpeſſes qu'elles ſoient: ni auſſi les foſſés tant larges & tant profonds qu'on les face, ou ſeroit qu'ils fuſſent remplis d'eau : dont la cloiſon ſe rend preferable à toute autre, pour les raiſons dittes-ci aprés. Defaillant telle commodité, ſe faudra reſoudre à la muraille, ſans faire autre eſtat ne des haies ne des foſſés, que pour preſeruer le bois du taillis du degaſt des beſtes foraines, ſans eſperer de pouuoir retenir les connins. Mais ſi pour l'incommodité du païs, rare en pierre, ne pouués maçonner de bonnes murailles, comme vers Thouloſe & en pluſieurs autres endroits de ce Roiaume, où le baſtiment eſt treſ-cher; à tel defaut, la Garene ſera cloſe, ou de murailles de terre, ſelon leur plus commun vſage, ou des foſſés & haies tout enſemble: dont à tout le moins le taillis demeurera en ſeurté. Et quant aux Connins, par accouſtumance, à la longue, ſ'y arreſteront, pour les bons logis que leur dreſſerons és terriers à la maniere ci apres enſeignee.

Taillis pour la Garene.

De la capacité de la Garene a ja eſté parlé. Doncques, ſans crainte d'exceder, nous la prendrons autant grande que le lieu le permettra, afin d'auoir des Connins ſains & delicats au manger : comme tels ſont touſ-jours ceux qu'on nourrit en terre ſpacieuſe, leſquels courans à volonté, ne ſe prennent garde de leur ſeruitude : par là approchans de la perfection des entierement ſauuages. En grand nombre auſſi, la raiſon voulant que plus en produiſe le grand que le petit lieu: duquel en outre,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tirerés abondance de menu bois de chauffage, quand par chacun an ferés couper du taillis par quartiers selon sa portee. Commodité non petite, accomparee aux fumiers du Colombier, pour de mesme qu'eux, tenir, ce bois-ci, lieu de secondevtilité en la Garene: suffisant moien pour satisfaire aux frais de son entretenement, restans les Connins de liquide reuenu. Neantmoins, pour borner aucunement la Garene, dirai qu'elle sera de raisonnable grandeur pour la fourniture d'vne bonne maison, si on y emploie sept ou huit arpens de terre: & telle Garene estant bien gouuernee & entretenue, rapportera par communes annees, les deux cens douzaines de Connins & dauantage. *Sa capacité.*

REVENANT à la cloison. Si le lieu & l'eau fauorisent l'enrreprinse, nous la ferons d'eau viue, pour du tout paruenir où desirons: car, pourueu que le fossé soit fait ainsi qu'il appartient & sera monstré, l'eau estant dedans, les Connins ne la pourront nullement trauerser. D'ailleurs, ce sera dresser la Garene & le Pescher tout ensemble, mettant du poisson dans le fossé, où tres-bien se nourrira & multipliera: dont le mesnage en sera d'autant plus à priser que mieux tout-d'vne-main, l'on se sera accommmodé de Connins & de poissons, suiuant cest antique commandement. *Pescher à l'entour de la Garene.*

La reparation aura double visage,
Si tu te veux monstrer entendu en mesnage.

Sera aussi chose plaisante, de voir les Connins estre assiegés par les poissons. Les Connins trauerseront bien l'eau à nage, mais d'icelle ne pourront ressortir, si la riue exterieure du fossé, au respect de la Garene, est vn peu releuee & droictement taillee à plomb: car les Connins estãs mouillés, ne peuuent presques rien ramonter en haut. Parquoi, sera besoin façonner diuersement les deux bords du fossé; assauoir, celui joignant la Garene, en douce pente, sans releuement aucun: & l'autre, de telle sorte qu'il ait riuage taillé de la hauteur d'vn couple de pieds. Dont aduiendra, que les Connins cuidans se sauuer en nageant, seront contraints s'en retourner d'où ils viennent, par le rencontre de la riue taillee sur leur issuë, quand mouillés ne pourront grauir le bord du fossé pour en sortir. Tailler droictement les deux bords du fossé, seroit causer la mort certaine aux Connins, dautant que sautans dans l'eau, cõme ordinairement ils font en joüant, quelque basse qu'elle soit, s'y noieroiẽt pour n'ẽ pouuoir ressortir, cõme au cõtraire, auroiẽt-ils la porte ouuerte pour s'en fuir si les deux riues estoient en douce pente: ainsi ne faudroit pour ruiner la Garene dés son origine, que faillir en l'vn ou en l'autre endroit. Sera besoin tenir reparees les ruines qui aduiennent à ce bord de fossé droictement taillé, dont la terre par sa propre pesanteur s'esboule d'elle mesme de jour à autre, sur tout au tẽps des gelees, afin que par les bresches s'y faisans à telle occasion, les Connins ne treuuent la porte des champs pour s'en fuir. Et à ce que cela ne soit touſ-jours à recommencer, sera bon d'y pourueoir vne seule fois en bordant l'exterieur du fossé d'vne muraille de maçonnerie pour tenir ferme en tel en-

droit: ou tant ne voulant despendre, en y plantant des oziers prés à prés l'vn de l'autre, à ce qu'entreliés ensemble, retiennent la terre de s'aualler & descheoir.

Largeur & profondeur du pescher.

Si le fossé n'est large, que de dix ou douze pieds, ce sera en vain qu'on le fera: dautant que de telle mesure, les Connins le trauerseront aisémẽt en vn sault, à toutes les fois qu'il leur prendra l'enuie de gaigner les champs: & les poissons ne s'y pourront commodément nourrir, s'il n'y a d'eau, cinq ou six pieds. Pour donques seruir à l'vn & à l'autre vsage, est de besoin donner au fossé, dix huict ou vingt pieds de largeur, & six ou sept de profondeur. A laquelle mesure ne s'arrestera-l'on toutesfois, si on ne craint la despence de l'œuure ne l'emploi de la terre, puis que trop grand ne pourroit estre le fossé ne pour garder les Connins, ne pour nourrir le poisson, lequel tant plus abondant & tant meilleur sera-il, que plus ample sera son receptacle. Aidera aussi beaucoup à la bonté du poisson, l'ordonnance de ce pescher: lequel faict en long fossé ceignant la Garene, a quelque correspondance auec la naturelle riuiere, où le poisson allant de long en se promenant, enuironne la Garene, & retournant touſ-jours par là, cuide estre en pleine liberté, dont se rend & sain & sauoureux.

Assiete de la Garene.

La Garene ainsi fermee d'eau, ne pouuant estre que platte, ne peut par consequent entierement satisfaire au naturel des Connins, qui est de monter & descendre; comme à ce le coustau est le plus propre. Pour cela neantmoins, ne laisserons-nous de preferer telle assiete à toute autre, tant pour la fermeté de la cloison, que la commodité du poisson. Ioint, que le plan de la Garene se peut aucunement corriger à l'vtilité des Connins, par la terre sortant des fossés en les creusans, laquelle portee en plusieurs endroits de la Garene, y fait des monticules releués, longs, ronds, quarrés, ou d'autre figure, telle qu'on voudra, ressemblans à petits coustaux, sur lesquels les Connins se promenent à plaisir, & de mesme s'y logent; pour la facilité du creuser en telle terre de nouueau remuee. D'ailleurs, par le fossé sont espuisées les eaux croupissantes au plan de la Garene, sousterraines & autres, ainsi demeureront les Connins sans importune humeur, comme ils desirent. Et finalement, sont les Connins accommodés d'eau pour boire, l'aiant ainsi prochaine; si toutesfois boire ils veulent, dõt plusieurs doutent, & croient les aucuns ce bestail pouuoir viure par le seul manger, sans nullement boire.

Arbres, arbrisseaux & herbes qui doiuent estre en la Garene.

Or soit la Garene ainsi fermee par murailles, fossés, ou autrement, elle sera complantee de plusieurs especes d'arbres de coupe, dont les plus desirables sont ceux, qui auec le rejet du bois, rapportent des fruits pour aider à la nourriture des Connins: lesquels arbres, se formans en fort & espés taillis, retirent & conseruent tresbien les Connins, & leur fourniſſent, en saison, viures pour leur entretenement. Toutes sortes de fruitiers sont à cela propres, bien peu exceptés, desquels ne faut ici faire estat, pour ne souffrir la trenche; & en consequence n'abonder en bois, comme il est necessaire, pour la fourniture de la Garene. Poires,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pommes, ceriſes, prunes, noiſilles, amendes, meures, cormes, cornouailles, coins: tout cela mange treſ-bien ce beſtail-ci, dont les arbres fournirõt noſtre Garene: les cheſnes auſſi y tiendront rang honorable, pour leur valeur & en bois & en fruict. Outre leſquels fruitiers, il y a auſſi des arbres & arbuſtes agreſtes, juſqu'aux buiſſons, qui ſont vtiles en la Garene: tant pour l'abondance de leurs bois, qu'autres bonnes qualités qu'ils ont, ſalutaires à ce beſtail, à cauſe dequoi on les foutrera dans la Garene. Entre leſquels ſont recogneus les ormes, pour l'excellent gouſt que ſes racines donnent à la chair des Connins qui ſ'en paiſſent, ce qu'ils font auec appetit, les fouïllans en Hyuer affectionnément ſans grand intereſt des arbres. Tel gouſt a la ſenteur du thym, treſ-deſirable en ceſte viande, à l'occaſion duquel les Connins qui ſe nourriſſent és deſerts ou garrigues de la Prouence & du Languedoc, où telle herbe abonde, là appellee, *frigoule*, ſont priſés par deſſus tous autres. Les genevres donnent auſſi quelque bonne odeur aux Connins qui mangent de leurs grains: & les cannes ou rouzeaux communiquent la douceur de leurs racines, aux Connins qui ſ'en paiſſent. Parquoi, ſera bon remplir la Garene de toutes ces plantes-ci, & autres recommendables, pour le bois & la nourriture. On ſ'abſtiendra d'y planter des ſaules, peuples & autres bois aquatiques, bien qu'abondans en ramage, pour le mauuais gouſt qu'ils rapportent à la chair des Connins: comme ſe recognoit en ceux des iſles, qui, nourris de ceſte viande ſont peu priſés. Quant aux herbes, les plus deſirables ſont celles qui eſtans mangeables, ſont auſſi odorantes, comme le thym, le ſerpoullet, par deſſus toutes: le baſilic, la lauande, l'aſpic, & ſemblables. Apres, les choux, les laictues, les eſpinars & autres de jardin: leſquelles ne ſe mettent qu'en Garene petite, non jamais en grande: dautant qu'en lieu ſpacieux, Nature fournit abondance de viures à ce beſtail: meilleurs que ceux paruenus d'artifice. C'eſt auſſi faute de viande qui fait ſemer en la Garene, de l'orge & de l'auoine: afin que de leur herbe les Connins ſe paiſſent en Hyuer.

Peupler la Garene.

Apres auoir dreſſé la Garene, la faut peupler, car d'attendre que Nature la fourniſſe d'elle-meſme, ce ſeroit vne eſperance vaine: meſme ceſte-ci qui eſt cloſe, en laquelle les Connins eſtrangers n'ont non plus d'entree pour ſ'y engeancer, que les domeſtiques d'iſſuë pour ſ'en fuir. Pluſieurs pour enſemencer la Garene n'vſent d'autre myſtere, que d'y jetter dedans quelque petit nombre de femelles plaines, leſquelles par les petits qu'elles font, maſles & femelles, & iceux par aprés d'autres à l'infini, meublent la Garene: non toutesfois ſi toſt, que par la voie du Clapier, dont ſe ſeruent ceux qui le mieux ſ'entendent à ceſte eſpece de meſnage. En ce faiſant, la Garene ſe maintient au ſuperlatif degré de bonté.

Le Clapier.

Le Clapier eſt vn lieu clos de muraille bien maçonnee, comme celle d'vn jardin, qu'on fait tant grand ou tant petit, & de la figure qu'on veut, en partie couuert, en partie deſcouuert: dans lequel l'on enferme des Connins de deux ſexes, vingt-cinq ou trente femelles pour vn maſ-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

le: où on les nourris de toutes despouïlles de jardin, des fruicts des arbres, iusqu'aux glands, cormes & cornoailles: du son, de l'auoine & d'autres viandes, telles qu'on a, delicates & grossieres: tant ce bestail a bonne bouche, se paissant, tout de mesme du foin, des perches de saule, & des sarmens de vigne, leur en donnant en Hyuer. Là il se multiplie estrangement, dautant que les femelles font des petits tous les mois, peu exceptees, lesquels deuenus grands, s'accouplans masles & femelles, en font aussi de leur costé d'autres: si que par ce moien, le Clapier fournit à manger des Connins en abondance: mais c'est de viande grossiere, à cause du logis & de la nourriture, dont ces Connins sont mis au rang des moins valeureux. On leur accommode des nids auec des aix ou auec des pierres plattes: & en outre, leur fait on quelques monticules de terre, pour y passer le temps en fouïllant. Et à ce qu'ils ne s'enfuiét dessous les fondements des murailles, pour vn preallable on les fonde fort profondément, comme de quatre ou cinq pieds: & aprés on paue tout le lieu auec de bons quarreaux de pierre ou gros cailloux, trois ou quatre pieds dans terre, la remuant, en dressant le paué, à la maniere du planter la vigne. Aussi donnant à fouïller aux Connins, telle terre remuee ils ne passent plus outre, par le rencontre du paué, dont ils demeurent prisonniers dans tels limites. Ce Clapier-ci, est par d'aucuns appellé, Garene, toutesfois improprement: sa grandeur & son bon seruice, lui aiant donné ce titre. Duquel neantmoins se seruira nostre pere-de-famille, lui defaillant la commodité de la vraie Garene; pour l'entretenement de laquelle, lui est requis vn autre Clapier que cestui-ci, plus petit & autrement façonné.

Clapier à Garene. Le Clapier pour la Garene, sera petit, capable seulement de contenir huit ou dix femelles & deux masles: disposé en telle sorte, que sans aucunement s'entremesler, ces bestes puissent viure, & que commodément aussi on puisse donner les masles aux femelles, pour la multiplication & engeance. Pour ce faire, chacune beste aura son nid à part, auec sa petite court au deuant, afin que du nid, qui sera en lieu couuert, la beste aille à la court pour prendre l'aer, & manger. Les courts seront aussi diuisees les vnes des autres, pour les causes dites, & ce auec des rozeaux ou cannes, ou autre bois solide, que ce bestail ne puisse ronger; dont sera faite vne palissade ou treillis, comme cages à oiseaux, pour librement laisser passer l'aer & le Soleil, & ces bestes prisonnieres s'entre-voir & non assembler, de peur de se destraquer les vnes les autres en leur nourriture, reuenant à l'interest de leurs portees. Car viuans en commun, ne feroient tant, ne si souuent des petits, ne les esleueroient si tost, ne si bien que quand chacune mere a sa loge separee. Principalement, desire-on telles separations pour le respect des masles, dautant qu'ils tuent les petits quand ils les peuuent attraper: pour l'immoderé desir qu'ils ont de jouïr plus librement des femelles.

Les nids du Clapier Comment.

Combien, Ces nids, qui en somme seront dix ou douze, seront rangés en file l'vn joignant l'autre, regardant le Midi, au deuant d'vn mur, leur faisant

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

eſpaule contre la Bize, afin qu'exempts des exceſſiues froidures, les Connins demeurent en abri. Leſquels auſſi parera-on aucunement de la violence des extremes chaleurs de l'Eſté, mettant par deſſus leurs petites courts, des rameaux & fueillars freſchement coupés, pour les tenir en ombrage. Ou ſe voulant deſcharger d'vn tel ſoin, fera-on grimper ſur les courts, des rameaux de vigne, de houblon, de roziers ou d'autres choſes à ce propres, dont l'on façonnera vn treillage: lequel ſeruira en Eſté par ſon ombrage, & icelui ne nuira en Hyuer, par lors n'y en auoir aucun ou bien petit, pour le naturel de telles matieres ſe defueillant en Automne. Par deſſus ces cloiſons l'on jettera la mangeaille au beſtail dans les courts: eſquelles l'on entrera, quand l'on voudra, par les petites portes, demeurant bien cloſes, pour retenir le beſtail de ſ'enfuir. &

EN tout lieu qu'il vous plaira ferés dreſſer ce Clapier ci, pourueu qu'il ſoit en endroit aſſeuré des larrons & des beſtes. Mais pour l'aiſance de le pouuoir ſouuent viſiter, le meilleur ſera de l'aſſeoir dans le jardin prés de la maiſon. Là nourrirés ces beſtes priſonnieres, pour les inciter à production, but de leur entretenement, les paiſſans des viandes ci-deuant dittes, & autres ſelon la commodité & que mieux vous viendront à propos. C'eſt auſſi toute deſpence de la Garene (l'autre n'eſtant preſques pour rien comptee) treſpetite, eu eſgard au profit qui en ſort. *Où dreſſés pour*

QVELQVE autre petit ſoin conuient auſſi auoir pour l'entretenement du Clapier: c'eſt d'accoupler le maſle auec la femelle, incontinent apres icelle ſ'eſtre deliuree de ſes petits: afin (que gaignant temps) de la faire recouurir de nouueau, la preparer à autre portee. Car c'eſt choſe aſſeurree, qu'auſſi toſt que la femelle a vuidé le ventre de ſes petits, elle deſire le reamplir, meſme toute pleine qu'elle eſt, tient-on qu'elle peut de rechef conceuoir portee ſur portee, les rendant chacune en leurs temps. A telle cauſe, de ſa tanniere l'on portera la femelle en celle du maſle, pour y ſejourner juſqu'à ce qu'il l'ait couuerte, & ce faict, la rapporter incontinent en ſon lieu vers ſes petits. Par tel ordre, les femelles ſeront touſ-jours en action, dont l'abondance de petits ſortira tãt grande, qu'elle ſuffira à tenir bien fournie la Garene. En laquelle portera-on les petits de jour à autre, les prenans du Clapier incontinent eſtre vn peu fortifiés, les y reſignans pour y paſſer le reſte de leur vie, où par libre nourriture ſe rendans preſques ſauuages, tels que les deſirés, les treuuerés au beſoin. Eſtans les Connins en la Garene, ſ'augmenteront ils auſſi d'eux-meſmes ſans nul ſoin, ſ'accouplans à leur fantaſie, & en ſuite, ſe pourueians & de retraites & de viures, ſelon que Nature les enſeigne, Non toutesfois ſ'y multiplient-ils tant, que font ceux du Clapier, parce que ceſte grande liberté qu'ils ont en ample Garene, les incite à beaucoup courir, & par conſequent, leur oſte le moien de ſe joindre enſemble, maſles & femelles, ſi ſouuent qu'au Clapier, auquel ne laiſſe-on ce beſtail, perdre vne ſeule heure. *L'eſleuemẽt des Cõnins.*

Vice des masles. POVR le cruel naturel des masles, est à souhaitter n'y en auoir beaucoup en la Garene, ains seulement vn pour trente femelles, nombre suffisant pour leur satisfaire, & raisonnable assortiment. Mais dautant qu'il est impossible de regler du tout bien ces choses, ne faudra mettre en la Garene aucun masle, qu'vne seule fois, qui sera lors qu'au commencement l'on la meublera: car ils suffiront pour la fourniture des femelles, desquelles par aprés, sortiront plus de masles, que ne voudrés, voire telle abondance de masles, nuiront plustost en la Garene, qu'ils n'y seruiront, par se rendre destructeurs de leurs semblables. Pour laquelle cause, n'est pardonné à aucun masle qu'on rencontre en la Garene, pour petit & maigre qu'il soit, taschans à s'en desfaire de tant qu'on peut, afin que la Garene surabonde en femelles, comme celles qui ont la chair beaucoup meilleure que les masles. Lesquels, quelques jeunes & gras qu'ils soient, cedent touſ-jours à la bonté de la chair des femelles: & vieux se rendent-ils immangeables, leur chair estant dure & fade. Et ne craignés de chasser si curieusement aux masles qu'ils defaillent en la Garene, & en suite la race des Connins, car il y en restera touſ-jours plus que de besoin. Ceci s'entend pour la Garene s'entretenant d'elle-mesme sans l'aide du Clapier: car pour celle continuellement fournie par le Clapier, grande peine n'y a-il à se despetrer de l'importunité des masles, veu qu'il ne faut que s'abstenir de les y mettre: ains seulement jetter dans la Garene ses femelles naissantes au Clapier, lesquelles seules sans aucuns masles, satisferont à vostre intention, bien que ce soit sans multiplication d'engeance, n'y pouuant estre par defaut de masle: pourueu que le Clapier marche son train sans interruption, fournissant touſ-jours jeune bestail pour le remplage de la Garene.

dont le remede est.

Les chastrer. OR comme toutes choses s'affinent auec le temps, on a treuué par experience le chastrer des Connins estre vn moien exquis pour les faire venir tendres & gras, accomparé au chapponner des coqs: mesmes en les acheuans de nourrir au Clapier (quoi-qu'au pire endroit) deuiennent-ils si delicats qu'ils approchent de bien prés à la saueur des levrauds. Ceste science s'est descouuerte par certains hosteliers, qui pour levrauds, donnoient à manger des Connins chastrés, aprés leur auoir saffrané les pattes, couurant ainsi la tromperie, afin de les rendre de couleur semblable à celle des levrauds. De telle exquise subtilité nous-nous seruirons, chastrans tous les masles au Clapier, pour par-apres les fourrer dans la Garene, laquelle par ce moien se treuuera fournie de precieuses chairs. Et en abondance, puis que sans perte d'aucun Connin que le Clapier produise (chose considerable) nous emploions tous les masles, lesquels sans ce remede, sont rejettés sans pouuoir seruir en la Garene, comme a esté ja representé. A cela conuient se resoudre auant que peupler la Garene, pour ne l'infecter d'aucun masle entier: ains que n'y en mettant que des chastrés, elle ne puisse rapporter autre chair que franche & delectable. Les femelles d'elles-mesmes excedent de beaucoup les masles entiers,

entiers, comme à esté dit, & les masles chastrés, d'autant les femelles, que les chapons les poules. Ainsi conduite la Garene, n'en faut esperer que la nourriture des Connins, sans augmentation de nombre, estant infertile à cause de ce chastrement. Mais ne vous en chaille pourtant, car le Clapier satisfera largement à tel defaut. Dont tiendrés tel conte du Clapier, qu'on fait des aduenues de l'eau de la Cisterne, qui tarit, negligeant ses aqueducts : non plus moissonne-on, si auparauant les terres n'ont esté ensemencees. C'est donques le Clapier qui est le seminaire de la Garene. Rien plus facile n'y a-il, que le chastrer des Connins, où autre mystere n'est requis, que de leur couper les testicules auec vn couteau bien trencheant : & apres auoir engraissé la plaie auec du vieux oinct, sans la coudre, renuoier les Connins en la Garene : où par le benefice de l'aer & de la liberté, eux-mesmes se gueriissent assés-tost. Ce chastrement n'a aucune saison propre, car puis que les meres font des petits durant l'annee, aussi touſ-jours est bon de les chastrer. *Le moien.*

En releuant les monticules de la Garene, par dedans l'on y espargnera des vuides, pour seruir de retraite aux Connins : non en esperance de les contenter entierement, car ils se creusent des nids & tanieres à leur fantasie, mieux que l'homme ne sçauroit faire : s'accommodans dans terre si artistement, que l'entendement humain s'y perd. Et là tant seurement se fortifient-ils, qu'y estans vne fois accoustumés, le lieu leur agreant, l'on ne les en pourroit du tout desengeancer, quand l'on voudroit : fut ce mesme en demolissant la cloison de la Garene, pour leur ouurir la porte à s'en fuir, & pour donner entree à leurs ennemis, afin de les chasser, hommes & bestes. Ains ces vuides leur seruiront, pour y passer & repasser, se promenans & se sauuans de l'incursion des bestes de proie. Aussi pour s'y retraire en temps de pluie : pour laquelle cause les disposera-on de telle sorte qu'ils vuident l'eau, les posans en lieu releué. Ils seront façonnés auec des pierres plattes, comme aqueducts couuerts, droits, recourbés & de toute autre figure qu'on voudra : y faisant des precipices pour s'y sauuer les Connins de la poursuite du furet, quand par malice on en chasseroit dans la Garene. Les meres ont accoustumé, aians fait leurs petits, de boucher l'entree de leurs terriers, auec du foarre & autre menusaille qu'elles peuuent recouurer, pour la crainte qu'elles ont des masles qui deuorent les petits, comme a esté dit, lesquels par ce moien elles garentissent. Vous prenant garde de cela, ne touchés nullement à ces trous, de peur aussi, que les femelles aians apperceu de l'alteration en leur cloison, de rage elles-mesmes n'estranglent leurs petits, pour l'opinion qu'elles auroient que le masle y eust touché, tel estant le naturel de ce bestail. Ceci s'entend en Garene d'engeancement, car en celle où les masles sont chastrés, n'est besoin de se donner telle peine. *Nids de la Garene.*

Av reste, bien que les viures que produit la Garene ainsi disposee, soient suffisans pour la nourriture des Connins, si ne faut-il pour- *Le soin qu'il faut*

auoir des Connins pour leur viure.

tant, faillir de leur donner à manger quelque friandiſe, par fois en Hyuer, lors que par les froidures la mangeaille des champs manque: comme auoine, foin, choux, laictues & autres deſpouilles de jardin. Afin que les maintenans en bon eſtat, aiés auſſi le plaiſir de les voir enſemble par troupeaux: à quoi paruiendrés, ſi les accouſtumés à leur donner à manger touſ-jours en meſmes lieux & en ſifflant, comme auons dit des pigeons. Oians lequel ſigne, les Connins ne faudront de ſe rendre promptement aux lieux deſtinés pour repaiſtre. Et à ce que voſtre preſence & celle de voſtre compagnie n'effarouche les Connins, faudra accommoder à chacun deſdits lieux & joignant icelui, vn cabinet d'arbriſſeaux vifs, bien entrelaſſés enſemble dans lequel vous tenant à couuert, aurés le paſſetemps que deſirés: & ſeruira de plus telle accouſtumance, à prendre des Connins, quand il vous plaira, comme ſera monſtré.

Reprimer le degaſt que font les Connins.

Les Connins ainſi enfermés dans l'enclos de la Garene, ne pourront nuire aux fruicts d'alentour: mais eſtans en lieu ouuert, auquel à volonté ils puiſſent entrer & ſortir, le degaſt que ce petit beſtail fait aux jardins, vergers, vignobles & blairies, eſt treſ-grand, comme ſe void tous les jours; & ſe lit le grand mal qu'anciennemen ce beſtail porta en la Maiorque & Minorque, dont n'eſt à ſouhaitter d'auoir autre Garene que bien cloſe. Il eſt vrai qu'il y a quelque petit remede, pour limiter la courſe des Connins, quoi-qu'ils ſoient en lieu ouuert: comme la ſenteur du ſouphre qui les arreſte. L'on ſ'en ſert en ceſte maniere. Des petits paiſſeaux faits de bois de ſaule ſec ou d'autre bruſlant facilement, ſont trempés d'vn bout dans le ſouphre fondu, comme allumettes, & de l'autre ſont fichez droitement dans terre, où l'on deſire leur ſeruice, equidiſtans de toiſe: aprés le feu eſt mis au ſouphre, lequel bruſlant, effectue par ſon odeur ce que deſirés, engardant les Connins de paſſer tels limites; & ce pour quelques quatre ou cinq jours ſeulement, pendant leſquels dure la ſenteur de telle drogue; laquelle recepte conuient renouueller au bout de ce temps-là. Ce remede eſt principalement inuenté, pour les vignes; attendu qu'en icelles les Connins ne font nul degaſt, les jettons eſtans vne fois endurcis: mais lors ſeulement les broutent-ils, quand elles bourgeonnent, dont le degaſt ne peut durer guiere plus de quinze jours que les jettons mettent à ſ'endurcir. Selon la commune opinion, les Connins ne touchent aux raiſins, laquelle reprouuee de pluſieurs, fait que pour le plus aſſeuré, vaut mieux la Garene eſtre termee, qu'ouuerte: pour tout-d'vne main, retenir les Connins de ſ'enfuir & les garder de faire mal au dehors leur habitation.

Ennemis des Cõnins.

Les ſerpens guerroient fort les Connins, juſqu'à les engloutir tous entiers. Pour les bannir de la Garene, conuient y planter bonne quantité de freſnes, car par l'antipathie qui eſt entre telle plante & les ſerpẽs, les ſerpens fuient l'odeur du freſne, ſur tout ſon ombre, laquelle ils craignent tant, qu'eſtans preſſés, aimeroiẽt mieux paſſer à trauers du feu, que ſur icelle, ſelon l'opinion des Anciens. Et touchant les autres en-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nemis des Connins, le meilleur moien pour s'en desfaire, est de chasser aux renards, pour en tuer tant qu'on pourra, à ceste cause recherchant curieusement leurs tanieres, pour les prendre jeunes: tant qu'il sera possible, engarder que les chiens & les chats n'entrent jamais en la Garene. Sur tout, donner ordre que les chats sauuages ne s'y logent aucunement, où ja y estans, tascher par tous moiens de les en des-engeancer: car les Connins ne pourroient estre trauaillés de pires ennemis. Ainsi qu'à leur vtilité, les habitans des Isles de Majorque & Minorque l'ont pratiqué, contre les Connins qui desertoient leurs païs, aians anciennement fait venir par l'aduis des Romains, des chats sauuages de l'Afrique, pour guerroier ce bestail.

La chasse & prinse des Conins

La fin de la construction de la Garene, est la prinse des Connins, comme la recolte des autres fruits de la terre. A cela paruient-on par diuers moiens, desquels les plus familiers & plus generalement receus, sont les filets & les furets. Du furet l'on ne se seruira nullement en la Garene, pour le grand dommage qu'il y porte, faisant par long temps, haïr aux Connins, les terriers ou tanieres dans lesquelles on l'aura vne fois mis pour en prendre. Mais seulement emploiera-on ceste espece de chasse, és lieux vagues & ouuerts pour prendre les Connins entierement sauuages: & diuersement en nostre Garene les filets pour attraper ce petit bestail. Aussi s'y seruira-on de l'arbaleste & du fort arc agelet, mais non de l'arquebuse, pour n'effraier ce bestail. Le plus asseuré moien de faire jouër les filets, est de se treuuer dans la Garene deux heures deuant jour en Hyuer (qui est lors la vraie saison de manger le Connin) & là estant, fermer incontinent les trous des terriers (qu'improprement aucuns appellent, Clapiers) que le jour auparauant l'on aura remarqués; afin d'engarder les Connins d'y r'entrer. car à telle heure ils sont espars par la Garene pour paistre: lesquels se voians frustrés de l'esperance de leur retraite, tumbent facilement dans les filets que leur aurés tendus en chemin. Preuoiant ceste chasse, dés le dresser de la Garene, l'on façonne les terriers ou cauernes, de telle sorte, que la prinse de ce bestail est rendue aisee & sans bruit. L'on fait des conduits ou longs passages trauersans les monticules diametralement en ligne droicte, selon que s'accorde le mieux. D'vn des bouts l'on tend le filé, & de l'autre auec vne longue perche qu'on fourre dans le trou, l'on alarme les Connins qui se treuuent dedans, lesquels se voulans sauuer à la fuite, ne se prennent garde qu'en leur issue se treuuent attrappés au filé. Autre plus propre moien à prendre ce bestail, se pratique auec beaucoup de plaisir: c'est en laissant choir vn grand pannier d'ozier, fait sans fons, large par bas, comme vne cloche, sur la troupe de Connins mangeans secrettement ensemble, lequel attrape vne partie, qu'aprés l'on retire par vne porte à ce expressément faite au costé du pannier. Pour à quoi facilement paruenir, faut que le pannier demeure touſ-jours suspendu au lieu accoustumé à donner à manger aux Connins, afin qu'ils ne se doutent de l'amorce, esleué vn couple de pieds sur terre,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

par le moien d'vne potence là dressee, au bec de laquelle sera accommodee ou vne poche ou poulie, pour doucement faire couler la corde portant le pannier, l'autre bout de laquelle attaindra jusqu'au cabinet joignant, pour d'icelui faire jouër l'artifice. Quand il vous plaira chasser aux Connins en ceste sorte: estant en Hyuer ou au Printemps, car en autre saison ne se veulét ainsi laisser prendre trouuât par tout a manger) sans bruit vous-vous irés enfermer dans le cabinet, aprés ferés porter à manger aux Connins, mettans la viande sous le pannier, tant accumulee qu'on pourra, à ce que le pannier ait plus de prinse. Là ferés assembler les Connins en sifflant, ou par autre cri que leur aurés accoustumé, les voians attroupés mangeans affectionnément, lascherés la corde, & le pannier cherra sur les Connins, desquels il empriſonnera autant que par sa largeur en pourra comprendre. Est de besoin; cõme a esté dit, que le pannier soit continuellement suspendu en son lieu, & que plusieurs repas se passent sans l'emploier, pour accoustumer le bestail à le voir & ne craindre le danger. Aussi qu'en la Garene y ait plusieurs lieux destinés à leur donner à manger, & ainsi meublés: à ce qu'alternatiuement l'on chasse és vns & és autres, non cõtinuellement en vn seul endroit, pour rendre ceste chasse plus vtile, en n'effarouchant les Connins, comme l'on feroit si on chassoit souuent en mesme lieu. Se faut soigner de ne laisser eschapper aucun Connin, de ceux qui vne fois auront esté prins; de peur que non seulement il ne reuienne plus sous le trebucher, ains qu'il en destourne les autres.

Autrement. ENCORES auec moins de peine par autre voie, prend-on ce bestail-ci, en mesme endroit. Au lieu du pannier, dresse on vne grande cage, occupant presques tout le lieu, dans laquelle les Connins s'empriſonnent eux-mesmes: daurant qu'elle ést faicte comme nasses ou ratoires à prendre poissons & rats: assauoir aians des trous és costés joignans la terre propres pour dõner entree aux Connins, & non issue, à cause du rencontre des piquerons. La cage est faicte de canne ou rouzeaux entiers, pour estre tant plus fermes, ou d'autre bois solide que les Connins ne puissent ronger, de la figure qu'on veut, haute sur terre d'enuiron deux pieds, couuerte par le dessus de mesme matiere, laissant au couuercle vne porte pour en tirer les Connins. Au costé aussi y aura des petites portes, auec leurs huis tout d'vne matiere, qu'on fermera & ouurira opportunément. Toute la cage sera tissue & entre-liee si bien & dru, qu'elle puisse asseurément contenir les Connins, & faite à profit pour longuement durer. Elle sera affermie dans terre, par le moien des paisseaux, qu'en bon nombre, l'on y fourrera par les bouts, afin que ce qui en ressortira, supporte seurement l'artifice, le plan de la terre seruant de fons à la cage. Les Connins entrent dans la cage par les trous pour aller manger la viande qu'y aurés fait mettre par la porte du couuercle. Là les Connins d'eux-mesmes s'enfermeront, & les en tirerés apres par la porte du dessus, comme a esté dit. Est necessaire dresser à ceci les Connins, pour les attraper quand il vous plaira.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Cela se fait par la liberté qu'auparauant leur aurés donnee d'entrer & sortir dans la cage sans danger, tenans les portes des costés ouuertes, par où ils sortent, apres auoir repeu, & ainsi les aians accoustumés à ne rien craindre, ne pourrés faillir d'en prendre abondamment : pourueu aussi que sans abuser de telle aisance, ne la continués que bien à poinct. Par ces moiens & semblables que pourrés inuenter, auec passetemps chasserés aux Connins en saison : desquels remplirés vostre cuisine, comme d'vne manne ordinaire. Viande d'autant plus recherchable, que moins ce bestail couste d'entretenir.

AVTRE obseruation n'est requise pour le gouuernement de la Garene : ni aucunement besoin se pener, pour medeciner les Connins malades, ne pourueoir à leurs autres infirmités. N'est à propos aussi, d'enfermer des levrauds dans la Garene quand-& les Connins : tãt pour ne pouuoir multiplier en seruitude, ores que facilement ils s'appriuoisent en la maison entre chiens & chats, que pour crainte de desbaucher les Connins, lesquels suiuans volontairement les levrauds, comme Capitaines, auec eux s'enfuient de la Garene, par la moindre issuë qu'ils y treuuent. Ains se faut contenter d'y entretenir les seuls Connins, puis que pour eux elle est particulierement destinee.

OVTRE les susdits Connins, sont ceux d'Inde, dont la race est petite de diuerses couleurs, toutesfois distinctes en mesme beste : y en aiãs de naïfuemẽt blancs, noirs, roux, par moitié d'vne couleur, le reste d'vne autre, le tiers, le quart, & autres portions, sans confusion. Ils sont fort fertiles en generation. La couleur de leur chair est tres-blanche, & sa saueur douceastre, qu'on corrige en la cuisine par espiceries. Afin que rien ne defaille en la maison, l'on en nourrira quelques douzaines : auec cest assortissement, que pour vingt-cinq ou trente femelles faut vn masle. Communément on les loge en Clapier resserré : mais si le Clapier est exposé à l'aer auec des buissons & arbustes approchans de la Garene, les Connins s'en rendront meilleurs ; à cause de ce peu de liberté que par là leur donnerés. Conuiendra les paistre des despoüilles du jardin, & d'autres viandes, selon les saisons, ainsi que les autres Connins : estans de nourriture commune. *Connins d'Inde.*

CHAPITRE XII.

Le Parc.

POVR dresser le Parc aux grosses bestes sauuages, seruira de conuenable instruction, la Garene, comme en estant le modelle : & rapportant la chose du petit au grand, dirai que comme la vraie situation de la Garene, est dans le taillis, de petit circuit, & nourrissãt petit bestail : celle du Parc doit estre, és forests & bois de haute fustaie, en grande estendue de terre,

pour l'entretenement des grandes beſtes, y ajouſtant ceci, que l'vn eſt proprement pour le ſimple Gentil-homme, & l'autre ne peut appartenir qu'au grand Seigneur; inuenté plus pour magnificence, que pour vtilité. Ces parcs ſe conforment enſemble en ceci, que d'enfermer des beſtes ſauuages, ſelon leur corpulence: les petits, des petites: les grands, des grandes: & tous deux veulent eſtre profitablement fermés, & commodément fournis de paſturages, pour retenir & nourrir les beſtes, ſelon leurs eſpeces.

Nourriture des beſtes rouſſes.

TOVTES ſortes de fruits ſont agreables aux beſtes rouſſes & noires, ſpecialement le gland, duquel elles ſe paiſſent treſ-bien: auſſi eſt-ce le cheſne qui tient le premier rang au Parc. Les hailliers touffus & ſerrés ſont fort recerchés des beſtes ſauuages, pour ſecrettement s'y retirer & faonner à l'aiſe ſans deſtourbier: à quoi aidera-on par artifice, y dreſſant des grottes & cauernes brutes, au plus prés du naturel que faire ſe pourra. Ces beſtes-ci ne peuuent viure ſans boire: parquoi eſt neceſſaire les accommoder d'eau, dont la plus deſirable eſt la courante, de fontaine ou de ruiſſeau: au defaut deſquelles, l'on recourra aux mares & ciſternes, qu'on dreſſera en diuers endroits du parc, ſelon ſa grandeur: & tãt proprement, que les beſtes d'elles-meſmes aiſément s'y abbruuent.

&

Le ſoin qu'il en faut auoir

NE ſe contentera on pour le viure de ces beſtes, des paſturages du fonds, quelques abondans ſoient-ils, ains à la maniere ci-deuant enſeignee, fera-on des farrages pour y paiſtre en Hyuer. Et ce bon traitemẽt, leur fera oublier la ſeruitude, dont elles ſe maintiendront en bon point. S'engraiſſiront auſſi moiennant que ſans eſpargne on leur donne du grain tous les jours de l'Hyuer, leur ordinaire reglé: particulierement, en tout temps, aux beſtes plaines, & à celles qui de nouueau ont faonné. Pour auoir le plaiſir de voir aſſemblees ces beſtes-ci, on les accouſtume à manger du grain en certains endroits accommodés, comme auons dit des Connins, & de mangeoirs, & de cabinets couuerts, pour de là ſans eſtre veu d'elles, les contempler à loiſir. Seruans auſſi ces cachots, à les ſurprendre par pieges & autres engins qu'on leur dreſſe, ſi de peur d'effraier le troupeau, l'on ne leur veut tirer à l'arquebuſe. Aucuns iettent dans le Parc, quelques cerfs, biches, ſangliers & ſemblables beſtes appriuoiſees dés leur jeuneſſe pour emmener les ſauuages par tout le Parc, afin de les voir de prés où l'on voudra. Ie ne paſſe plus outre aux particularités du gouuernement de ce grand beſtail, afin de n'outre-paſſer les limites de mon diſcours, qui ne tend qu'à meſnage: non de traitter en ceſt endroit, des delices des Princes & grands Seigneurs, leur reſeruant ce ſeruice en autre diſcours.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XIII.

L'Eſtang, le Peſcher, le Viuier.

POVR l'eſtrange multiplication du poiſſon, & le peu de deſpenſe requiſe à ſon entretenement, ſa nourriture eſt beaucoup priſee au meſnage. Les Anciens ont fait beaucoup d'eſtat de la commodité du poiſſon: voire tant l'ont aimé, que pluſieurs grands perſonnages ſe ſont donnés les noms des poiſſons que plus ils aimoient, de là eſtans ſorties les familles des Orates, Murenes, Liciniens, Sergiens, ainſi qu'on le void és liures de l'Antiquité: par telle curioſité engrauans là leur memoire comme en table d'airain, & la cruauté d'aucuns d'entr'eux, qui expoſoient aux poiſſons, pour viande, les corps morts de leurs eſclaues, que pour paſſetẽps, ils contraignoient de ſ'entretuer. La magnificence de Lucullus preuue auſſi telle affection, faiſant nourrir des poiſſons dans des Viuiers de verre, ſuſpendus pour plancher, és ſalles, afin d'auoir, en banquetant, le plaiſir de contempler les poiſſons par le deſſous. En ces trois diuers endroits le poiſſon ſe nourrit, mais indifferemment ne ſ'y multiplie-il: car au Viuier, ſuiuant l'etymologie de ſon nom, il ne fait que viure, pour la petiteſſe du lieu, inuenté ſeulement pour tenir le poiſſon: afin d'y en prendre à toutes les fois qu'on en veut, à telle cauſe dit auſſi, Repoſoir & Serue. Es Eſtang & Peſcher, le Poiſſon ſe multiplie, toutesfois beaucoup mieux en ceſtui-là, qu'en ceſtui-ci, pour ſon eſtẽdue, aiant le poiſſon en l'Eſtang, moien de ſe promener loin: liberté qu'il n'a au Peſcher, qui communément n'occupe grande place. Auſſi le Viuier ſe conuertit en Peſcher & le Peſcher en Eſtang, amplifiant leurs limites. Et au contraire de l'Eſtang ſe fait le Peſcher, & du Peſcher, le Viuier, les reſerrans à l'eſtroit.

Le poiſſon ſe garde au Viuier.

mais il ſe multiplie en l'Eſtãg & au Peſcher.

L'ESTANG donques, ne peut eſtre petit au regard du Peſcher: parquoi, ſans crainte de paſſer meſure, nous le prendrons tant grand, que le terroir le permettra: dont aduiendra commodité pareille à celle remarquee aux Colombier & Garene, que meilleur ſe rendra le grand Eſtang en ſa grandeur, que le petit en ſa petiteſſe, & pour la qualité & pour la quantité du poiſſon. Attendu qu'en grand enceint, croiſt abondance de viures pour nourrir le poiſſon, qui auec la liberté du promenoir, ſe rend ſain & agreable au manger, & en nombre, ſ'accroiſt admirablement. De telle ample eſtendue de terre ſort vn autre reuenu; ſelon la pratique de pluſieurs prouinces de France, heureuſement emploians ce meſnage; qui eſt par les bleds prouenans du fonds de l'Eſtang, quand aprés auoir ſerui quelques annees en

De l'Eſtang.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

poiſſon, deſſeché, eſt reduit en labourage. Mais auec tant de rapport, que la merueille eſt grande de voir l'abondance des beaux bleds venans de là. Telle fertilité eſt cauſee au fonds par l'eau, laquelle premierement l'engraiſſe, par le limon que naturellement elle laiſſe par tout où elle ſejourne: & aprés le contraint à ſe repoſer, le tenant en telle ſujection, que pendant qu'elle y ſejourne ne peut produire que quelques rozeaux de petite nourriture: dont aiant fait amas de fertilité par pluſieurs annees, eſtans mis en labourage, rapporte des bleds auec esbahiſſement, tant ils croiſſent abondamment ſur ce limon: lequel facilite le labourage, quand meſlé auec la terre du fonds, la rend treſaiſee à manier, imitant l'Egypte, où le Nil verſe durant certain mois de l'annee.

Vtilité de deux Eſtangs.

De tous lieux indifferemment ne peut-on tirer, en leurs temps, ces deux diuers ſeruices, quoi-que fournis d'eau: mais ſeulement de ceux auſquels l'aſſiete eſt fauorable. Vn ſeul lieu ne ſuffit, ains de neceſſité en faut auoir deux, pour le moins ſi on deſire eſtre fourni & de poiſſon, & de beaux bleds tout enſemble, à ce que l'vn trauaillant en l'Eſtang, cinq ou ſix annees de ſuite, l'autre cependant ſerue en labourage pour autant d'annees: paſſees leſquelles, l'eau y eſtant remiſe, recommence à nourrir du poiſſon, & l'autre à eſtre eſpuiſé & deſſeché pour le labourage. Ainſi alternatiuement chacun de ces deux lieux-là, donnera à ſon tour du poiſſon & du bled en abondance. Qui n'a lieux à cela du tout propres, ſe contentera de la ſeule commodité du poiſſon, laquelle (moiennant l'eau) il aura par tout où il voudra creuſer, comme j'ai dit du foſſé fermant la Garene, auquel on ne peut jamais ſemer du bled.

Aſſiete & capacité de l'Eſtāg.

L'ESTANG ſera ſitué en lieu large & ſpacieux, qui de Nature ſoit enfoncé d'vn coſté & releué des autres: afin qu'à moins de frais qu'il ſera poſſible, la chauſſee pour retenir l'eau, ſe puiſſe faire. Tels lieux communément ſe treuuent à la naiſſance des valons, que curieuſement conuient rechercher: car d'accommoder entierement par artifice le lieu deſtiné pour Eſtang en endroit non fauorable, la choſe ſeroit & de trop grande deſpence & non tant fructueuſe qu'il eſt requis. Attendu, qu'à creuſer artificiellement le fonds, pour donner place à l'eau, courent grands frais: & l'enleue la ſuperficie de la terre, où giſt la principale bonté, à l'intereſt des bleds qu'aprés l'on y ſeme, leſquels n'en peuuent-ils ſortir en telle abondance, qu'en leur laiſſant la terre entiere, pour leur nourriture. L'enfoncement ſera reglé en telle ſorte, qu'en ſa plus grande profondeur l'Eſtang ne contienne, d'eau plus de huit ou dix pieds: & du moins, quatre, meſure ſuffiſante pour la nourriture du poiſſon. En lieu ainſi choiſi, l'Eſtang ſe rendra ample, l'eau ſ'eſcartant largement de tous coſtés: & pour ſon peu de pente, le fonds ſe labourant facilement. Auſquelles commodités, ajouſterons-nous ceſte-ci, que la chauſſee en ſera moins haute, qu'é endroit beaucoup enfoncé: & par cõſequent à moindre deſpẽſe ſe dreſſera, & de plus longue duree ſera-elle,

Sa chauſſee.

que si pour la profondeur de l'assiete, l'on estoit contraint de l'edifier hautement. La matiere de la chaussee sera bõne & profitable, sans auoir tant d'esgard à la cherté, qu'au naturel de l'ouurage, qui ne peut souffrir la chaussee estre composee d'estoffe de peu de valeur. Car si elle n'est suffisante pour retenir l'eau, & qu'elle ne soit de duree, ce sera tousiours à recommencer pour les frequentes ruines qui aduiennent, plus grandes és lieux joignans les eaux, qu'és autres qui en sont esloignés: voire à tel defaut, encores pis aduiendra, c'est assauoir perte de toute l'esperance de ce mesnage. Dautant que la chaussee, pour sa foiblesse, ne pouuant resister aux rauines des pluies, aucunesfois auec grande violence inopinément suruenans, fait jour à l'Estang, dont s'en vont de compaignie, & l'eau & le poisson là assemblé de plusieurs annees. Mais en bien façonnant la chaussee au commencement & de bonne matiere, escheuirés tels dangers, & de fort long temps ne serés contraint d'en reuenir au refaire. La seule terre est la plus commune matiere qu'on emploie en ceste endroit, qui est de duree, selon qu'elle est argileuse & maniee. La terre sablonneuse n'y vaut rien, ni la pierreuse non plus; parquoi, de necessité conuient estre deschargee & de sable & de pierres, pour fermement retenir l'eau. Quant au maniment, ainsi l'on y procede. Deux murailles de gazon, taillé en quartiers comme pierres sont faites, en ligne paralelle, raisonnablement distantes l'vne de l'autre (& telle raison prinse de la grandeur ou petitesse de l'estang, estant requis estre la chaussee de l'vn plus grande que celle de l'autre) dont l'entre-deux est rempli de terre argilleuse, ou pour le meilleur, de pure argile, qu'on y espard peu-à-peu egalement par littees, en la pressant auec vn battoir pour l'affermir. Et à ce que cela se puisse bien faire, l'on arrouse la terre par dessus à mesure qu'on l'emploie: comme de mesme, hausse-on petit-à-petit, les murailles de gazon jusqu'à ce que la chaussee soit parfaite. En talus façonne-on ces murailles ci, pour le naturel de la matiere qui ne souffre d'estre droictement bastie: car comme és rempars des forteresses, en ceste endroit le gazon est emploié; assauoir en pente, l'herbe regardant en hors, afin de s'y affermir. Par ce moien, demeure la chaussee beaucoup plus large au fondement en bas, qu'en son extremité en haut, & par consequent, suffisamment forte pour retenir l'eau: pourueu qu'on la fonde de raisonnable espesseur, laquelle se regle par la capacité de l'Estang, comme j'ai dit, & aussi par la pente du lieu. Neantmoins, pour petit que soit l'Estang & platte sa situation, est neccessaire en sa plus petite espesseur, qui est le dessus, la chaussee estre capable à receuoir hommes & bestes pour y passer à volonté sans y rien gaster, par là mesurant l'espesseur de son fondement. Autres, au lieu de gazon, font les murailles de bonne maçonnerie de pierre à chaux & sable; mais pour l'espargne, non guiere espesse; seulement chacune d'vn couple de pieds, rempliſſant l'entre deux de terre ou d'argile, comme dessus, pestrie & affermie. En ceste maniere, la chaussee se rend bonne en perfection & de longue duree, pour retenir l'eau du tout bien, & resister aux violences & de l'eau

Comment faicte.

& du temps. Et si s'edifie elle auec moderee despense, en pais auquel le bastiment n'est excessiuement cher. Dautant que peu de terre suffit en faueur de la maçonnerie, à edifier vne bonne chaussee, au prix du grand terrain, que de necessité conuient assembler, pour celle qui est auec le gazon. Aucun bois ne faut entremesler parmi la chaussee, de quelle façon qu'on la construise; à cause de la pourriture à laquelle il est sujet, qui cause la ruine de l'œuure, se troüant & persant la chaussee, à mesure que le bois se pourrit, d'où l'eau & le poisson se perdent.

Obseruations en dressant l'Estang.

Pour la premiere main de l'Estang, est besoin faire vn grand fossé, large & profond, de long en long du lieu destiné en Estang, de bas en haut, d'vn bout à l'autre, couppant les eaux des costés par trenchees, comme en plume, vuidans les eaux dans le grand fossé, au bout duquel en la chaussee, sera la bonde pour escouler l'Estang au besoin. Principalement cela regarde à l'aduenir, afin de dessecher tout le terroir, pour, à son tour, le faire seruir en labourage, comme a esté dit: à faute dequoi, par trop d'humeur, les bleds ne pourroient profiter en tel endroit. Et seruira en outre telle ouuerture, à fournir de la terre pour la chaussee, ou commodément l'on en prendra creusant le fossé. Car de l'aller querir loin, ne se fait qu'à trop de frais, lesquels l'on doit soigneusement euiter, en toute sorte de mesnagement. La chaussee est sujette à ceste ruine, que les vagues de l'eau de l'Estang s'esmeuuent par les vents, quelquesfois auec tant de violence, que donnans rudement contre la chaussee, en rompent les bords, à la ruine de l'Estang, par là perdant ses poissons: causans telles bresches, pour petites qu'elles soient au commencement, si tost n'y est pourueu, l'entiere dissipation de la chaussee. Auec plus de facilité preuoid-on ce mal deuant qu'il arriue, que l'on ne le guerit par-aprés. Car il ne faut que des buissons dont l'on borde la chaussee, auec des paux & oziers, les y attachans fermement, pour parer les coups de l'eau, contre lesquels l'eau donnant, espargne la terre de la chaussee. Si les buissons y sont plantés comme haie viue, forte & espesse, tant mieux vaudra, pour euiter la peine d'y en remettre de nouueau, à mesure que les autres se consument. A ces tempestes, resiste sans moien, la chaussee emmantelee de maçonnerie, car l'eau n'a prinse contre le bastiment, quoi-que courroussee, pourueu qu'il soit profitablement fait. Aussi auec des bonnes pierres doit-on pauer le dessus de la chaussee, maçonnee ou non, pour engarder qu'elle ne soit escorchee par l'eau, versant en tel endroit, lors que par les grandes pluies les eaux se desbordent. Le seul pauer du dessus de la chaussee n'est suffisant pour resister à ces dangers, lesquels preuenans de plus loin, sera necessaire faire deux ouuertures és deux bouts de la chaussee, pour vuidange de l'eau ordinaire de l'Estang; & tant grandes, qu'elles suffisent pour les peines extraordinaires des pluies, les rejettans hors de l'Estang, par conduits si bien appropriés, qu'elles ne puissent nuire. Ces ouuertures seront grillees; afin de retenir le poisson: à faute dequoy il se perdroit auec l'eau, versant par tels endroits. Non contens de cela, ferons des tranchees par dehors l'Estang, au

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dessus & és costés d'icelui, pour receuoir les eaux prouenãtes des inondations ; afin d'en descharger l'Estang, sans entrer dans icelui. Dont tout-d'vne-main, sera euitee l'incommodité des terres & brossailles portees en l'Estang, par la ruine des pluies, desquelles à la longue il est comblé.

La bonde de l'Estang sera au plus bas endroit de la chaussee, au bout du fossé susdit, pour vuider l'eau & mettre à sec l'Estang, lors qu'il sera question de le pescher, ou de luy renouueller l'eau : contre laquelle bonde, faudra mettre vne grille de fer ou de cuiure, druement persee, pour retenir le poisson qu'il ne sorte de l'Estang auec l'eau. De mesme & pour semblable occasion, des grilles seront appliquees à toutes les issuës de l'eau. De la façon de la bonde, n'est ici question de parler, par estre cela à la fantasie de l'ouurier : joint qu'il ne seroit possible representer les diuerses façons de bondes & ouuertures qu'on fait pour la vuidange des Estangs, ni les moiens qu'on tient à les fermer & ouurir. Suffise, que cela soit auec le plus de facile seruice, & de longue duree que faire se pourra.

Peupler l'Estang.

Iaçoit qu'indifferemment toutes sortes de poissons ne se nourrissent en l'Estang, si est-ce qu'on ne se deceura nullement, si on y en met de toutes les races qu'on pourra recouurer : afin que celles qui s'y plairont le mieux y demeurent superieures. En quoi n'y a tant de despense, encores que les inutiles s'y perdent, comme il y courroit du hazard, en n'y mettant que les poissons qu'estimerés le plus fructifians : où vous vous pourriez tromper (mesme dressant l'Estang en païs & lieu nouueau) ne sçachant point entierement le naturel de vostre terre, ni de vostre eau, dequoi ne pouués estre bien resolu, que par l'experience. Il est vrai, qu'en general l'on sçait bien que les terroirs pierreux & sablonneux, nourrissent les truites, loches, brochets, perches, barbeaux, gardons, carpes, goujons, dorades, chabots, cheuineaux, meusniers, esperlans, dables : & les limoneux & fangeux, aussi des carpes & barbeaux, la tanche, la bourbete, le lanceron, l'anguile & autres. Tous lesquels se trouuent mieux en eau viue, que morte, & s'en rendent de meilleur goust, & sont meilleurs pour la santé. Surquoi prendrés auis; notammẽt touchant les truites & brochets : afin de ne les enfermer inconsiderément dans l'Estang, pour le degast qu'ils y font, comme poissons de rapine deuorans les autres. Aussi sont poissons de rapine, les perches & les barbeaux, non toutesfois tant rauissans que les autres.

De la truite.

La truite ne peut viure qu'en eau de fontaine, & celle n'est courante ne s'y multiplie aucunement : ne faisant que s'entretenir & engrossir, en eau dormante, quoi-que de fontaine. Pour laquelle cause, desirant estre abondamment pourueu de cest excellent Poisson (estimé la perdrix d'eau douce) pour luy seul ferés vn Pescher separé, l'appropriant de telle sorte, que des aduenues de l'eau, soient faits de longs canaux, larges de sept à huit pieds, pauës au fons, & par dessus le pauë mises force menues pierres & gros gravier, où l'eau courant continuellement pourse ren-

dre au Pescher, les truites se promeneront plaisamment, cuidans estre en pleine liberté, comme en riuiere ouuerte. Dont auiendra celle multiplication de nombre que desirés, par s'y engeãcer ce Poisson-ci, moiẽnant tel logis ainsi preparé & la bonne nourriture: par fois leur donnãt à manger de la menulaille du Poisson de l'Estang & du Pescher; & d'ordinaire, les despouilles de la cuisine, des fruits & semblables viandes. Obseruant ceci, que tant plus petit est le Pescher, tant plus de nourriture conuient donner au Poisson qui y est enfermé: n'aiant, le Poisson, en lieu pressé & serré à l'estroit, moien d'estre naturellement si bien auictuaillé, qu'en ample & large.

Du brochet. QVANT au Brochet, l'on ne fera difficulté d'en mettre dans l'Estang, vn ou deux ans aprés l'auoir appoissonné, non deuãt, afin de donner loisir au Poisson de s'y fortifier & augmenter par generation, pour se pouuoir garder des rauages du Brochet. Lequel encore qu'il deuore quelques petits Poissons ne desertera pourtant l'Estang, pour la grande multitude de Poisson qui s'engendrera de là en hors. Et sera grande commodité, d'auoir prouision de ceste exquis Poisson, pour l'accoupler à la truite, & à la perche, les trois plus desirables qui se nourrissent en eau douce.

Moien de peupler l'Estang. LE temps pour peupler l'Estang, est le mois de Mai, en laquelle saison, l'on treuue abondance de toute sorte de Poissons, ce bestail, aiant esté en amour dés le commencement du Printemps. Des riuieres & Estãgs les plus prochains de vous, tirerés la fourniture pour vostre Estang, de toutes races & especes de nouueau Poisson: lequel ferés porter chés vous en extreme diligence; afin que sain & sauf il se puisse rendre au lieu destiné: ce qu'on n'oseroit esperer, le faisant longuement sejourner en chemin. Par batteaux, par charrettes, & à dos des bestes, l'on charrie ce Poisson: mais plus facilement par eau que par terre. Par laquelle cause, estant contraint de le faire transporter à dos, faites que ce soit par bestes de relais, que tiendrés en chemin, à ce que donnant la charge des vnes aux autres, le Poisson ne sejourne aucunement. Le Poisson sera enfermé dans des barrils auec de l'eau, percés d'vn costé; tant pour donner aër au Poisson, que pour le rafreschir de nouuelle eau en chemin, aiant tiré la vieille par le bas. Ainsi & sainement & vistement, se rendra la semence du Poisson dans l'Estang, pour y fructifier. Touchant la quantité, comme trop bien, ne trop tost ne pourriés appoissonner vostre Estang, aussi trop grand nombre de Poissons n'y sçauriés vous mettre au commencement. Donc sans retention, pouruoiés à l'ensemencement de l'Estang auec toute liberalité: à l'imitation des Colombiers & Garenes, qui ne peuuent estre surchargees de bestail en leur naissance. Et ceste grande prouision, suppleera au defaut des Poissons, qui meurent par le tracas du changement: par là euitant le danger de voir l'Estang mal appoissonné de long temps, quand en telle action, l'on seroit allé eschargement.

CE fait, autre chose n'est requise pour l'Estang, que l'entretenemẽt,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

qui consiste principalement en ce poinct, que d'y conseruer l'eau. Car comme elle est la vie du Poisson; aussi la laissant defaillir, c'est perdre & principal & accessoire; en quoi git plus de curiosité que de despense. L'eau y decoulera continuellement sans interruption, & si possible est, en grande abondance: pour tant plus gaiement s'y nourrir le Poisson, & lui faire suporter l'ennui de la seruitude, que mieux il sera pourueu de ce que plus il desire. Que la chaussee, leuee ou escluze, bondes, & grilles soient profitablemẽt entretenues en leur entier, sans souffrir qu'aucune bresche s'y face, reparant toutes les apparences de ruine, & par là preuenant la perte de l'Estang qui souuentesfois aduient par negligence. A quoi est remedié tres-facilement, en sa saison & à bon compte, au prix de la despence qu'on est contraint faire, quand aprés auoir par trop delaié, la force de l'eau y a taillé beaucoup d'ouurage. Sera l'Estang deschargé des herbes & plantes surcroissans l'eau, comme rozeaux de diuerses sortes, lys d'Estang, joncs, nymphees, fleurs d'eau & de toutes autres incommodans le Poisson en son promenoir, lui donnans mauuaise senteur & lui faisans sentir le limon. Lesquelles plantes, arrachera-on curieusement par le moien d'vn petit bateau, sur lequel l'on ira par tout l'Estang: qui aussi seruira à y Pescher & s'y promener. De mesme affection, chassera on aux Bievres, Loutres, Rats-d'eau & semblables bestes malignes, afin que les Poissons restent en l'Estang, sans ennemis. pour seuls s'y conseruer exempts d'importun voisinage. Les excremens de l'Estang, comme Poissillons d'infinies sortes, grenoüilles, vermisseaux, & semblables bestioles, seruent de nourriture au Poisson, qui s'en paist auec des racines & herbes que le fonds produit naturellement, dont le soin & la despence de donner à manger au Poisson, sont d'autant deschargés. Pour laquelle cause, est l'Estang aussi recogneu pour la premiere habitation du Poisson: ainsi n'estant, du Pescher ne du Viuier, où de necessité est requis porter des viures pour la nourriture ordinaire du Poisson.

De l'encommencement,

Aussi

Iusques au cinquiesme ou sixiesme an, l'Estang va en accroissant; c'est à dire, le Poisson s'y augmente & maintient en bon estat. Mais de là en hors, n'y fait que languir, dautant qu'il ne treuue dans l'Estang, vitures à suffisance pour la nourriture de l'innumerable nombre de Poisson, qui pendant ce temps-là, s'y est engendré: dont se mangeans les vns les autres, finalement l'Estang de lui-mesme se deserteroit, si on laissoit plus longuement les Poissons ensemble. Voiant ces choses, au bout de tel terme, l'Estang est generalement pesché, & d'icelui enleué tout le Poisson qui y est treuué, qu'on vend aux marchands qui en font trafique, aprés en auoir gardé la prouision de la maison pour saler, & toute la menusaille pour peupler le nouueau Estang. La saison de la pesche est à la fin du Printemps & en Lune nouuelle, le Poisson estant alors en son meilleur poinct, & le temps encores frais pour le saler. En vuidant l'eau par la bonde, cela se fait auec autant de plaisir, voiant sauteller le Poisson sur la terre aprés auoir perdu l'eau, que d'aisance là assemblé, le prendre

Quand & comment le pescher,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

à corbeillees. De meſme le fonds ſe deſſeche, tenant la bonde ouuerte, afin de le rendre propre au labourage. Et l'autre fonds, qui à ſon tour a porté des bleds, pour eſtre remis en Eſtang: ſelon que ce meſnage a eſté repreſenté. Ceci eſt remarquable, que ſelon l'opinion de pluſieurs, les œufs du Poiſſon demeurent cachés dans terre, ſains & entiers, cinq ou ſix ans, qui eſt le temps que le fonds de l'Eſtang deſſeché, trauaille à la production des bleds. D'ont auient, qu'à rappoiſſonner de nouueau l'Eſtang, dont le fonds n'aura eſté en labourage plus que le temps ſuſdit, l'on ne ſe met en grande peine de lui redonner nouuelle ſemence de Poiſſon, la vieille y ſuffiſant. Mais pour negotier aſſeurément, emploiãt auſſi la commodité qui s'offre, l'on y pourra mettre de la menuſaille de l'Eſtang de nouueau peſché, pour toſt ceſtui ci, auoir ſon entiere fourniture.

PENDANT ces cinq ou ſix annees que l'Eſtang eſt en nature, conuient eſtre fort retenus à y prendre du Poiſſon; afin de ne deſtourner le digne reuenu de ceſte nourriture. Car d'en tirer du Poiſſon de jour à autre, pour l'ordinaire de la maiſon, pour peu que ce fut, ne deués eſperer, quoi-qu'à la longue, peſche generale de grande valeur: vne meſme choſe deux fois ne pouuant eſtre ceſte-ci accomparee au bled mangé en herbe, qui ne le peut eſtre en grain. Parquoi, en l'Eſtang l'on peſchera, comme par maniere de paſſetemps, à la ligne ou autrement, afin d'en prendre quelquesfois, & en petite quantité, des plus gros poiſſons & ja enuieillis. La patience de ce terme-là, cauſe grande quantité de deniers tumber dans voſtre bource, de cinq en cinq ans vne fois, ou de ſix en ſix, comme ſe void en diuerſes prouinces de ce Roiaume, la peſche d'vn ſeul Eſtang ſe vendre à miliers d'eſcus. Mais ce ſeroit bien plus que parties caſueles, ſi l'aſſiete, eſtant fauorable, permettoit au lieu d'vn Eſtang, d'en faire cinq ou ſix, pour en auoir vn peſcheable chacune annee, & par là fonder certain annuel reuenu. Ce que facilement ſe feroit, auec vne ſeule eau, ſi le lieu tumbant en pente, bien que petite, & en coline, dix ou douze eſcluſes ou chauſſees eſtans là dreſſees, faiſoient autant de receptacles d'eau, tumbant de l'vn à l'autre pour d'iceux tenir touſiours la moitié en eau & poiſſon; & l'autre, en terre & bled, comme a eſté dit. Commodité plus deſiree qu'obtenue, non toutesfois, impoſſible, eſtãt bien recerchee en païs de valon, tant Nature eſt abondante en biens & en richeſſes. Ne ſe ploiant le païs à la pluralité d'Eſtangs, aura noſtre pere-de famille dequoi ſupporter l'attente de la generale peſche de ſon Eſtang, par les beaux bleds que tandis il tire de celui dont le fonds deſſeché, ſert en labourage. Et quant au Poiſſon pour ſon ordinaire, il en ſera tres-bien pourueu, par le moien de ſes Peſcher & Viuier, où à toutes heures il en treuuera pour y en prendre en abondance.

Le Peſcher L'ORDONNANCE du Peſcher depend du lieu: car par tous le Poiſſon ſe treuue bien, moiennant qu'il y ait de l'eau: mieux toutesfois en lieu expoſé au Soleil, qu'en ombreux, ce qu'il conuiendra auiſer. Aiant à choiſir de lieu, preferés, à tout autre, celui deſcrit en la Garene,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour le profit du Poiſſon: qui là ſe rend, & en plus grãd nombre & plus ſain, qu'en peſcher d'autre figure, à cauſe de la longueur & tournoiemẽt du foſſé, où à l'aiſe il ſe promeine, allant & retournant à plaiſir, ſans ſe prendre garde de ſa ſeruitude. A l'imitation de l'Eſtang, ſe dreſſe le Peſcher; aſſauoir, en la chauſſee, ſi chauſſee y eſcheoit, en la bonde & és grilles, pour retenir & vuider l'eau, & engarder que le Poiſſon n'en ſorte: auſſi comme l'Eſtang, s'enſemence le Peſcher. Rien plus n'ont de commun enſemble: car en ce Peſcher-ci, faut donner à manger au Poiſſon, & pour en tirer le reuenu, tous les jours y peſcher, & en prẽdre du Poiſſon, pour cela eſtant ainſi appellé. Touchant ſa capacité, il eſt certain que tant plus grand eſt le Peſcher, tant plus abonde le Poiſſon, & en nõbre & en bonté, & moins de viande eſt requis leur diſtribuer: pour laquelle cauſe, le prendra-on pluſtoſt grand que petit, ſi ainſi ſe peut faire.

Dequoi le nourrir.

AIDANT donques à la faculté du fonds & de l'eau pour la nourriture du Poiſſon, ſeront jettés dans le Peſcher tous empeſchemẽs de la cuiſine, comme entrailles de toutes ſortes de Poiſſons, frais & ſalés, de la volaille, levrauds, Connins, & d'autres beſtes, à meſure qu'on les recouurera. Auſſi les pelures des fruits qu'on prepare pour ſecher, ſont bõnes aux Poiſſons, & meilleurs les fruits meſmes, ſi la commodité veut qu'on leur en donne des bons. Ce ſeront pour le moins ceux qui chẽt d'eux-meſmes des arbres, qu'on ne leur eſpargnera: non plus que les figues demi-gaſtees par faute de temps propre à ſecher; ne les cormes, qui leur agreent fort. Les glands concaſſees leur ſont bonnes, le marc des raiſins, & des fruits, deſquels l'on a exprimé le jus pour boiſſon, & en ſomme, les poiſſons mangeront tout ce que leur voudrés donner. Pour plaiſir, leur baille-on quelquesfois du pain, cela ſeruant auſſi à les faire aſſembler: à quoi ne fraudront, ſi leur en jettant des pieces dans l'eau, l'on ſifle ou ſonne quelque clochette tout enſemble, s'attroupans pour le venir prendre, comme j'ai dit des Connins, tant toutes eſpeces d'animaux ſe ſubmettent à l'ordre.

Chaſtrer le Peſcher.

VOILA ce qui eſt requis pour loger & nourrir le Poiſſon au Peſcher, où il s'engencera, engroſſira & engraiſſera tres-bien; auec fort petite deſpenſe au prix du reuenu. Car peu de temps aprés auoir meublé le Peſcher, pourrés commencer d'en tirer quelque peu de Poiſſon pour manger: & paſſé vn an, tant qu'il vous plaira, ſans crainte de l'eſpuiſer, s'y eſtant le Poiſſon vne fois accouſtumé. Voire s'y augmentera-il tellement, que chacun an, conuiendra chaſtrer le Peſcher; c'eſt à dire, le deſcharger du Poiſſon ſur-abondant: afin que le reſtant au Peſcher ſe maintienne en bon poinct: autrement tout le Poiſſon, de preſſe & famine, deuiendroit maigre & langoureux. Ce chaſtrement ſe fait en vuidant le Peſcher par la bonde au temps de la generale peſche de l'Eſtang, afin de prendre le Poiſſon en ſon meilleur poinct, pour ſaler & faire ſeruir à la prouiſion de la maiſon. Mais auec ceſte conſideration, que de n'en tirer indifferemment tous les gros Poiſſons, ains d'y en laiſſer pour manger frais de jour à autre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

La pesche ordinaire d'icelui.

POVR l'ordinaire pesche, l'on n'vsera d'autre artifice que de filets, hameçons, naises & semblables instrumens, selon l'vsage des lieux, s'abstenant du tout des amorces, pour n'en vser d'aucune sorte d'icelles, cõme tres-dommageables au Poisson. En vuidant l'eau du Pescher, l'on vient bien plus aisement à bout de ceci, mais l'on ne se donne telle peine tant souuent qu'on a besoin de Poisson, parquoi l'vne & l'autre pesche sera pratiquee, comme s'accordera le mieux. Et à ce que les larrõs ne puissent desrober le Poisson auec des grands filets trauersans le Pescher, on plantera des longs pieux en plusieurs endroits du Pescher, du fonds d'icelui attaignans la superficie de l'eau, lesquels empescheront l'vsage des filets, & ainsi se preseruera le Poisson de telle tempeste.

Le Viuier.

IOIGNANT le Pescher on dresse le Viuier, afin qu'auec moins d'alteration le Poisson se change & conserue, que moins de difference se treuuera d'vn lieu en autre; tant pour le respect du fonds que de l'eau. En sa figure n'y a aucune sujection. Ce qu'on y obseruera de necessaire, sera de l'exposer en plein Soleil, pour la recreation du Poisson: & de le faire aisé à ouurir & fermer pour facilement le pouuoir vuider & remplir. Du Pescher tire-on le Poisson, pour le mettre reposer au Viuier, & de là l'enuoier à la cuisine: mais c'est Poisson gros qu'on y loge, non petit; par estre tant plus prest à manger, pour cestui-là & non pour cestui-ci, estant dressé le Viuier. Pendant laquelle attente, l'on le nourrira tres-bien, sans espoir que le fonds cõtribue aucune chose à son viure, de peur que sa maigreur le rendit dans peu de jours d'aucune valeur & commẽt qu'on le traicte, ne faudra que ce soit pour long temps, ains le manger de jour à autre, y en surrogeant touſiours de nouueau. Aucuns ne font autre Viuier, que dans le Pescher mesme, à l'vn des coins d'icelui faisant vn retranchement, non de bastiment, ains auec des perches ou cannes, comme cages, dans lesquelles le Poisson est mis reposer, comme dessus. Voire s'y empriſonne-il de lui-mesme, si à la cage l'on fait des trous, cõme ceux des naises, par lesquels les Poissons entreront dans la cage, sans en pouuoir sortir. Et ce tant plus affectionnément s'y fourreront-ils, que plus dans la cage treuueront à manger, qu'ailleurs. Comme pour telle cause on y mettra la pluspart de la mangeaille, pour accoustumer les Poissons à y venir, lesquels si on ne veut prendre, ne faudra que tenir les portes ouuertes, que pour issuë l'on aura fait à la cage; à l'imitation de celles de la Garane.

L'Anguiliere.

A ce mesnage j'aiousterai l'Anguiliere, afin qu'aucun animal de seruice se nourrissant dans l'eau, ne detaille au pere-de-famille. On la dressera en lieu ombreux & bourbeux, en la façon du Pescher, & de mesme sera ensemencee. Sa capacité sera à discretion, toutesfois reglee par la faculté du fonds, pour la faire grande ou petite, selon que les Anguiles y fructifieront. Là on nourrira les Anguiles de la viande ci deuant ditte: comme de mesme que les Poissons des Pescher & Viuier, seront elles prinses pour l'vsage.

CHAPI

CHAPITRE XIV.

L'Apier ou Ruſchier, qui eſt la nourriture des Mouſches-à-miel.

AVEC les Connins & Poiſſons, les Abeilles ont de commun, l'entretenement, c'eſt à dire, à treſ-bon marché les nourrit-on, voire preſques pour neant, puis que pour elles, ne faut faire prouiſion, ni de fourrages, ni d'autre mangeaille, eſtant ſi peu de choſe, ce que par fois on leur donne, que cela eſt pluſtoſt à accompter à medecine ou à plaiſir, qu'à neceſſité de nourriture. Car c'eſt de leur ſeul & propre ouurage, qu'immediatement les Abeilles viuent, qu'elles compoſent de fleurs & brins de pluſieurs arbres & herbes, franches & ſauuages, de la rozee, de l'aër, & d'autres matieres incogneues aux hommes, par elles cueillies doucemẽt és plantes ſans rien y gaſter, contre l'vſage de tout autre animal. Du reſtant de laquelle nourriture, ſort le doux miel, tant celebré de toutes nations, meſme par ceſte Antiquité:

Sic vos non vobis mellificatis apes.

& la cire auec, exquiſes & riches matieres. Au logis & au ſoin, conſiſte toute la deſpéſe requiſe en ceſt endroit: treſpetite & en l'vn & en l'autre, puis qu'vn petit jardin ſuffit pour contenir grand nõbre de Ruſches, & vn ſeul homme, comme en ſe joüant, pour en gouuerner grande quantité. Pour leſquelles choſes, tant grand reuenu qu'on voudra, tirera-õn de ceſte nourriture, n'eſtant queſtion que de s'y reſoudre.

Origine fabuleux des Abeilles.

DE ces treſ-excellens animaux ont preſques tous les Anciens chanté la gloire, & repreſenté les mœurs & conduite: des doctes eſcrits deſquels, nos peres nous ont laiſſé pluſieurs enſeignemens, où nous-nous arreſterons, ſans recercher plus auant l'origine de ce beſtail: cõme pluſieurs anciẽs Poëtes ont fait, plus pour luſtre de leurs poëſies, que pour fermeté d'hiſtoire. Ces pauures Payens, rauis en la contemplation de ceſt exquis animal, pour ſon ſubtil labeur, pour ſa diligence, pour ſa police, pour ſon precieux ouurage, ont imaginé eſtre engendré du Soleil & des frelons, & aprés, les Abeilles auoir eſté eſleuees par les nymphes Phryxonides, & icelles auoir nourri Iupiter auec du miel, en ſa premiere jeuneſſe, dans vn antre au mont Dictean, comme dit Virgile. Aucuns ont voulu faire ſortir ce beſtail de Crete, de Theſſalie, ou de l'iſle de Coa. Autres, & tous fabuleuſement, de la race de Meliſſa, qui de belle femme fut par Iupiter trans-formee en Abeille. Non plus s'accordent-ils du tẽps de leur creation, ſi c'eſt de celui de Saturnus, d'Erictonius, ou d'Ariſteus, tant leur ignorance les a poſſedés: ne leur permettant de croire, que la main du Souuerain, quand & le monde, a creé tous animaux.

Virgile au 4. liu. des Georgiques.

LES Abeilles ou Mouches-à-miel, ſont des Latins appellees, *Apes*,

Leur etymologie. parce qu'elles naissent sans pieds, comme escriuẽt Probus & Priscianus: & Virgile en ceste sorte, *Trunca pedum primo.* Du Latin, *Auis*, vient ce mot, Auete, comme qui diroit petit oiseau. Selon le tesmoignage de Varo, des Abeilles ont esté nommees les oisillons des Muses, pour la musique qu'elles aiment, auec son melodieux se laissans aisémẽt rassembler en vn corps, quoi-qu'esparses en plusieurs. Elles sont du genre des insectes volans, & par les Iurisconsultes, tenues au rang des bestes sauuages, selon la Loy 26. *ff. de furtis.* dont s'ensuit qu'elles appartiennent au premier occupant comme toute autre sauuagine.

Le soin de leur nourriture. LA quantité fait le profit. A ce qu'il soit grand, grand nombre de Ruschés entretiendrés vous, voire (sans vous arrester a certain nombre) autant que pourrés recouurer de Mouſches: leur donnant vn gouuerneur, sans lequel peu de chose pourriés esperer de ceste nourriture. Car par la raison des oyes & des poules-d'Inde, moins couste à conduire le grand que le petit nombre d'Abeilles. D'autant que communément, pour le peu l'on ne destine le labeur d'vn homme dont ce peu se conuertit à neant. Mais bien tres-opportunément pour l'abondance, laquelle supportant la despense du gouuerneur, moiennant bonne conduite, rapporte beaucoup de fruit.

En l'aspect du ciel pour les loger. EN lieu temperé s'esleuent facilement les Abeilles, haïssans les extremités des froidures & chaleurs. Toutesfois elles supportent le froid, pourueu qu'il soit sans vents excessifs, la Hongrie, le Dannemarch, la Frize, la Holande & Zelande, & autres regions froides, prenuans cela par l'abondance de miel & de cire qui en sort. En Moscouie & Russie, les Abeilles se nourrissent naturellement dans le creux des arbres, sans donner peine de les loger: d'où l'on tire le raport, miel & cire auec peu de labeur. En Polongne, ne viennent du tout naturellement, ce qui cause quelque petit soin à les conduire. Ce sera doncques en endroit couuert, principalement de la Bize, où nous logerons nos Abeilles, y ajoustant ceci, que de les poser directement à l'aspect du leuant d'Hyuer, afin qu'estans esclairées & eschauffees dés le grand matin par le Soleil, soient fortifiees pour bien trauailler toute la journee. Si le païs est aucunement sujet aux vents, l'Apier ou Ruscher sera hautement fermé de muraille bastie de bonne maçonnerie, pour seruir d'abri aux Mouſches: mais n'estant le climat ainsi incommodé, suffira pour toute cloison, vne bonne haie viue, laquelle aiant de commun auec la muraille, la seurté des Abeilles contre les larrons, en outre a ceste particuliere vtilité, que de fournir de brins de fueilles, & de fleurs aux Mouſches, pour leur viure & passe-temps. Les Anciens ont commandé de percer la muraille en plusieurs endroits quelques pieds sur terre, pour le libre passage des Abeilles allans & venans quẽter leur vie: mais telle obseruation n'est necessaire, parce que les Mouſches sortans de leurs Ruſches, sont touſiours legeres pour voler à mont: & reuenans estans chargées, tumbent aisément en leur logis, mesmes s'il est assis en vallee. comme à telle cause l'endroit enfoncé, par dessus tout autre, est choisi. Et encores qu'on leur donnast

contraire quartier, moiennant bonne conduite, ne laisseroient pourtant de s'y retraire : comme auec apparentes incommodités, void-on des Abeilles mesme dans les villes, rapporter moderé profit ; tant ce docile animal est de facile conduite.

Les tenir nettement.

Le Rvscher sera assis en lieu net & secret ; les Auetes haïssans la saleté & toutes sortes de mauuaises senteurs, maresçages, bourbiers, fumiers, retraits, & semblables endroits puants. Aussi la frequentation de toutes especes de bestes, volaille & autre, domestique & estrangere, leur est prejudiciable. Les poules & les arondelles mangent les Abeilles : les bœufs, pourceaux, chevres, brebis, chiens, toutes ces bestes nuisent aux Abeilles, s'en approchans, renuersans leurs maisonnettes, foulans leurs herbages, broutans leurs fleurs, abbatans la rozee du matin, ausquelles choses consiste la vie de ces petits animaux. Pour les preseruer de telles injures, à la merci de ces tempestes-là, ne seront elles exposees, ains les logera on dans l'enceint des jardinages, en retranchement fait en endroit conuenable & bien choisi. Non seulement les Abeilles fuient les mauuaises odeurs, ains recerchent les bonnes, pour loin qu'elles les aient. Pour les deliurer de laquelle peine, nous fournirons le Ruscher, de toutes les sortes de plantes, arbustes & herbes dont nous nous pourrons auiser, esleuables en nostre climat, rapportans, & par elles, & par leurs fleurs, agreables senteurs. Les plus-desirables plantes, ainsi qualifiees, sont celles de plus longue duree (afin que ce ne soit à refaire chacun an) comme rosmarin, roziers de diuerses especes, mesme de Damas, thym, sarriete, lauande, mente, sauge, melisse, lys blancs, violiers de plusieurs couleurs. Se prenant garde de ce poinct, que d'y en mettre de tant de sortes, que selon le diuers naturel des plantes, elles fleurissent en diuers temps, tost & tard, à ce que longuement les Abeilles y treuuent dequoi se contenter. Presques toutes les herbes potageres seruent en cest endroit, & specialemẽt les feues, pour l'abondance de leurs fleurs, estans de soüefue odeur : & tres-vtilement aussi les fleurs de la generalité des arbres du verger : car toute la bonne senteur, fournissent matiere à suffisance, pour l'ouurage des Abeilles : lequel tant plus delicat sera-il, que plus exquis seront les fruitiers prés desquels les Abeilles seront logees. Comme par le contraire, ne pouuans les Abeilles charger que sur plantes sauuages & malignes, par faute d'autres, ne rapporteront miel de valeur, ains plustost bastard & venimeux, & cire de peu de prix.

Leur fournir de bons viures.

& au contraire.

Leur faire euiter les mauuais.

Selon Pline l'herbe appellee, *Ægoletros*, donne au miel qualité puante & vẽnimeuse, certaine saison de l'annee, prés la Mer Major. En ces quartiers ci, de Languedoc, les fleurs de l'orme, du tithymale, du genest, de l'arbousier, du bouïs, changent la bonté du miel, & aucunes de ces fleurs là, emmaladissent les Abeilles : du voisinage desquelles plantes, conuient esloigner les Abeilles tant qu'il sera possible, afin que soit ou par famine, ou par curiosité, elles ne s'addressent jamais en mauuais lieu. C'est pourquoi, est necessaire de les pouruoir de si grande quantité

de plantes salutaires, qu'elles n'aient occasion d'aller loin quester leur vie. Neantmoins, quelque soin qu'on mette aprés ces choses, si ne peut-on du tout retenir les Abeilles prés de leur habitation, que pour se promener, en beau temps, elles ne s'esloignent bien auant en la campaigne. D'où ne rapporteront que bonne matiere, & pour le miel & pour la cire, si generalement le païs est propre pour le pasturage du bestail à quatre pieds, à cause des herbages fournissans viande à suffisance à tous ces animaux-là, dont ils se nourrissent. Aussi où est le laict, là est le miel: cõme est dit en la saincte Escriture, La terre de Canaan abonder en laict & en miel. Le temps aussi que les Abeilles demandent, est le mesme de celui que les brebis & moutons desirent, assauoir, sans bruines, & abondant en fleurs. A ceci consentent les Antiques auec les Modernes, que des fleurs, la cire est faicte: & de la rozee, le miel: l'vne & l'autre tant meilleurs se rendans, que plus delicates sont les fleurs, & les fueilles sur lesquelles chet la rozee; de là prenans leurs bonnes qualités.

Auis pour leur dõner à boire.

L'EAV est aussi remarquable en cest endroit, pour l'abbreuoir des Mouſches-à-miel. En nulle eau, que claire & nette, ne s'abbruueront elles, telle l'allans cercher pour loin qu'elle soit. C'est pourquoi le Ruscher sera bien accommodé, si par deuant ou au trauers d'icelui, passe vn petit canal d'eau viue, afin que les Mouſches aient moins d'occasion de & s'escarter pour aller boire. Ce canal sera garni és costés de pierres, & branchetes de bois, pour aisément s'y poser les Mouſches allans boire: retenant si bien l'eau en ses limites, & tant à propos la vuide, qu'elle ne verse parmi l'Apier, de peur de le rendre en marescage. A faute d'eau courante, l'on s'accommode de celle de puits ou de cisterne, laquelle estant joignant l'Apier, en est puisee, & aprés jettee dans des petits canaux à ce appropriés.

Loger les Ruſches.

LES bancs pour asseoir les Ruſches, seront artistement bastis, à ce qu'elles y reposent seurement. L'on releuera ces bancs sur terre auec des pierres quarrees & bien maçonnees, si la trop grande cherté de bastir ne contraint les faire de terre. Les bancs ne s'entrejoindront point: ains y aura vn vuide entre-deux, afin d'y passer librement pour le seruice des Abeilles. Ils s'excederont l'vn l'autre, comme degrés de theatre: & sans s'entre-toucher, chacune Ruſche receura sa part de la faueur du Soleil, auec belle representation de toutes ensemble, & par telle disposition, les Abeilles ne se presseront les vnes les autres, ains sans empeschement entreront en leurs Ruſches & en sortiront comme voudront. Ainsi bastis, les serpens, tignes, limats, rats, araignes ni autres ennemis des Mouſches-à-miel, n'auront beaucoup d'accés dans les Ruſches, au grand auantage de ce bestail, qui est fort tourmenté de telles bestes ou plustost pestes. Ceux qui ont peu d'Abeilles, se contentent de faire vn seul banc au Ruscher deuant la muraille, regardant le Leuant ou Midi: mais les autres qui en nourrissent abondamment, y en dressent autant que le nombre de leurs Ruſches le requiert; & ce par rengees l'vne deuant l'autre, equidistantes, faisans par entre-elles, des

allees, comme a esté dit. Aussi seront les Ruſches posees de telle sorte, que sans s'entre-toucher, on les puisse remuer l'vne aprés l'autre, sans troubler les voisines.

La matiere des Ruſches.

Tovs ne s'accordent en la matiere & disposition des Ruſches, pour le facile maniment de ce bestail, qui donne liberté à vn chacun de le loger à sa fantaisie. L'on façonne les Ruſches de bois, de pierre, de terre-cuite, de brique, d'escorce d'arbres, de paille. On les enferme dans les murailles, on les tiét à l'aër, & à couuert, comme l'on veut: on les remue de lieu en autre, par saisons; en somme, selon la fantaisie, le plus souuent auec bon succés, tant ce bestail est d'aisee conduite. Mais comme il y a bon & meilleur (l'experience s'accordant à la raison) l'on treuue que pour ce seruice, le bois excede en bonté toute autre matiere: à cause de son temperament, estant tousiours moderé en chaleur & froidure, auis que les Abeilles mesmes verifient, quand naturellement elles se logent dans les arbres, comme a esté veu; tres rarement dans les rochers. Ce & qu'on ne treuue, ni en la pierre, ni en la terre-cuite, qui gelent les Abeilles en Hyuer, & les bruslent en Esté. La paille defaut en ce que ne pouuant, pour sa foiblesse, resister du tout bien és intemperies des temps, est en outre, tres-facile à brusler: soit par mesgarde auec le feu qu'õ parfume les Abeilles, soit par malice, danger qui tant n'est à craindre és Ruches de bois. Au bois mesmes y a du choix, n'estant indifferemment propre à ce mesnage, autant l'vn que l'autre. Le liege est le bois le plus souhaitable en ceit endroit, aiant toutes les qualités requises: mais la rarité cause n'en faire estat certain, qu'és lieux où tel arbre est familier. Ce sera donques des aix de chesne; de chastanier, de noier, de sapin, de fousteau, de saule, d'ozier & de semblables, dont l'on se seruira pour faire les Ruſches, puis que par tous païs, aucuns de tels arbres y abondent: si toutesfois l'vsage du païs le veut ainsi; car où l'on a accoustumé faire les Ruſches de paille, comme en France, en Flandres, Hollande, Zelande, Dannemark, à la paille conuiendra s'arrester. Mais escheant de les faire de bois, elles seront si bien dressees & tant à profit, qu'elles puissent estre de longue duree, pour euiter le hazard de perdre les Mouſches, quand par necessité l'on est contraint de racoustrer leur habitation, en frapant rudement contre les Ruſches, les Mouſches y estans dedans. Outre les clouds qu'on n'y espargnera, l'on joindra les aix auec des bãdes de fer, de telle sorte, que les cõmissures ne paroissent, à ce que, ne vent ne pluie, ne puissent penetrer dedans. C'est pourquoi plus estimees sont les Ruſches d'vne seule piece, que de plusieurs, lesquelles n'aians aucunes jointes, les injures des temps, à tout le moins de ce costé là, ne nuisent aux Abeilles, où auec l'espargne du fer, s'espargne aussi la peine & le souci du rabillage. Telles Ruſches sont faites des troncs d'arbres creux, que curieusement l'on recerche par les forests, lesquels on acheue de cauer & preparer en dedans. Elles sont rondes; celles des aix, quarrees, triangulaires, pentagonnes, ou de telle figure qu'on veut. En chacune de toutes lesquelles, met-on au milieu du

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dedans, deux bastons en croix, pour aider aux Mouſches à y eſtayer & affermir leur ouurage.

Leur grãdeur. A LA capacité des Ruſches eſt neceſſaire prendre ſoigneuſement garde, pour les faire de meſure conuenable. Des Ruſches trop grandes, font bien du miel & de la cire, mais non des Auetes pour conſeruation de la race, que fort rarement, encores eſt-ce par benefice de la ſaiſon. Dautant que ſeulement par faute de logis, les Abeilles ſe ſeparent pour cercher nouuelle habitation, demeurans touſiours vnies vieilles & jeunes, tant que leur maiſonnete les peut contenir. Au contraire, les trop petites Ruſches, rendent plus de beſtail, que d'autre reuenu, parce que ne pouuans en petit lieu loger enſemble grande abondance d'Abeilles, cauſe, que lors qu'elles naiſſent, ſe font place les vnes aux autres s'allans cercher quartier ailleurs; dont de tel petit nombre, ne peut ſortir que peu de miel & de cire. Le milieu donques eſt ce que cerchons en ceſt endroit, c'eſt à dire, de proportionner les Ruſches à la raiſon, ſans excedder ni en grandeur ni en petiteſſe, afin que de ceſte nourriture, puiſſiõs longuemẽt auoir profit. La preuue de pluſieurs ſiecles nous a enſeigné, les Ruſches des Mouſches-à-miel eſtre de la meſure que deſirons, ſi elles ont de largeur vn peu plus d'vn pied, & de hauteur vne autrefois autant, eſtans quarrees, & rondes, à l'equipolent, en recerchant par geometrie, de rapporter le plus prés qu'on pourra, vne figure à l'autre, à ce qu'elles ſoient de ſemblable capacité. A laquelle s'accordent, ou peu s'en faut, les Ruſches de Flandres, appellees, *Biecornen*, qu'on fait de cinq quartiers d'aune de hauteur, & trois quartiers de largeur par bas montant en eſtroiſſant: mais c'eſt de la meſure dudit païs, fort petite au reſpect de celle de Paris, à l'aune de laquelle ville, y a ſept octaues de celle de Flandres.

Les preſeruer des larrons. POVR aſſeurer les Abeilles de la main des larrons, l'inuention de les emmurer eſt treuuee. La muraille eſt percee en dehors par petits trous, comme ceux d'vn crible, toutesfois en petit nombre, ſeulement pour l'entree & iſſuë des Abeilles: & en dedans vers le logis, eſt fait vn armoire fermant auec ſon huis, pour vendanger & nettoier les Ruſches en ſaiſon. Curioſité propre & bonne pour les Abeilles, ſi le dedans du mur eſt garni auec des aix temperant la froidure de la muraille. Aucuns ajouſtent à l'armoire, vne vitre, pour auoir le plaiſir de voir à trauers le verre trauailler les Abeilles, & pour prendre auis du temps de les chaſtrer & nettoier, afin de n'y mettre la main que bien à poinct. Cela approche des Ruſches de Talc, dont Pline fait mention: car pour eſtre tranſparente telle matiere, facilement l'on void tout l'interieur auec delectation.

Soin general qu'il faut auoir des Abeilles. LA facilité de ces Mouſches fait qu'elles ſouffrent toutes habitations & gouuernemens, auſſi tous aers, peu s'en faut, comme a eſté dit. En France & ailleurs, où les Ruſches ſont de paille, ne ſont ouuertes au deſſus, à la maniere de la Prouence, du Dauphiné, du Languedoc, de la Gaſcongne, &c. ains fermees ainſi qu'vn chapeau long & pointu,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour laquelle cauſe on les vendange par le bas, prenans de ce coſté-là & le miel & la cire à vne ſeule fois; ne touchant au haut, que lors qu'on vuide du tout les Ruſches. En telles habitations les Abeilles ſont toſt accouſtumees ; par ce que ſelon leur naturel, qui eſt de n'eſtre jamais oiſiues, elles ſe mettent à trauailler dés leur arriuee dans la Ruſche, & ce par le plus haut endroit d'icelle, lequel ſe rencontrant pointu, eſt par conſequent rempli dans peu de temps. dont les Abeilles accouragees, s'arreſtent volontiers en tel lieu. Le commun tient touſiours les Abeilles à l'aër, le païs eſtant temperé: mais les aucuns, de l'Apier, les remuent ſous des porches, prés d'icelui expreſſément dreſſees, & ce à l'entree de l'Hyuer, pour y ſejourner juſqu'au Printemps : leſquelles on rapporte lors en l'Apier. ainſi exemptes des froidures, paſſent gaiement le mauuais temps. Pour preſeruer les Abeilles de la famine, les Anciens changeoient de place à leurs Ruſches, choiſiſſans les bons paſturages, ſelon les ſaiſons. A telle cauſe, d'Achaïe eſtoient les Abeilles tranſportees en Athenes: de Negrepont & des iſles Cyclades, en Scyros: de toutes parts de Sicile, dedans Hyble, par le teſmoignage de Columella. Pline dit que les Eſpagnols charrioient leurs Ruſches auec les Abeilles dedans, à dos des mulets: & ceux d'Hoſtie en Italie, ſur des bateaux par la riuiere du Po, où on les tenoit juſqu'à ce qu'on voioit les bateaux commencer à s'enfoncer : ſigne que les Ruſches eſtoient chargees de miel & de cire, & lors les ramenoit-on en leur originaire repaire, pour eſtre vendangees. Encores aujourd'hui ſe pratique ſemblable changement en Hollande & Zelande, remuans les Ruſches dãs les nauetieres & milleraies, de ces mils ſarrazins noirs, faits à angles, aians la paille rouge, qu'ils appellent *Bockent*, en France, *Buccail*, & en Picardie *Penit* ; mais c'eſt alors que les nauets & millets ſont en fleur, fourniſſans aux Abeilles abondance de delectable nourriture, & aſſés longuement. le naturel de ces fleurs-là eſtant de tumber tard de leurs tiges. *Colum. l. 9. ch. 14.*

IOIGNANT l'Apier, ou Ruſcher habitera la pluſpart du temps, le gouuerneur des Mouſches-à-miel, en maiſon à ce expreſſémẽt dreſſee: laquelle ſeruira auſſi de magazin pour les Ruſches de reſeruе, inſtrumẽs & outils de ce meſnage, afin de les prendre là, en la neceſſité.

CES choſes preparees, conuiendra s'enſemencer de bon beſtail, tel le recerchant auec pareille curioſité, qu'on a accouſtumé d'emploier au recouurement de toute autre engeance, pour l'vtilité de ce meſnage & le danger de tout gaſter ſans cela. Il y a des Abeilles ſauuages & franches, c'eſt à dire, mauuaiſes & bonnes. Selon les Anciens s'en treuuent de quatre ſortes differentes en corpulence, figure, couleur, mœurs. Les mauuaiſes ſont les plus grandes, les plus rondes, les plus noires, & les plus difficiles à approcher, tendantes à cruauté. Les bonnes, celles qui le plus contrarient à telles qualités, eſtans en outre ſur leur couleur claire & blonde, tacheтees de noir & non velues. Par ces marques, le pere de famille ſe choiſira la race de ſon Ruſchet, en acheтant des Ruſches ja *Deux eſpeces d'Abeilles.*

remplies, pour les faire transporter chés soi : à quoi sera besoin ajouster ceste tres-asseuree adresse, que de voir l'interieur des Ruſches, pour juger de la suffisance des Mouſches, par leur ouurage : ce que l'on fait aisément, ostant les couuercles par le dessus, & les regardant aussi par le dessous, renuersant d'vn costé doucement les Ruſches, selon leurs diuerſes façons. Les Mouſches-à-miel ne souffrent le tracas que mal-aisément; c'est pourquoi les faut prẽdre le plus prés de vous que pourrés, afin que moins elles soient importunes, que plus court sera le chemin. Ioint que le changement d'aër & de terroir, les estonne, demeurans par aprés moins fructueuſes, que plus loin les aurés prinſes. Pour ces raisons, les Ruſches auec les Abeilles dedans seront portees par des hommes, non au col, ains auec vn brancas. Deux hommes à la main porteront aisémẽt deux Ruſches, & doucement selon le desir du bestail, pourueu qu'ils passent par beau chemin, lequel, si possible est, quoi-que plus long, tel conuiendra tenir; afin de ne gaster par rude alleure, l'ouurage imbecille de ce bestail. La Primevere est la vraie saison de ce transport, & la nuict, meilleure que le jour, pour coïement & sans grande esmotion, retenir les Mouſches. A quoi aussi seruira le linge, duquel chacune Ruſche sera enuelopee en ce remuement, jusqu'à vn couple de jours aprés les auoir rangees en l'Apier. Au bout desquels & sur le soir, le linge osté, seront les Abeilles desempriſonnees & remiſes en liberté. Telle heure est choiſie, afin que par l'approche de la nuict, les Abeilles ne s'enfuient, ains petit-à-petit s'accouſtumans, oublier leur naturel repaire, pour se remettre en train comme deuant.

Moiens pour trouuer des Ruſches foreſtieres.

Avx Ruſches achetees, nostre pere-de-famille, ajoindra celles qui se trouueront parmi les foreſts, lesquelles souuentesfois se rencontrent de la race des plus excellentes Abeilles, pour estre sorties des bons essoins enfuis de l'Apier. De celles là, fera faire soigneuſe perquiſition, afin qu'aucune ne s'en perde: & ce en visitant souuent les endroits où il imaginera en pouuoir treuuer, autresfois y en aiant esté prins. Ceſte adresse de Columelle est remarquable, pour sa subtilité. Les Mouſches-à-miel vont ordinairement s'abruuer és fontaines & ruiſſeaux les plus prochains de leur retraicte, pour cachee qu'elle soit. Aiant aperceu cela, par le nombre des Mouſches qu'y verrés, jugerés de la distance de leur repaire, tant plus petite estant elle, que plus grande sera l'assemblee des Abeilles, & au contraire. Mais pour en estre mieux asseuré, marquerés sur le dos les Abeilles qui viendront à l'eau, & ce auec des longues pailles plongees dans de la peinture rouge, qu'à telle cause tiendres là prest: choſe plus curieuſe que difficile. Auec la patiẽce de quelques heures, attendrés le retour de ces Abeilles marquees, l'habitation desquelles tiendrés plus prés de la fontaine, que moins tarderont à y retourner. Surquoi prenant auis, par curieuſe recerche treuuerés ce que desirés. Encores ceſte adreſſe est plus certaine. Prenés vn tronçon de rozeau ou canne, long de demi pied, fermé des deux bouts, & ouuert au milieu par vn petit trou qu'y ferés: mettes y dedans vn peu de miel, & ainſi appre-

Colum. l. 9. chap. 8.

ſtè, repoſés-le pres de l'eau. Pour la douceur du miel les Abeilles entreront dans ce tuyau, ſ'y fourrans tant qu'il y en pourra entrer, & leur en donnerés de loiſir, ce que voiant, enleuerés le tuyau fermant le trou auec le poulce, pour engarder les Abeilles de ſ'en-fuir. Puis reculé vn peu de l'eau, ouurant le trou, laiſſerés ſortir vne ſeule Mouſche pour ſ'en voler, ce qu'elle fera incontinent vers ſon habitation. Obſeruerés le chemin de ſa retraicte, en la ſuiuant tant longuement que pourrés: & lors que l'aurés perdue de veuë en ſortirés vne ſeconde, de meſme que la premiere, la ſuiuant en auanceant chemin: puis vne troiſieſme, aprés vne quatrieſme, vne cinquieſme, & en ſomme tant en congedierés l'vne aprés l'autre, que finalement treuuiés leur giſte, auquel elles vous guideront par telle ruze. Car ces Mouſches aians eſté empriſonnees, ne demandent qu'à retourner chés elles, où elles ſ'en reuont, ſans nullement ſe tromper en leur chemin, de quelque endroit qu'elles partét, tant elles ont l'entendement exquis en ce qui leur eſt conuenable. *&*

De les retirer en l'Apier.

SVR le moien de retirer les Abeilles treuuees és foreſts, n'eſt poſſible de donner certaine inſtruction, cela dependant immediatement de l'endroit de l'arbre auquel elles ſe rencontrent logees, aucunesfois ſi difficile, qu'il eſt impoſſible d'en ſortir les mouſches: ce qu'ainſi recogneu, ne vous y opiniaſtrerés, quittant telle recerche. Si les Abeilles ſe treuuent nichees dans quelque branche creuſe, aiſee à couper, facilement viendrés à bout de l'entrepriſe, en ſciant doucemét la branche, en haut & en bas, & apres auoir enuelopé tel tronçon contenant les Abeilles, auec vn linceul, l'emporterés en l'Apier ſans changer d'habitation aux Abeilles, ceſte-là ſe treuuãt commode. Mais plus de difficulté y a-il de tirer ces beſtioles du tronc de l'arbre, du bas ou du haut, meſme ſi l'arbre eſt grand qu'on ne vueille ou puiſſe couper, auquel cas ſe faudra cõduire ſelon l'ouurage qui ſeruira de guide. Le moien extreme, eſt de faire ſortir les Abeilles du creux de l'arbre, & ce en les parfumant auec de la fumee de drapeau qui bruſle, pour taſcher à les retirer en aprés, comme on fait les eſloins. A quoi ſouuẽtesfois l'on ſe trompe, car prenans l'aer, elles ſ'enfuient de deſpit d'auoir eſté forcees: ſi qu'auec le logis, elles quittent auſſi la contree. N'eſt beſoin de prendre telle peine, ſi on n'eſt bien aſſeuré de la bonté des Abeilles, dont l'on ſe reſoudra par les adreſſes ſuſdites: pour le mal que ce ſeroit de meſler les mauuaiſes & pareſſeuſes, parmi les bonnes & diligentes. celles-ci ſe gaſtans par la hantiſe de celles-là, au detriment de l'Apier, qui ſ'en ruineroit à la longue.

Diſcours touchant, les mœurs.

PAR l'enſemencement de l'Apier ou Ruſcher, ſe termine la miſe du premier article de ce negoce. L'autre deſpenſe file touſ-jours, puis qu'il eſt queſtion d'entretenir vn gouuerneur à nos Abeilles. reſolution neceſſaire à celui qui veut auoir bon reuenu de ceſte nourriture. Du naturel des Abeilles, eſt ſortie la ſcience de les conduire à propos: aians nos predeceſſeurs par longue habitude, deſcouuert leurs mœurs, leurs exercices, leurs maladies. La Ruſche de Mouſches-à-miel, eſt vn vrai mo-

delle d'vne Republique bien policee: où chacune Abeille, & toutes en general, trauaillent par charges distinctes, à se dresser des logis, à les auictuailler pour y viure & perpetuer leur race, par renouuellement de generation. Elles obeïssent à vn Roi, lequel par toutes les Abeilles est suiui en gros, quand il est question d'aller cercher nouuelle habitation: & continuellemẽt dedans & prés le logis, par certain nombre de Mouſches, comme ſes gardes ordinaires. Elles gardent la porte de leurs Ruſches, pour, de leur pouuoir, en empeſcher l'entree aux beſtes nuiſantes. Elles ont des Abeilles commiſes pour aller en campagne prendre la matiere de la cire, de laquelle leurs cellules & particulieres maiſonnettes ſont faites, qu'elles baillent à d'autres qui l'amoliſſent & peſtriſſent, & aprés la renuoient à celles qui la mettent en œuure. Autres, ont la charge de la matiere du miel, dont, comme deſſus, paſſant par diuerſes mains, finalement le miel ſe rend parfait. Le meſtier d'autres, eſt, de tenir nettement le logis: d'icelui ſortans toutes immondices, non trop peſantes, ains par elles maniables, comme le marc & la lie, & de la cire & du miel: ne ſe donnans telle peine de leur fiente, pour ne ſ'y en treuuer point; dautant qu'elles ſont ſi nettes, que c'eſt ſeulement dehors & en volant qu'elles vuident le ventre, ſelon l'opinion d'aucuns. De meſmes elles ſortent des Ruſches les Abeilles mortes, en les trainans loin de leur habitation, de peur de l'infection. Mais c'eſt auec hõneur; comme vn conuoi de ſepulture, car vne vingtaine d'Abeilles accompagnent la morte, deux la trainant, voletans vn pied ſur terre, juſqu'au ſepulchre, d'où retournent au logis toutes enſemble. Choſe que moi-meſme ai obſerué auec merueille.

&

Les maladies des Abeilles.

LEVRS principales maladies ſont la peſte, & le flux de ventre: l'vne les tuant promptement à grandes troupes, l'autre les alangouriſſant peu à-peu, auec danger de mort. Le froid, la famine, le trop manger, le trop trauailler, les tourmentent auſſi. La peſte le plus ſouuent leur auient de ſaleté, quand par negligence les Ruſches n'aians eſté opportunémẽt & conuenablement nettoiés, quelque contagieuſe infection ſe fourre dedans. Duquel mal s'apperçoit-on, voiant les Abeilles triſtes, de couleur obſcure, & ſe mourans en grand nombre. A quoi le plus aſſeuré remede eſt, de leur changer de logis, en Ruſche bien nette, frottee auec de la meliſſe, du roſmarin, du thym, de la ſauge, & ſemblables herbes, remuans les Abeilles à la maniere ci-apres monſtree, & auſſi les parfumãs auec du fien de beuf & du galbanum: puis les conuient tranſporter loin du Ruſcher, afin de preſeruer de contagion les autres Abeilles: juſques à ce que celles-ci, gueries, puiſſent eſtre remiſes en leur premier lieu. Et dautant que dans telle nouuelle Ruſche, n'y a ne miel ne cire pour les Abeilles, afin qu'à tel defaut les Abeilles ne l'abandonnent, l'on y mettra dedans des raions de miel freſchement tirés de quelque Ruſche bien fournie, pour donner à viure à ces langoureuſes Mouſches: y ajouſtant des paſſerilles ou raiſins-ſecs & figues cuites dans eau miellee, qu'on fourrera par bas dans la Ruſche, auec des petits canaux de rozeaux

Auſſi

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

refendus. qu'en telle sorte l'on y accommodera. Ce remuement est plus difficile à faire en Hyuer, qu'en autre saison de l'annee, pour la disette de viures: auquel cas, donnera-on ordre de fournir la Rusche tant abondamment, en y mettant les Abeilles, & continuant si diligemmẽt quelques jours aprés, que par faute de viures, les Abeilles n'aient occasion de s'enfuir, ou soient contraintes d'y mourir de faim.

Leurs remedes.

Le flux de ventre vient aux Abeilles au commencement du Printemps, par trop manger de fleur de tithymale & de celle d'ormeau. Pour les engarder, faut donner ordre de faire tost fleurir les plantes du Rusche à cela les plus propres: afin d'auictuailler les Mousches, se treuuans affamees à la sortie de l'Hyuer. Ce fleurir auancé, se pratique journellement par les experts jardiniers, en tenant couuertes les plantes dõt est question, durant l'Hyuer, pour les parer des froidures, les fumant & arrousant opportunément d'eau tiede. A cela les plus propres & ploiables sont le rosmarin, les violiers, les soucis & semblables plantes primeraines. Au contraire, arrachera-on tant qu'on pourra du prés de l'Apier, de tithymales, pour en desengeancer le lieu; à ce que les Abeilles ne le puissent rencontrer. Commandement qui ne s'entend sur les ormes, pour le bon seruice en plusieurs choses, recompensans la perte qu'ils causent en cest endroit.

Le froid & la famine se gueriſſent par leurs contraires: assauoir, en tenant chaudement les Abeilles, lors qu'on void les froidures se renforcer, reuisitant souuent leurs Rusches, pour raccoustrer les trou, fentes & creuasses qui pourroient estre: à ce que les vents, neiges & eaux n'y penetrent aucunement. Et en leur donnant à manger quand la terre ne produit des fleurs pour leur nourriture: & ce viandes liquides & douces, comme figues & raisins bouillis en vin & eau miellee: du miel, des pruneaux cuits auec leur broüet, des feves aussi cuites, du laict & semblables matieres.

Du trop manger, procede le trop trauailler: dont quelques fois les Auettes se meurent, & touſ-jours par tel excés, la race en defaut. Dautant que ne pouuans les Abeilles trauailler, à la fois, à faire du miel & des nouuelles Mousches, ceſſent de besongner en l'vn, pour s'occuper en l'autre: & communément preferent le miel à leur generation, quand par felicité de la saison, la terre se treuue couuerte de fleurs. Car lors les Abeilles ne se peuuent saouler de charrier dans leurs Rusches les matieres de leur ouurage, à la ruine du total de ceste nourriture, sans conuenable remede. Le remede ne gist qu'à engarder les Auetes d'aller en campagne, de quelques jours, afin d'arrester leur extreme affection, & en suite, les contraindre d'emploier conuenablement le temps. On les retiendra donques dans leurs Rusches, en leur fermant les issues auec des toiles qu'on leur tendra au deuant: desquelles pour leur tarité, n'empescheront du tout l'entree de la clairté dans icelles. Deux ou trois jours continuels les Abeilles demeureront empriſonnees, durant lesquels, par faute de nouuelle matiere (viuans cependant de leurs prouisions) se

remettront à faire de la semence de Mouſches, en intention de l'eſclorre en ſaiſon. Paſſé lequel temps, leur ſera redonnee liberté de ſortir, mais non pour plus de trois ou quatre jours, aprés leſquels, reiterant le remede, on les reemprisonnera comme deſſus, continuant de fois à autre, juſqu'à amendement, lequel l'on apperceura en viſitant les Ruſches. Par tel ordre, longuement ſe maintiendra le Ruſcher, rapportant autant de reuenu, qu'on peut raiſonnablement eſperer de telle eſpece de meſnage. C'eſt ſuiure leur naturel. Car ne pouuans les Abeilles demeurer ſans trauailler, ainſi diſpoſent de leurs œuures. En Hyuer, pour ne treuuer en campagne matiere pour ſe nourrir & emploier à leur beſongne, ſe contentent de viure dans leurs Ruſches, du miel que dés l'Eſté elles y ont aſſemblé pour leur prouiſion. Tandis gaignent temps à faire leurs ſemences, pour les couuer, & eſclorre au nouueau: ainſi que par les effects, celle leur ſubtile diligence, ſe manifeſte au Printemps, lors que pour l'augmentation de nombre, les Eſſoins ſe jettent aux champs, pour faire nouueau meſnage en la nouuelle habitation qu'ils cerchent.

Recueillir les Eſſoins.

A v recueillir des Eſſoins conuient emploier grande ſolicitude. Premierement en faiſant le guet à l'entour des Ruſches, la ſaiſon en eſtant venue, & treſ-expreſſement aux heures requiſes, à ce que les Abeilles ne ſortent à l'impourueu & ſe perdent: apres en les logeant conuenablement en Ruſches bien appreſtees. L'on n'eſt encores reſolu quelles ſont les Abeilles ſenuolans des Ruſches, ſi ce ſont vieilles ou jeunes: diuers auis courans ſur telle matiere. Les Anciens tiennent eſtre jeunes celles qui attroupees, ſortent des Ruſches ſ'allans queſter nouuelle habitation: à laquelle opinion, conſentent la pluſpart des Meſnagers d'aujourd'hui; tant pour la reuerence de l'Antiquité, que pour l'humanité & bien-ſeance, laquelle commande le jeune ceder au vieil. Mais pluſieurs recercheans les choſes de plus prés tiennent le contraire: fondés en ce que les Abeilles qui ſ'en-volent, ſont plus groſſes que les autres, partant plus vieilles, leurs aages ſe diſcernans aucunement par la difference de la grandeur ou petiteſſe de leurs corps, & que les reſtantes dans la Ruſche, demeurent tout vn temps, minces, ſans bruit, comme nouuelles meſnageres. Fortifient leur auis, par la longue duree des Ruſches, infinies ſ'en voians auoir demeuré fournies d'Abeilles, les trente-cinq & quarante ans, voire dauantage (contre l'opinion de Columelle, qui tient toute la Ruſche mourir dans dix ans) ce qui ne pourroit eſtre, ſi les jeunes quittoient la place aux vieilles, veu que l'aage des Abeilles, n'eſt plus long que de dix ans, ſuiuant l'ancienne & commune opinion: encores Virgile ne leur donne pour viure, que ſept annees. Aucuns reſpondent à cela, que la grandeur de la Ruſche eſt cauſe de ſa longue duree, attendu que les Abeilles, vieilles & nouuelles, ſe comportẽt enſemble aiſément, tant que la capacité du logis le permet: duquel ne ſe ſeparent que par faute d'habitation. & ainſi ſe renouuellent-elles, ſuccedans les vnes aux autres.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

OR quelles soient elles, vieilles ou jeunes, n'importe, nous les receurons selon le commun vsage. Deux ou trois jours donques deuant leur sortie, elles signifient leur dessein, par certaine humeur dont elles baignent l'entour de la Rusche en bas: par le murmure qu'elles font dãs leurs Ruſches, plus grand que de coustume, comme bruit d'appareil d'armee: par l'assemblee de Mouſches, qui se fait deuant & autour de la porte & tout-contre la Ruſche (que les bonnes gens de Languedoc appellent, *faire barbe*) surpassant de beaucoup en nombre, l'ordinaire troupe qu'on void continuellement sortir & entrer. Pendant ce tẽps-là, elles prennent conseil du chemin qu'elles veulent tenir, & selon la curieuse recherche d'aucuns, leur Roi auec sa garde, va visiter le lieu auquel il delibere loger sa troupe, puis reuenu, la met en campagne. Le gouuerneur du Ruſcher prendra auis sur ces indices, des Ruſches que plus il doit tenir de prés, afin de ne rien perdre, ne les abandonnant dés vne heure de Soleil, jusqu'à deux heures aprés midi, car rarement sur le soir, deslogent-elles. Et lors qu'il verra les Abeilles quitter la Ruſche, prenans l'aer par trop haut, craignant qu'elles se depaïssent, les arrestera, auec son de bassins de cuiure, ou de clochetes, ou à leur defaut, de tuilles, qu'il frappera & fera doucement tinter, non rudement, afin de ne les despiter & faire escarter: dautant que le son vehement les pousse loin; & au contraire, le doux les arreste prés: à cela sert aussi le batement des mains à faute d'autre chose, & la pouſſiere jettee en haut, contre les Mouſches.

Indice de leur sortie.

ensemble

LES Mouſches de bon naturel, ne s'escartent plus outre que des arbres prochains, sur lesquels communément elles se posent, ou sur quelque autre endroit esleué, prés du Ruſcher s'y assemblans tant vniment, que toute la troupe paroist estre vne seule masse, les Abeilles se joignans l'vne à l'autre par les pieds: pour laquelle cause, les Hollandois appellent les Essoins, *Byeen*, cõme voulans dire, quasi-vn, pour leur vnité. Là le gouuerneur ira prendre l'Essoin, pour le loger en Ruſche bien preparee, nette & parfumee. Ce sera sans nulle attente, de peur que delaiant tant soit peu, ne leur face changer de conseil, quittans leur premier repos pour aller ailleurs, en danger de les perdre: à quoi aussi, vn vent, vne pluie, ou autre accident suruenans, les y pourroit bien contraindre. Et encores que les Abeilles se laissent mieux manier sur le Soleil couchant, qu'en autre partie du jour, ne retardera-on pourtant de les prendre deuant telle heure, estant touſ-jours meilleur, selon le Prouerbe, *le tenir que l'attendre*: mais non si asseuré est-il d'arrester l'Essoin & l'engarder de s'en fuir, par le couurir d'vn linge delié, comme aucuns veulent, que perilleux de les perdre, pour les raisons dittes. La Ruſche, pour loger l'Essoin, sera proprement nettoiee, lauee en dedans auec du vin fort, & frottee auec de la meliſſe, du rosmarin, de la mente, & autres herbes odoriferantes. Elle sera portee auprés des Mouſches sur vn linceul blanc, posee debout, toutesfois pendant d'vn costé, pour l'aisance d'y fourrer les Abeilles, & ainsi affermie auec des pierres, y seront elles

Auis pour les cõduire

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

miſes tout doucement ſans les effaroucher. Si c'eſt en quelque branchetes qu'elles ſe ſoient arreſtees, pendantes comme grappes de raiſins, ne faudra que couper ſubtilement la branche, & tout-d'vne-piece, la fourrer dans la Ruſche auec les Abeilles. Ne le pouuant ainſi commodément faire, l'on prendra les Mouſches à lopins, auec vne truelle de maçon, ou vne grande cueillier, & petit-à-petit les mettra-on dans le nouueau logis, ſans les preſſer, frappant cependant doucement auec vne pierre contre la Ruſche, comme pour les inuiter à y entrer. S'eſtant l'Eſſoin fourré au creux d'vn arbre, la choſe en ſera bien plus difficile; toutesfois on l'en retirera par le moien d'vne Ruſche miſe auprés du trou de l'arbre, dans laquelle les Mouſches d'elles-meſmes ſe remueront par l'attraiante ſenteur dont elle ſera parfumee comme deſſus. La choſe ſe fera aiſément, pourueu que l'Eſſoin n'y ait beaucoup ſejourné, pour eſtre bien faſcheux aux Mouſches de quitter le lieu auquel ja elles ont trauaillé. Dautant, que, comme a eſté dit, elles ne demeurent jamais oiſiues, ſe mettans à beſongner dés eſtre arriuees au premier logis qu'elles font ſortant de leur Ruſche: voire ſur l'arbre meſme, auquel pour la premiere fois elles ſe ſont arreſtees, commencent à ſe baſtir & accómoder. Ainſi ſentans la bonne odeur du vaze parfumé, & le peu ou point de prouiſion de leur premier logis, le quitteront volontiers pour ſ'y loger. Mais n'eſtant le lieu à propos pour y accommoder la Ruſche, pour la hauteur de l'arbre ou autre occaſion, on tiendra vne autre methode: qui ſera d'attacher vn pannier d'ozier, laué & parfumé, au bout d'vne longue perche, & l'approcher prés des Abeilles, leſquelles à cauſe de la bonne odeur du pannier, ſ'y retireront, d'où par-aprés on les remuera dans vne Ruſche.

Remede à leurs ſeditions.

QVELQVES-fois, l'Eſſoin ſe diuiſe en deux ou trois bandes, tenant chacune ſon quartier, en danger de tout perdre, pour le mal que cauſe touſ-jours la diuiſion. Cela aduient de la pluralité des Rois, qui n'eſtant d'accord font ſedition pour la ſouueraineté. Le remede eſt, ou d'accorder les Rois par-enſemble, ou de n'en laiſſer qu'vn en tout l'Eſſoin, à ce que comme image de toute la monarchie, les Abeilles ſoient conduites par vn ſeul Roi. L'on peut appaiſer leurs fureurs quand ils ſ'entrebattent auec leurs bandes, les vnes contre les autres, comme ennemis deſcouuerts; en leur jettant contre de la pouſſiere des chemins & des liqueurs douces, comme eau & vin miellés ou vin-cuit. Cela ne rencontrant, conuient ſe deſfaire des Rois ſuperflus, les recerchans dans les troupes aprés ſ'eſtre appaiſees & deuenues coïes, là doucement allant choiſir ceux qui ne vous agreeront, ce qu'on fera à la main ſans crainte d'eſtre piqué des Abeilles, l'aiant auparauant frottee auec de la meliſſe. Telle recerche ſe fera ſeulement aux petites troupes, de chacune deſquelles aiant tué le Roi, d'elles-meſmes par faute de chef, ſe rangeront ſous le Roy eſtant à la grande, à laquelle n'aurés touché. Ces Rois ſe recognoiſſent à la grandeur de leurs corps, excedans celle des communes Abeilles, & en beauté de couleur auſſi. Ils n'ont aucun eguillon, mon-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſtrans par là leur douce Roiauté, & le bon naturel des Abeilles, qui mieux obeïſſent par raiſon que par force. Les Rois ſ'engendrent dans les Ruſches, non du commun des Abeilles, ains ſortent de race diſtincte & ſeparee: car c'eſt d'vne liqueur rouge qu'on treuue dans des trous, plus grands que les autres, au bout des rayons, à cela ſe conformant l'antique opinion Grecque & Romaine. De telle race, les Abeilles tirent leurs Rois, n'en aians jamais qu'vn à la fois, à tout le moins en Ruſche bien qualifiee: demeurans tandis les autres comme princes du ſang, ſans charge, en attendans le beſoin d'eſtre emploiés, quand par vieilleſſe ou accident, le regnant vient à defaillir. Des faux Rois y a-il auſſi dans les Ruſches, venans de dehors, comme baſtars, pour tyranniſer les Mouſches-à-miel. Ils ſont laids à voir, ſales, noirs, velus, ſurpaſſans en grandeur les bons, bruient horriblement: en ſomme ſont du tout deſ-agreables, par leſquelles marques facilement les diſcerne-on d'auec les vrais & legitimes.

Des Frelons ou Abeillands.

TOVCHANT les Bourdons ou Frelons, qu'en pluſieurs endroits de Languedoc l'on appelle, *Abeillands*, c'eſt vne eſpece d'Abeilles naiſſant auec les bonnes. Virgile les appelle *Ignauum pecus*, & aujourd'hui en langue Flamende ſont appellés, *Broeibien*, comme qui diroit Abeilles couuantes. Ils ne trauaillent ni en la cire, ni au miel: ſeulement en ce ſont-ils vtiles, que d'aider aux Abeilles à couuer leurs ſemences: au reſte, ſont grands deſpenſiers, deuorans le miel à eux accomparés les jeunes hommes desbauchés, faiſans grand chere ſans vouloir trauailler. Ce peu de ſeruice qu'ils font, les fait aucunement ſupporter: & encores ceſtui-ci, qu'aduenant que l'ouurage des Abeilles ſoit rauagé par les Frelons, les Abeilles (comme à quelque choſe malheur eſt bon) en deuiennent plus diligentes, pour en reparer les breſches: deſquelles ruines ſ'eſueillans de leur pareſſe, ſe remettent à trauailler plus que jamais. Autrement, cuidans auoir tout fait, pour ſe voir riches, y auroit du danger que leur bon naturel ne ſe corrompiſt, degenerant en oiſiueté; & au bout d'vn temps, par habitude, les Abeilles ſe rendre du tout inutiles. L'on ne ſouffre pourtant tous les bourdons, ni en tout temps; ains ſeulement juſqu'à ce que le miel eſt preſque preſt à vendanger: car alors pour le grand rauage qu'ils en feroient, les Abeilles meſmes, & leurs gouuerneurs en tuent tant qu'ils en peuuent attraper. En quoi n'y a point de perte pour le reſpect du couuer des ſemences, veu qu'en ce temps-là, les jeunes Auetes ſont eſcloſes, reſtans de frelons parmi les Abeilles, plus grand nombre qu'on ne voudroit, encore bien qu'on taſche à les en oſter.

Des Eſſoins.

DEVX ou trois petits Eſſoins pourra on aſſembler dans vne Ruſche, afin d'en faire vne grande bande d'Abeilles: à la charge que les Eſſoins ſ'accordans, viennent en meſme jour & inſtant, pour ne pouuoir ſ'attendre l'vn l'autre. Auſſi de ne laiſſer qu'vn Roi en la Ruſche, pour les raiſons dites. Par meſme moien, multiplie-on auſſi les Abeilles qui ſe deſcheent dans les vieilles Ruſches, par maladie ou accident: car en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

prenant deux ou trois minces Ruſches d'Abeilles, on en fera vne forte. Auec toutesfois ceſte conſideration, que de prendre garde aux Rois, tant qu'on pourra: afin que par trop de commandeurs, guerre ne ſuruienne parmi ce peuple à ſa totale ruine.

Le temps de leur productiõ.

LES mois d'Auril & de Mai ſeulement, eſt le vrai temps pour les Abeilles à Eſſoinner: car les Eſſoins qui viennent aprés ne ſont qu'auortons, pour le peu de loiſir qu'ils ont, de ſe baſtir & faire du miel pour viure en Hyuer, la meilleure ſaiſon s'en eſtant eſcoulee, qui eſt le cœur du Printemps. Donc de tels tardifs Eſſoins, ne faut auoir grande eſperance: non pas meſme ſe donner beaucoup de peine de les receuoir, ſi l'abondance d'Abeilles qu'y verrés ne vous y incite. Ce terme n'eſt pourtant limité pour tous païs & climats, c'eſt ſeulement pour les chauds, car quant aux froids, ainſi que les autres fruits de la terre, les Abeilles y ſont tardiues. Il aduient ſouuent que des nouueaux Eſſoins en ſortent d'autres, la premiere annee: mais c'eſt des plus primerains, & qui par la felicité du temps, auront rempli leur maiſon. Pour laquelle cauſe auſſi, vne vieille Ruſche en produira pluſieurs, en meſme ſaiſon, comme deux ou trois, à l'honneur du gouuerneur de l'Apier, par là ſe manifeſtant ſa diligence, car de beſtail mal entretenu, jamais ne ſe void telle abondance.

Changer les Abeilles d'vne Ruſche en l'autre.

ADVENANT que par vieilleſſe, trop rude attouchement, ou autre occaſion, le bois d'vne Ruſche ſe rende inutile, & qu'on deſire d'en ſauuer les Abeilles: l'on pourra remuer ces Abeilles-là, en autre vaze, ſain & entier, en le poſant fermement ſur la Ruſche dont eſt queſtion, l'aiãt auparauant deſcouuerte par le deſſus, afin que d'icelle, les Abeilles ſe retirent en la ſuperieure. Comme feront incontinent, tant par la ſentir de bonne odeur, la trouuer proueuë de viures, c'eſt aſſauoir des bons raions de miel, qu'à ſuffiſance, à telle cauſe, l'on y mettra: que contraintes par la force de la fumee qu'on leur mettra par le bas: où elles demeureront volontiers, meſmes eſtant tel remuement fait en Hyuer: pourueu qu'elles y treuuent dequoi viure. Puis ſur le ſoir, ſera telle Ruſche arrangee auec les autres, & la vieille oſtee de là, pour en retirer la deſpouïlle.

La cueillette du miel & de la cire.

TOVS ces preparatifs ſe font pour recueillir du miel & de la cire; comme pour le bled & le vin, l'on cultiue les champs & les vignes. Par le temps regnant en la Prime-vere & l'Eſté, preſage-on de la future cueillette du miel. Si telles ſaiſons ſont beaucoup venteuſes & ſeches, grande eſperance ne peut-on auoir de ceſte nourriture: mais au contraire, grand reuenu l'on en tirera, ſi elles ſont calmes & temperees, particulierement, ſi en Eſté les rozees ſont frequentes, meſme depuis la mi-Iuin, juſqu'à la fin d'Aouſt, par d'icelles, comme a eſté dit, ſe faire le miel. L'abondance du miel prouient de la fertilité du pays, qui fait plus ou moins de fois chaſtrer les Abeilles, c'eſt à dire, vendanger le miel & la cire qui ſont dans les Ruſches. A cela ne doit-on jamais toucher que les Ruſches ne ſoient pleines, autrement ce ſeroit

prendre

prendre le miel non encores meur: & auec ceste perte, que n'aians les Auettes acheué leur œuure, par tel destourbier, descouragees, le plus souuent quittent la Rusche, l'enfuians ailleurs, où pretendent n'estre ainsi tourmentees. Et faut conclurre, que ceux qui les chastrent trois fois en mesme an, ou gastent tout, on sont posés en terroir tres-agreable à ce bestail: veu mesme qu'on estime l'endroit le plus fructueux en miel, celui auquel l'on en peut auoir deux cueillettes l'annee, car communément l'on n'en a qu'vne. Le vrai point donques, de mettre la main en ceste recolte, est quand les Abeilles ne sçauent plus que faire, par faute de lieu où trauailler: ce qu'on recognoistra à l'œil, en visitant les Rusches. L'on fait là dessus diuers jugemens; mais le plus asseuré est de croire que les Rusches sont pleines, quand les Abeilles chassent opiniastrément de leurs Rusches les Frelonds ou Abeillauds, & c'est alors seulement qu'elles se sentent riches de miel & de cire, craignans que par eux elles ne soient saccagees. La saison gouuerne ceste cueillete, l'auanceant ou reculant. Escheant deux chastrees, la premiere se fait communément à la fin de Iuin, & la derniere, à la mi-Aoust; non plus tard, de peur de l'approche de l'Hyuer, qui ne permettroit aux Abeilles de reprouisionner leurs Rusches, pour leur viure durant les froidures. Si qu'vne, se fera dés le commencement d'Aoust, le long temps de là en hors jusques en l'Hyuer, donnant grand loisir aux Abeilles de trauailler deuant l'arriuee des froidures. Touſ-jours auec le miel tire on de la cire, mais non telle quantité, que quand particulierement l'on recueille ceste matiere-ci parmi laquelle ne se treuue aucun miel. Le miel est tiré par le haut de la Rusche, & la seule cire par le bas, auquel endroit les Abeilles font les semences de leur race: lesquelles occupans le vuide des trous, en iceux, ne peut auoir aucun miel, ou si peu qu'on n'en tient aucun conte. Aussi le temps est diuers pour telles recoltes. Comme j'ai dit, c'est deuant l'Hyuer qu'õ vendange le miel: aprés la cire, en la Prime-vere au mois de Mars. Le plus qu'on doiue oster de miel, est la moitié de la Rusche (qu'on cognoit par la croix de la Rusche, soustenant les raions, posee justement au milieu du dedans de la Rusche) laissant le reste du miel pour auictuaillement aux Abeilles. Aucuns ne leur en donnent que le tiers ou le quart; d'autres au contraire, les deux tiers ou les trois quarts, moindres ou plus grandes portions, selon les facultés des Abeilles, imposans loi à ceste œuure. Car il y a de si miserables Abeilles, qu'il ne leur faut oster ne miel, ne cire: encores ont elles prou affaire à viure. Dequoi le gouuerneur ordõnera, voiãt la chose à l'œil, à ce que ne faisant rien mal-à-propos, il entretiéne son Apier en bon poinct. L'heure pour ceste œuure est à choisir, dont la plus propre du jour, est sur le Midi, dautant qu'alors les Abeilles pour la pluspart sont en la campagne apres leurs questes: ne demeurãs en la maison que les cazanieres, lesquelles pour leur petit nombre, ne peuuẽt empescher qu'on ne leur oste leur butin. D'attẽdre le Soleil couchãt ne seroit bon à cause de l'approche de la nuit en laquelle les

Quand chastrer les Abeilles & Comment.

A quelle heure.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Abeilles se pourroient escarter & perdre, l'obscurité les empeschans de retourner chés elles. Pour doucement qu'on les manie, quand il est question de les despouiller de leur thresor, elles se mettent en grande colere, piquans ceux qui se meslent de les piller. C'est pourquoi, les aians recogneues difficiles, faudra que celui qui est emploié à ceste besongne, s'arme contre les Abeilles d'vn grand capuchon, prenant depuis le sommet de la teste, jusqu'à la ceinture. Le capuchon sera fait de toile rare, pour y voir à trauers, si mieux l'on n'aime y accommoder du verre contre les yeux, pour plus clairement & facilement trauailler. Auec lequel equipage, & aiant des gans aux mains (ou bien se frottant les mains auec de la melliſſe, le jus de laquelle empesche les Abeilles de piquer) s'approchera & maniera les Abeilles sans danger, faisant sa besongne à l'aise. Portera de la fumee pour chasser les Abeilles d'autour des Ruſches, afin qu'auec moins d'empeschemẽt la despouille de ces Mouſches soit enleuee.

Autre façõ de chastrer les Abeilles.

Avcvns pour moins d'importunité, empriſonnent toutes les Abeilles de la Ruſche dans vn sac, tandis à l'aise disposent du miel comme ils veulent, & aprés redonnent liberté aux Abeilles. Ainsi l'on y procede. La gueule d'vn grand sac, enueloppant toute la Ruſche, icelle premierement descouuerte, est là fermemẽt liee, & le sac accommodé en haut auec des bastons pour s'y tenir droitement, puis par le bas de la Ruſche, les Abeilles sont parfumees, dequoi se faschans, elles s'en-fuient, mais n'aians autre chemin, gaignans le haut de la Ruſche, se fourrent toutes dans le sac (comme le connin dans le filé, pressé du furet) lequel sac estãt fermé, retient les Abeilles tant qu'on desire sans leur faire mal: lesquelles des-empriſonnees & miſes au bas de la Ruſche, icelle renfermee en haut, les Abeilles reprennent les erres de leur labeur ordinaire.

Autre facile & profitable.

En voici vn autre moien, moins penible que le precedent. Lors qu'on cognoit les Abeilles auoir fort auancé leurs œuures, ce qui pourra estre sur la fin du mois de Iuin, leuerés le couuert de la Ruſche, & y en remettrés vn autre aiant vn grãd trou au milieu. Puis sur icelle poserés vne autre Ruſche vuide, nette & parfumee, & en son milieu attacherés deux ou trois raions de bon miel: affermiſſant si bien ces deux Ruſches ensemble, qu'elles se puiſſent entretenir l'vne sur l'autre sans verser: & ce par estaudis faits à propos, & accõmodés au lieu pour les supporter. Par ce trou, les Abeilles de la baſſe Ruſche, monteront en la haute, y attirees & pour la cõmodité du logis sentant bon, & pour le miel qu'elles y treueront: là, pour cause aussi de leur naturel aimant le labeur, commenceront à trauailler, & si bien, qu'en intention de remplir le vuide de la Ruſche, dans deux mois ou en moindre terme, le temps ne contrariant, en viendront à bout. Lors estant venue la saison de la recoite du miel, des-joindrés vos deux Ruſches, en prendrés vne, celle où plus y aura de miel & moins d'Abeilles, & d'icelle tirerés toute la despouille, laiſſant l'autre entiere sans y rien toucher, ce qui reuient à grand aduantage, pour l'abondance de miel & de cire, que l'on en tire par ce moien.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Et encores que le temps fut vn peu plus tardif que l'ordinaire chaſtrer des Abeilles, n'importe; parce que les Abeilles reſtantes, pour n'auoir eſte nullement tourmentees en leur Ruſche, ne d'icelle aucune prouiſion oſtee, demeurent auantageuſement auituaillees, pour en leur ſaiſon, abonder & en generation & en fruict.

En certains endroits de la Prouence l'on chaſtre l'Apier ou le Ruſcher, non les Ruſches, c'eſt à dire, l'on enleue des Ruſches entieres de l'Apier ſelon le nombre du total, ne touchant rien aux autres. Leſquelles demeurans entieres, leurs Abeilles ne faillent d'eſtre treſ-bien auituaillees en Hyuer; au Printemps, d'abonder en Eſloins: & en ſuite, en miel & en cire. C'eſt cõmunément la moitié du nombre des Ruſches de l'Apier, dont l'on retire chacun an toute la deſpouille, laiſſant l'autre moitié entiere, ſans rien y prendre. Les plus vieilles Ruſches ſont celles qu'on enleue, & les nouuelles demeurent en l'Apier, pour en eſtre priſes en leur ſaiſon. Par diuers moiens l'on procede à ceci. Aucuns laiſſent aller les Abeilles où elles veulent: les autres les tuent, de peur qu'elles n'aillẽt tourmenter les reſtantes en l'Apier, pour ſe loger dans leurs Ruſches, & pour telle cauſe, s'entrebatre & tuer. Le plus facile moien de ſe des-faire de ces Abeilles ci, eſt de les noier dãs l'eau en grandes auges à ce appropriees, eſquelles remplies d'eau, l'on plonge les Ruſches enueloppees auec des linceuls, dés l'Apier, où l'on les va prendre ſur la nuict, lors que les Abeilles ſont retirees. Par lequel ordre, plus de profit reçoit-on de ceſte nourriture, que par le chaſtrer des Ruſches, auec auſſi moins de hazard: d'autant que des Ruſches chaſtrees, quelques-fois en meurent en Hyuer, par ne leur auoir laiſſé prouiſion ſuffiſante, ſi qu'elles periſſent de famine. Mal qui n'eſt à craindre par l'autre voie: d'icelle auſſi retirant beaucoup plus de miel & de cire, que par le chaſtrer particulier des Ruſches: mais par ceſte-ci, le miel en procede beaucoup plus delicat, que par ceſte-là, à cauſe qu'il n'eſt aucunement meſlangé auec les corps morts des Abeilles: ne ſentãt nulle mauuaiſe odeur venant de l'eau, dõt le prix du miel eſt raualé. Ces diuerſes façons de recueillir la deſpouille des Abeilles, ſont cõmunes auec celles qu'on pratique en France & Hollãde, chaſtrans les Abeilles & le Ruſcher, ou l'vn d'eux. Mais la ſuiuante leur eſt particuliere, meſmes en France, Que eſcheant le chaſtrer des Abeilles, c'eſt à dire, de ne prẽdre qu'vne portiõ du miel qui eſt en la Ruſche; ceſa ne ſe fait en autre ſaiſon de l'annee qu'au mois de Mars, ou d'Auril, & ce par le bas, la façon de la Ruſche impoſant telle neceſſité, n'eſtant ouuerte par le deſſus, ains fermee comme vn chapeau, ainſi qu'a eſté dit ci-deuant. laquelle Ruſche pour ce faire l'on renuerſe vn peu, d'où alors l'on tire du miel & de la cire, tout d'vne main ce qu'on veut. En Hollande, c'eſt en renuerſant du tout la Ruſche, ſ'en deſſus-deſſous, la faiſant tenir debout, le bas regardant le ciel: & ce par le moien d'vn petit aplatiſſement que pour ce ſeruice ci, on laiſſe à la Ruſche lors qu'on la fait, lequel endroit ils couurent auec vne motte de terre, pour parer les Abeilles de la pluie, eſtant la Ruſche remiſe en la premiere ſituation.

Chaſtrer le Ruſcher.

Comment retirer le miel. ESTANS les raions tirés de la Ruſche, & repoſés dans des vazes de bois ou de terre, ſeront incontinent portés dans la maiſon, en membre ſecret & bien fermé, afin d'engarder les Abeilles d'y entrer: ce que ſans empeſchement elles feroient, pour taſcher de recourre le bien qu'elles eſtiment leur auoir eſté raui: où là eſtant (outre l'impoſſibilité d'habiter parmi tant de beſtail, qui à la file y aduoleroit) verriés à l'œil conſumer par les Abeilles dans peu de temps, tout voſtre miel. Et encores pour curieuſement que bouchiés & huis & feneſtres, n'en pourrés vous deſtourner l'entree à pluſieurs Mouſches, & ne les en chaſſerés qu'auec de la fumee.

LE meilleur & plus delicat miel, eſt celui qui de lui meſme coule le premier des raions (accomparé à la mere goutte du vin) lequel curieuſement, conuient tirer pour le cõſeruer à part en vazes ſeparés. Les raiõs ſont mis dans vn pannier d'ozier, à ce expreſſément façonné comme chauſſe d'hipocras, pointu par bas, lequel ajencé ſur vn grand pot de terre vitré en dedans y vuidera nettement le miel. Le reſtant dans le pannier ſera preſſé, pour en exprimer par force, ce qui de gré n'aura voulu couler: & ce en preſſoir accommodé au naturel de l'œuure, afin qu'aucun miel ne ſe perde dans la cire. Les vazes remplis de miel, premier & ſecond, ſeront tenus deſcouuerts pour quelques jours, en attendant que le miel ait acheué de bouïllir, comme de lui meſmes il fera: tandis l'eſcumant auec curioſité, à ce que ſans aucun meſlange il reſte pur. Pour laquelle cauſe auſſi, le lieu ne ſera expoſé, ni à la pouſſiere ni à autre ſaleté, de peur que la communiquant au miel, le rende deſ-agreable. car auec tout autre precieuſe matiere, ceſte-ci craint le mal-tenir. Apres, ſeront les vazes tres-bien fermés & mis repoſer en magazin frés non humide, où le miel ſe conſeruera longuement. Ce ſera auec diſtinction de la valeur des miels, pour plus faire d'eſtat du premier que du ſecond, comme a eſté dit, pour les emploier ſelon leur diuerſe valeur.

Où le tenir.

PAR tout païs, le miel n'eſt indifferemment de meſme bonté, ni de ſemblable marque, pour les diuerſes fleurs, ſur leſquelles les Abeilles cueillent la rozee, communiquans au Miel leurs facultés. Le bon miel, eſt de couleur doree ou blanche, reluiſant, ſentant bon, doux au goſt: en ſon commencement eſtant liquide, mais coulant de telle ſorte, que ſon fil conſerue ſa continuité eſgale, ſans interruption: & eſtant gardé quelque temps, ſ'endurciſſe, pour ſa fermeté ne le pouuant tirer du pot, qu'à force, auec vn couſteau ou autre propre inſtrument. C'eſt auſſi ſigne de bonté au miel, quand il eſt facile à cuire, & cuiſant, ne iette beaucoup d'eſcume; le plus excellent eſtant celui qui en a le moins. Au poids auſſi ſe cognoit la valeur du miel, le meilleur eſtant touſ-jours le plus peſant. C'eſt pourquoi, le plus exquis eſt celui qui ſejourne au fons du pot: ainſi que l'huile, le plus priſé, au deſſus; & le plus delicat vin, au milieu du vaiſſeau. comme a eſté repreſenté ailleurs.

Marques de bõ miel.

QVANT à la cire, nous auons veu ſe prendre par le bas des Ruſches au Printemps, c'eſt aſſauoir, celle que ſeule l'on retire ſans eſtre meſlangee auec le miel. Vers la fin de Feurier, commencement de Mars, ou plus-

Cueillir la cire.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tard ſelon le climat, les Abeilles eſtans encores endormies, pour les froidures paſſees, trauaille-on à ceſte œuure, renuerſant doucement d'vn coſté les Ruſches, l'vne aprés l'autre, pour en tirer les tables de cire, qui ſont celles où les Abeilles font leurs ſemences, leſquelles l'on treuue dedans les trous des tables ſemblables à œufs de fourmis. Pour ces ſemences-ci, l'on ne ſe garde de paſſer outre: dautant meſme que c'eſt pour le profit de l'engeance, que de deſtourner telle primeraine couuee: par ce qu'eſtant lors trop primeraines les nouuelles Abeilles qui en prouiennent, à leur naiſſance periſſent de famine, à faute de fleurs, n'eſtans encores ſorties en campagne, neceſſaires pour leur entretenement. Ains ſeulement eſt fait eſtat des ſemences qui les ſuiuent, leſquelles freſchement pondues, couuees, & eſcloſes, par le benefice du beau temps: profitent comme l'on deſire. Les tables de cire ſont miſes bouillir ſur le feu lent, en abondance d'eau claire: eſtant fondue, on la paſſe par vn linge: derechef on la remet ſur le feu pour la refondre, laquelle bouillant eſt diligemment eſcumee: finalement, l'eau ſ'en eſtant allee par exhalaiſon, eſt jettee dans des terrines ou vazes plats, de cuiure, de terre, ou d'autre matiere, pour ſ'y geler & affermir, mais c'eſt aprés y auoir mis de l'eau au fons, afin que la cire ne ſ'y attache. *&*

Comment

LA meilleure cire, au contraire du miel, eſt la plus legere, la plus graſſe, la plus attenante & moins frãgible, la mieux odorãte, & la plus haute en couleur jaune: par leſquelles adreſſes, eſt faite l'election de telle matiere. Le meſnager ne paſſe plus auant au maniment de la cire; mais il la vend aprés qu'il l'a reduite en maſſe, ſ'en eſtant reſerué vne partie pour l'emploier à ſon vſage, en chãdelles & autres choſes. Laiſſant aux apoticaires & ciriers, la maniere de la teindre en pluſieurs couleurs, & autrement la diuerſifier par leur art, ſelon ſes proprietés. Seulement monſtrerai-je comme à peu de peine, elle ſe blanchit, pour ainſi ſubtiliee, en faire de la bougie, des chandelles pour l'eſtude, les banquets & autres gentilleſſes. *Marques de bonne cire.*

LA cire jaune & neufue, ſera fondue auec de l'eau claire, dans vn chauderon, où bouillant ſera curieuſement eſcumee: puis coulee à trauers d'vn linge clair, pour la deſcharger d'ordure. Aprés refondue ſur feu de charbon & lent, en vaze de large ouuerture: là on la prendra pour la reduire en lames minces comme papier, afin que la chaleur du Soleil & de l'aer penetrant aiſément dedans, la rende telle que deſirés. Pour ce faire, l'on trempe vne pallete de bois dans l'eau, & incontinent on la fourre dans la cire fondue, laquelle tiree du feu, gelant, ſ'attache contre la pallete en pellicules, & d'icelle ſe ſepare facilement, (pour ne ſ'y pouuoir affermir à cauſe de ſa mouilleure) en replongeant la pallete dans l'eau freſche; où la cire ſ'arreſte la reduiſant toute en telles pellicules. Pour la ſeconde fois, l'on remet la cire ſur le feu, afin de la refondre & reduire en lames, la jettant dans l'eau comme deſſus pour auãcer ce blãchiment: voire pour la troiſieſme; & en ſomme autant de fois reitere-on ces choſes, qu'on void la cire auoir acquis la *Blanchir la cire.*

perfection de blancheur, lui aduenant sans aucun autre mystere. Ce que l'on ne fait cõmunément, ains se contente-on d'vn couple de fois, tant pour euiter la peine, que le deschet de la cire, laquelle se diminue touſjours en la refondant. Finalement, sortie de l'eau on l'estẽd sur des claies couuertes de toile pour l'exposer à l'aër, au Soleil, à la rozee, lesquels penetrans ces minces pellicules de cire, dans quelques jours l'acheuent de blanchir. Les Abeilles font du degast en ceste cire, dequois s'estant aperceu, faudra les en chasser soigneusement. Comme aussi euitera-on, que la cire ne se fonde en la grãde chaleur du Soleil, en l'arrousant sur le Midi auec de l'eau freſche. Aucuns, en lieu de conuertir la cire en lames & pellicules, pour la blanchir, se contentent de la faire à la maniere que les chasseurs font leur dragee de plomb pour l'arquebuze : assauoir, en la prenant fondue auec vne grande cueillier, & petit-à-petit la jettãt dans l'eau freſche, la diuiſer en petits morcillons, pour en suite l'acheuer de blanchir comme dessus.

Conclusion du discours des Abeilles.

AINSI manie-on les Abeilles, ainsi en retire-on leur labeur. Ce mesnage est profitable, moiennant que par soin continuel, l'on pouruoie aux neceſſités de ces bestioles, lesquelles ne peuuent souffrir la negligence de leur gouuerneur, qu'auec apparent danger de leur ruine. Vn homme suffit à conduire grãd nombre de Ruſches, puis que ce gouuernement consiſte plus en engin qu'en force. Ce nombre se peut reſtreindre à mil ou douze cens pieds (moiennant quelques aides, au tẽps des Essoins & du vendanger des Ruſches) suffisant pour rapporter bon reuenu, & pour satisfaire à tous frais, ce qu'on ne doit attendre de peu de bestail laiſſé sans aucune garde.

La charge de leur gouuerneur.

LE gouuerneur de l'Apier se plaisant en sa charge, pour l'honneur & profit, outre les precedens auis, obſeruera soigneusement ces maximes: Que tous les jours il visite ses Ruſches, l'vne aprés l'autre, pour secourir celles qui auront beſoin de secours: soit sur les ordinaires neceſſités, soit sur les accidentales, à ce que par les ignorer à faute de les recercher, les Abeilles ne periſſent, comme quelquesfois elles font sans telle curioſité: au contraire, petit remede emploié à propos, les sauue d'extreme ruine: Que sur l'entree du Printemps, il ouure ses Ruſches du deſſus, aprés en auoir tiré la cire par le deſſous, pour les bien nettoier, en oſtant toutes ordures ramaſſees durant l'Hyuer, pouſſieres, araignes, teignes, limats, vermiſſeaux, rats, papillons, fourmis, & autres beſtioles qui s'y engendrent ou viennent de dehors: puis les parfumera auec du galbanum, du fien de bœuf sec, & auec d'autres matieres salutaires aux Abeilles: Qu'aprés auoir recueilli les Essoins, il s'en prenne garde, pour les retenir de s'en-fuir, comme pluſieurs font, par n'eſtre les Mouſches bien accommodees en leur nouueau logis, y appliquant le remede selon les occurrences; Meſme qu'il auiſe ſi les nouuelles Ruſches ont faute de victuaille (comme quelque fois cela aduiẽt, quoi qu'à la fin du Printemps, quand la saison se rencontre extraordinairement pluuieuſe, empeſchant les Auetes de se prouiſionner) pour secourir les Abeilles de vi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ures, comme estant au cœur de l'Hyuer : Qu'il ne prenne trop de miel des Ruſches, lors qu'il les chastre, afin que les Mouſches n'aient faute de viande pour l'Hyuer: pluſtoſt tumbera-il de l'autre extremité, pour tant mieux les entretenir: Qu'au commencement d'Automne, il nettoie & parfume encores les Ruſches, les viſitant & de bas & de haut, ce qu'il leur continuera durant la ſaiſon, les reouurant pour ce faire, de quinze en quinze jours, à chaſque fois les parfumant, nõ tant pour le plaiſir des Abeilles (s'ennuians du parfum) que pour leur ſanté: Qu'à la premiere ſepmaine de l'Hyuer, le temps n'eſtant encores du tout refroidi, pour la derniere fois de l'annee, il reouure ſes Ruſches, pour derechef les nettoier & parfumer, & ce treſ-curieuſement ſans y laiſſer rien de pourri ne de ſale. Puis renfermera treſ-bien les Ruſches, & tant à profit, que les froidures, vents, gelees, ne pluies, n'y puiſſent entrer. Et ſelon qu'il verra ſes Abeilles, bien ou mal auictuaillees, pouruoirra à leur nourriture pour l'Hyuer: leur donnant alors, meſme durant les mauuais jours de l'annee, & ce dans des rozeaux refendus ou autres tuiaux de fer blanc, de plomb ou d'autre matiere, du miel, des paſſerilles ou raiſins ſecs, des figues, des prunes, des feves cuites & diſſoutes dans du vin ou de l'eau miellee, ſeparees ou à part, comme l'on voudra, quelquesfois du laict & autres douces liqueurs: Faut tenir touſiours bien cloſes les Ruſches, & de tous coſtés, n'y laiſſant qu'vn trou, pour entree & ſortie aux Mouſches: eſtant choſe bien experimentee, que les Abeilles ne font aucun miel en Ruſche eſuentee pour peu que ce ſoit, car elles s'addonnẽt premierement à clorre les trous, deuant que faire miel, cela n'auenant jamais quand il y a deux ouuertures en la Ruſche: Que le gouuerneur ſoit lui meſme nettement veſtu, ſentant bon, pour le hazard qu'il courroit d'eſtre extremement picqué & tourmenté des Abeilles, ſi elles le trouuoient ord, ſale, & puant, haïſſans naturellement toutes ſortes de vilennies & puanteurs. Mais auſſi en l'equipage ſuſdit & par continuelle frequentation, ſera cogneu & aimé de ſes Abeilles, comme le berger de ſes brebis. Et quelques terribles qu'elles ſoient, ainſi maniees, ſe rendront paiſibles & obeiſſantes.

Opiniõ des Anciens touchãt les Abeilles.

Pluſieurs des Anciens Agricoles, Mago, Demetrius, Varro, Virgile, Columella, Conſtantin-Cæſar, recerchans les ſecrets de Nature, ont eſcrit les Abeilles s'engendrer de la corruption du taureau (comme ſelon les Anciens, les gueſpes, des cheuaux & des mulets, de deux diuerſes ſortes, pour la diuerſité de ces deux animaux: & les bourdons, des aſnes) particulierement les Rois du cerueau; & les Abeilles, du reſtãt de la beſte: quand le taureau eſtouffé eſt mis pourrir parmi du thym, du ſerpoulet & ſemblables herbes que les Abeilles aiment, & logé dãs vne maiſonnette à ce appropriee, percee de diuers coſtés, en petites feneſtres, fermans auec leurs huis, pour à propos les clorre & ouurir ladite maiſonnette, couuerte par le deſſus, ſans reſpirer de tel coſté. Ce que le curieux pourra eſſaier par l'adreſſe de Conſtantin-Cæſar qui en eſcrit les particularités. N'eſtimant quant à moi, eſtre beſoin ſe dõner telle peine,

veu que jamais ne regne tant grande mortalité d'Abeilles que la race n'en demeure. Dit auſſi Columella aprés Higinius, qu'il allegue, que les Abeilles mortes de flux de ventre acquis par auoir trop mãgé des fleurs de tithymale & d'orme, retournent viure à la mi-Mars, ſi aprés les auoir ſorties de la Ruſche, ſans vie, & gardees tout l'Hyuer en lieu ſec, on les expoſe au Soleil d'vn beau iour, durant trois heures, les aians premierement couuertes de cendres de figuier. Dont reprenans vie petit-à-petit, ſe trainent dedans leur Ruſcher, pour y trauailler comme deuant. Telle merueille ſe treuue verifiee par l'experience que moi-meſme en ai faite. I'ai prins des Abeilles treuuees ſans ſentiment & ſans vie prés de leur Ruſches, leſquelles tenues entre les mains, & eſchauffees auec l'haleine de fois à autre, ſans autre façon, ont reprins vie dans moins d'vne heure. De meſme aduiẽt de telles Abeilles, miſes dãs vne eſcuelle de bois parmi de la plume, & apres fourrant l'eſcuelle dans le four, encores chaud du pain qu'on y aura cuit auparauant. Mais ne ſçachant de quelle maladie eſtoient mortes telles Abeilles, ne m'eſt permis paſſer outre en ce myſtere, pour en recercher les cauſes: ſeulement dirai je, que le cours de la vie de ce petit animal, eſt eſmerueillable en toutes ſes parties, à qui le contemple curieuſement. I'ajouſterai à ce diſcours, qu'en certaines prouinces de ce Roiaume, le Roi prẽd vn droict ſur le reuenu des Mouſches à-miel, appellé *Aurillages*, & lequel eſt emploié aux Comptes du Domaine.

Aurillages.

CHAPITRE XV.

La cueillete de la Soie, par la nourriture des Vers qui la font.

SI LE VER-A-SOIE euſt eſté cogneu des Anciens autheurs d'Agriculture, l'on ne fait doute que la loüange de tant riche animal n'euſt eſté chantee par eux, ainſi qu'ils ont fait celle des Mouſches-à-miel: mais à tel defaut, il eſt demeuré ſans nom pluſieurs ſiecles. Virgile diſcourt comme en paſſant, de la riche toiſon que produiſent les foreſts d'Ethiopie & des Seres, ſans faire mention de ſa qualité ni du moien de la recueillir. Voici ſes mots,

Quid nemora Æthiopum molli canentia lana?
Velleráque vt foliis depectant tenuia Seres?

Virg. Georg. II.

Dont aucuns, comme Solin & Seruius, ont eſtimé eſtre la Soie, & icelle proceder directement des arbres. Tel a eſté le premier auis de la Soie donné en Italie, qui fut du regne de l'Empereur Octauian Auguſte; confirmé par Pline plus de ſeptante ans aprés, (car il viuoit au tẽps de Veſpaſian.) Il y ajouſtoit qu'en l'Iſle de Coos, croiſſoient des Cypres, terebintes, freſnes & cheſnes, des fueilles deſquels arbres, cheutes à terre de maturité, par l'humidité d'icelle, naiſſoient des Vers produiſant la Soie. Qu'en Aſſyrie le Ver-à-Soie, animal du genre des Inſectes,

Premieres nouuelles de la Soie à Rome.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

appellé des Grecs & Latins, *Bombyx*, fait ſon nid auec de la terre, qu'il attache contre les pierres, où il l'endurcit treſ-fort, s'y conſeruant toute l'annee. Qu'à la mode des araignes, il fait des toiles. Dit auſſi, auec Ariſtote, Qu'en l'Iſle de Coos Pamphila fille de Latoüs, a eſté l'inuentrice de filer & triſtre la Soie. Par leſquels enuelopés diſcours, accomparés à la pratique de ce temps, appert combien loin eſtoient les Anciens de la vraie cognoiſſance des Vers-à-Soie, n'aians ſceu d'où ils procedent, ni dequoi ils ſont nourris; ainſi que par leur ſilence ils teſmoignent, ſe taiſans, de leur graine, & des fueilles des Meuriers pour leur nourriture. Vopiſcus teſmoigne, que du temps de l'Empereur Aurelian (deux cens ans aprés Veſpaſian & dauantage) la Soie ſe vendoit au poids de l'or, pour laquelle cherté, mais principalement pour la modeſtie, ce Prince là, ne voulut jamais porter robe toute de Soie, ains meſlangee auec autre matiere: bien que Heliogabale ſon deuancier n'euſt eſté ſi retenu, comme dit Lampridius. Semblable modeſtie ſe remarque du Roi Henri ſecond, n'aiant jamais voulu porter bas de Soie, encores que de ſon temps l'vſage en fut ja receu en France. Pluſieurs autres en diuers temps, ont auſſi parlé de la Soie, comme Solin, Marcelin, & Seruius qui nomme le Ver-à-Soie, *Zir*, d'où vient le mot Latin, *Sericum*, c'eſt à dire, Soie, ſelon le teſmoignage de Pauſanias, en ſa deſcription de la Grece. Martial fait auſſi mention de la Soie par ces vers,

Nec vaga tam tenui diſcurſat aranea tela,
Tam leue nec bombyx pendulus vrget opus.

Et de l'ouurage des Vers-à-Soie, Properce dit,

Nec ſi qua Arabio lucet bombyce puella.

Vlpian Iuriſconſulte antique, parle de la Soie au titre *De Auro & Argento legato, l. Veſtis.* en ceſte ſorte: *Veſtimentorum ſunt omnia lanea, lineáque vel ſerica bombycina, &c.*

Son origine.

C'EST choſe receue de tous, que les habitans du païs de Seres ont les premiers manifeſté la Soie, en aians tiré la ſemence de l'Iſle Taprobane autrement, Sumatra, ſituee ſous l'Equinoctial, eſloignee d'eux de quarante ſix à quarante-huit degrés de latitude. Le païs de Seres, ainſi dit d'vne ville de la prouince, eſt celui qu'on nomme aujourd'hui, Catay & Cambalu en l'Aſie Orientale, joignant de l'Occident à la Scytie Aſiatique, & du Midi à l'Inde; dominé par le grãd Cham de Tartarie. A la longue, ces choſes vindrent en cuidéce par deux moines, qui de Sera, ville du païs de Catay, porterent la graine des Vers-à-Soie, à Iuſtinian à Conſtantinople (le regne duquel Empereur, cõmencea l'an de Chriſt cinq cens vingts-ſix) d'où la ſcience d'eſleuer ce beſtail s'eſt eſparce par toute l'Europe. Ainſi l'a eſcrit Procopius, apres pluſieurs autres. De la ville de Panorme en Sicile eſt ſortie la maniere d'emploier la Soie, où premierement elle a paru par le moien de certains ouuriers en ceſt art, là emmenés priſonniers par Roger, Roi de ladite Iſle de Sicile, au temps de l'Empereur Conrad. Finalement, ces belles ſciences ont fondu en certaines prouinces de ce Roiaume, mais par traict de temps

Où premierement miſe en œuure en l'Europe, & finalement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& interualles, non à la fois. Car comme Dieu a accoustumé de distribuer ses biens-faits, petit-à-petit, pour tant mieux nous faire sauourer ses graces: ainsi la cognoissance du Meurier nous a esté premierement donnee, puis celle de l'vsage d'icelui, afin de faire prouision de pasture auant, qu'estre chargé du bestail.

En quel temps, & en quelles prouinces de ce Roiaume.

IE NE recercherai ici les causes & le temps de leur introduction en ce Roiaume plus auant, que du Regne de Charles huictiesme. Au voiage que ce Roi feit au Roiaume de Naples, l'an mil quatre cẽts quatre vingts quatorze, quelques Gentils-hommes de sa suite, y aians remarqué la richesse de la Soie, à leur retour chés eux, apporterent l'affection de pouruoir leurs maisons de telles commodités. Aprés estre finies les guerres d'Italie, enuoierent à Naples, querir du plant de Meuriers, qu'ils logerent en Prouence, le peu de distance qu'il y a des climats d'vn païs à l'autre facilitãt l'entreprise. Aucuns disent que ce fut en l'extremité de telle prouince, enclauee dans celle du Dauphiné, où premierement les Meuriers aborderent, marquans mesmes Alan, prés du Montellimar, qui en fut lors pourueu par le moien de son seigneur, qui auoit accompagné le Roi en son voiage: comme les vieux gros Meuriers blãcs qu'on y void encore aujourd'hui, en donnent quelque resmoignage. Or soit là, ou ailleurs, c'est chose asseuree qu'en diuers endroits de la Prouence, du Languedoc, du Dauphiné, de la Principauté d'Orange, & sur tout de la Comté de Venessain & Archeuesche d'Auignon (pour le grand commerce qu'ils ont auec les Italiens) les Meuriers & leur seruice y sont à present tresbien recogneus. Là aussi auec beaucoup de lustre paroist la manufacture de la Soie; & de jour à autre, croist l'affection de planter des Meuriers, pour la commodité experimentee qui en reuient. En somme, c'est là où le reuenu du Meurier est tenu pour le plus clair denier tumbant dans la bource. A Tours ce negoce est ja receu, auec vtilité & applaudissement; & despuis quelques annees a commencé à se manifester à Caen, en la basse Normandie, encores incogneu au restant du Roiaume, par la nonchalance de ses habitans, & à la honte de presques toutes ses prouinces, puis qu'en icelles, le Meurier, & en suite le Ver-à-Soie peut viure & profiter. Pour l'affection que je porte au public, j'ai dés le commencement de l'annee mil cinq cens quatre-vingts dix-neuf, fait imprimer vn traicté particulier de ceste nourriture, intitulé, la cueillete de la Soie, & adressé à Messieurs de l'Hostel-de-ville de Paris, à ce que leurs peuples fussent incités par là, à tirer des entrailles de leurs terres, le thresor de Soie qui y est caché, par ce moien, mettans en euidence des milions d'or y croupissans: & par telles richesses, acheuer de decorer leur ville, du dernier de ses ornemens, abondante au reste en toute sorte de biens. Entre les beaux lieux de la campaigne de Paris, j'ai remarqué Madril & le Bois-de-Vincenes, maisons Roialles, tres-capables à receuoir & nourrir, trois cens mil Meuriers, pour l'estendue & qualité de leurs fonds, & pour la faculté de l'aer, la fueille de tels arbres, en leur temps, pouuoir estre profitablement emploiee. Dont l'appareu-

La Soie peut croistre belle & bonne par tout ce Roiaume, peu de lieux exceptés.

ce eſt grande, d'en retirer abondance de Soie, à l'vtilité publique, & à la particuliere commodité de la ville de Paris, quand la manufacture de la Soie, y nourriroit infini peuple, & de ſes propres habitans, & de perſonnes pauures & miſerables, qui y affluent de toutes les prouinces du Roiaume.

Quel ſelle deſire.

La où croiſt la vigne, là peut venir la Soie, demonſtration treſ-claire, ſuffiſamment verifiee par reïterees experiences en diuers païs diſcordans de climats. Voire paſſant plus outre, où le ſeul Meurier vit, ſans parler de la Vigne, le Ver-à-Soie ne laiſſe de profiter; comme cela s'eſt recogneu n'aguieres dans la ville de Leiden en Hollande és annees mil cinq cens quatre-vingts treize, quatre-vingts quatorze, & quatre-vingts quinze; où Madame la Ducheſſe d'Aſcot fit nourrir des Vers-à-Soie, heureuſement: & de la Soie qui en ſortit, ſe ſont faits des habits, que ſes Damoiſelles ont porté auec esbahiſſement de ceux qui les ont veus, à cauſe de la froidure du païs. Les hiſtoires teſmoignent qu'au temps des Anciens Gaulois, la France ne produiſoit aucun vin: la voici aujourd'hui abondamment pourueuë de tant exquiſe boiſſon, par la dexterité de ceux qui opportunément y ont emploié leur profitable curioſité. Pluſieurs beſtes & plantes eſtrangeres, conſentent de viure parmi nous auec ſoin requis (le temps paſſé tenu pour impoſſible) ce qu'vn chacun remarque preſque par tout, ſans en venir aux exemples. Ie ne mets ici en compte les orãgers, citroniers, ponciles, & autres arbres precieux qu'on eſleue en tous aërs & païs, pour froids qu'ils ſoient, puis qu'en telle curioſité court grande deſpenſe, Le ſoin de la cueillete de la Soie n'eſt ſemblable, auſſi ſon but eſt le profit, non la ſeule delectation. L'on ne ſe peine aucunement pour les Meuriers qui ſont en campaigne; ceſt ſeulemẽt pour le beſtail, qui craignant le froid, en veut eſtre preſerué. Et quelle choſe plus facile à faire y a-il que cela, quelque froid que ſoit le païs, puis que les Vers ſont logés dans la maiſon, non en campaigne; & encores en ſaiſon, non du tout froide, ains au Printemps & partie de l'Eſté? Tout l'intereſt qu'on peut ici aleguer, eſt, Que la cueillete de la Soie en ſera plus tardiue qu'en païs Meridional. Quoi pour cela, pourueu qu'on ait abondance de bonne & belle Soie? ſi l'on ne moiſſonne és païs Septentrionaux, en Mai & Iuin, comme l'on fait en Languedoc & Prouence, ſi font bien en Iuillet & Aouſt. De meſme, l'on ne laiſſe d'auoir beaucoup de bon vin en France, encores qu'on ne vendãge ſi toſt qu'és païs plus chauds. Les Meuriers ont deuancé la ſcience de nourrir les Vers, comme j'ai dit, en attendant laquelle, pluſieurs ſous l'ouir dire, s'eſtans efforcés en vain de nourrir des Vers à-Soie, ont deſerié tel meſnage, eſtimans ce beſtail ci, ne pouuoir profiter qu'és lieux où il s'eſt de long temps naturaliſé, dont, d'impatience, ont arraché, comme arbres inutiles, les Meuriers, qu'auparauant & au premier bruit de leur valeur, ils auoient plantés auec beaucoup d'affection. Mais ceux qui ont attendu conſtamment les ſaiſons, ſe ſont rencontrés meilleurs meſnagers, & abondammẽt pourueus de fueilles de Meurier, lors que le ſçauoir con-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

duire de ce beſtail, eſt arriué, exemple qui ſe remarque à Niſmes & en diuers autres lieux du Languedoc, ſeruant d'inſtruction à ceux qui aujourd'hui ſe veulent delecter à ſi profitable meſnage: leſquels, à leur cõtentement, trouueront en ces diſcours, aſſemblees les ſciences, & d'eſleuer les arbres, & de nourrir le beſtail: dont ils ſeront deliurés de l'ennui d'attente langoureuſe, & du hazard de mal nourrir les Vers.

La premiere introduction de la Soie, au cœur de la France par le Roi.

LE Roi aiant treſ-bien recogneu ces choſes, par le diſcours qu'il me commanda de lui faire ſur ce ſujet, l'an mil cinq cens quatre-vingts dix-neuf, print reſolution de faire eſleuer des Meuriers blancs par tous les jardins de ſes maiſons. Et pour ceſt effect, l'annee enſuiuant, que ſa Majeſté fit le voiage de Sauoye, elle enuoye en Prouence, Languedoc, & Viuares, Monſieur de Bordeaux Baron de Colonces, ſur-intendant general des jardins de France, Seigneur rempli de toutes rares vertus: & par ceſte meſme voie, le Roi me fit l'honneur de m'eſcrire, pour m'emploier au recouurement deſdits plants; où i'apportai telle diligence que au commancement de l'an ſix cens vn, il en fut conduit à Paris, juſques au nombre de quinze à vingt mil. Leſquels furent plantés en diuers lieux dans les jardins des Tuilleries, où ils ſe ſont heureuſement eſleués. Et ne voulant ſa Majeſté, que tels treſors demeuraſſent plus reſſerrés en certains recoins de ſon Roiaume, ains que ſes peuples s'en reſſentiſſent, vniuerſellement: ajouſtant aux biens de la paix, dont par ſon moien, & la faueur celeſte, toute la France jouit treſ-paiſiblement; auroit ordonné que les Commiſſaires ja deputés par ſa Majeſté pour le commerce general, auiſeroient aux plus faciles expedians qu'il ſeroit poſſible, de fournir de Meuriers ſon Roiaume, afin d'y recueillir la Soie; & en ſuite, d'en eſtablir la manufacture. Surquoi, & ſuiuant le vouloir de ſa Majeſté, aprés bonne & meure deliberation furent paſſés contracts ſur ce ſujet auec des Marchãds, à Paris les quatorzieſme Octobre & troiſieſme Decembre mil ſix cens deux, confirmés, authoriſés & ratifiés, par lettres patentes de ſa Majeſté, contenans le fourniſſement deſdits Meuriers, és quatre generalités de Paris, Orleans, Tours & Lyon. Auſſi, de certaine quantité de ſemence ou graine deſdits arbres, pour eſtre deſpartie és elections deſdites generalités. Et pour d'autant plus accelerer & auancer ladite entreprinſe, & faire cognoiſtre la facilité de ceſte manufacture, ſa Majeſté fit exprés conſtruire vne grande maiſon au bout de ſon jardin des Tuilleries à Paris, accommodee de toutes choſes neceſſaires, tant pour la nourriture des Vers, que pour les premiers ouurages de la Soie. Enjoignant en outre, que tout ce qui ſe trouueroit de Meuriers, tant blancs que noirs, ja plantés és diuers endroits deſdites generalités, ſeroient prins par les experts à ce deputés, & emploiés à la nourriture des Vers ladite annee, afin de monſtrer à chacun lieu, que la temperature de l'air, & bonté de la terre, ſont plus que ſuffiſans pour produire la Soie: en pareille ou meilleure force, luſtre & bonté, que celle qu'auons accouſtumé recouurer auec grands frais, des prouinces les plus eſloignees. Toutes leſquelles choſes, ont ſi facilement reüſſi, moiennant la

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

grace de Dieu & le bon-heur de noſtre Prince, à qui le Ciel a reſerué toutes les plus belles inuentiõs de noſtre Siecle, qu'il ne faut plus douter que dans peu de temps, par la continuation de ſes beaux commancemens, la France ne ſe voie redimee de la valeur de plus de quatre milions d'or, que tous les ans il en faloit ſortir, pour la fournir des eſtofes compoſees de ceſte matiere, ou de la matiere meſme, afin de la manufacturer dans le Roiaume. Voila le commencement de l'introduction de la Soie au cœur de la France, où l'exemple de ſa Majeſté a eſté ioint à ſes commandemens, auec grande efficace, pour le bien de ſon peuple.

En Allemaigne par le Duc de Vitẽberg.

Et comme par loüable emulation, les belles ſçiences ne s'arreſtent en vn ſeul lieu, ains paſſent touſiours plus auant és eſprits des vertueuſes perſonnes, il eſt auenu deſpuis n'aguieres, que Federic Duc de Vvitemberg, Prince digne de toute loüange, a eſtabli en ſes terres, & la nourriture des Vers-à-Soie, & la manufacture de telle matiere. Dont les ſuccés ont eſté ſi heureux en ce commancement, que ceux ont eſté contraints de confeſſer l'entrepriſe eſtre profitable, qui auparauant en condemnoient le conſeil, fondés ſur la froidure du païs d'Allemaigne.

Le Ver produit la Soie.

Or eſt-il, que la Soie vient diirectement du Ver qui la vomit toute filee; & le Ver procede de graine, laquelle l'on garde dix mois de l'annee, comme choſe morte, reprenant vie en ſa ſaiſon. Le Ver eſt nourri de la fueille de Meurier, ſeule viande de ceſt animal, qui ne viuãt que ſix, ſept ou huict ſepmaines, plus ou moins ſelon le païs & conſtitution de l'annee (la chaleur accourciſſant ſa vie, & au contraire, la froidure l'allongeant) dans ce peu de temps, par la Soie qu'il nous laiſſe, paie largement les deſpens de ſa nourriture. Comme diuerſes ſont les nations qui le gouuernent, auſſi eſt-il nommé diuerſemẽt. Les Grecs & Latins l'ont appellé, *Bombyx*: & aujourd'hui en Italie, *Caualieri*, & *Bachi*: en Eſpagne *Hauor*: en France, *Vers-à-Soie*: en Languedoc, Prouence, & és enuirons, *Magniaux*.

Quelle terre & quelle culture deſire le Meurier, quelle graine de Vers eſt à choiſir, quel logis & quel traictemẽt requiert le beſtail qui en prouient, quel eſt ſon rapport & vſage, ſera monſtré ci aprés. Par leſquels diſcours apperra clairement, de la richeſſe de ceſte nourriture: & que la terre emploiee à tel meſnage, rapporte plus de deniers & en moins de temps, que par autres fruits qu'on lui puiſſe commettre, à tout le moins, dont l'on puiſſe faire eſtat.

Supputation de la deſpenſe & du rapport de ceſte nourriture.

Commvnement vn millier de fueille de Meurier, faiſant dix quintaux de poids, ſatis-fait à nourrir vne once de graine de Vers; & l'once de graine, rend cinq ou ſix liures de Soie; chacune vallant deux ou trois eſcus, & dauantage: parquoi dix ou douze eſcus, ſortent de dix quintaux de fueille: laquelle quantité, vingt ou vingt-cinq arbres de moienne grandeur, produiront touſiours. Voire beaucoup moindre nombre y ſuffira, ſi ce ſont arbres vieux & grands, comme il s'en treuue

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

en plusieurs lieux, mesme vers Auignon, de tant amples & abondant en ramage, qu'vn seul fournit de fueille, pour nourrir vne once de graine: mais par estre tres-rares tels arbres ainsi qualifiés, estat certain n'en doit estre fait. Pour les frais du negoce, le quart du total est prins : ainsi restent les trois quarts de liquide reuenu, qui font sept escus & demi, ou neuf escus, que vingt ou vingt-cinq Meuriers rapportent par communes annees. Ie confesse que touſiours l'once de graine ne rend les cinq ou six liures de Soie, voire quelquesfois ne faire presques rien: Quād par l'infelicité de la saison, la fueille, se treuuant mal qualifiee, par mauuaise nourriture, cause diuerses maladies aux Vers : Quand la peste se fourre parmi ce bestail: Quand par n'estre bien affermis les estaudis, où sont logés les Vers, croulans sur eux, les tuent: ou quand par autres accidents tout se meurt. Mais aussi c'est chose confessee de tous ceux qui s'exercēt à ceste nourriture, que telle annee y a-il, l'once de graine, venir jusques à dix liures de Soie & d'auantage: & c'est alors, que la race du bestail, son logis, sa viande, le temps, la main du gouuerneur, s'accordent pour le bié de ce mesnage. Et qui ne sçait les bleds, les vins, les fruits des arbres, le bestail, souuent defaillir par tempestes, secheresses, humidités, & autres excés de l'annee ? Et qui voudroit desister de labourer ses terres-à-grain, qui voudroit arracher ses vignes & arbres, casser la nourriture du bestail, pour leur faillite de quelque annee ? Nul ne se treuue si mal auisé. Il apperra ci aprés qu'au gouuernement de ce bestail, l'on ne peut rien auancer sans curiosité, diligence, despence; pour lesquelles choses plusieurs mespriſent ce mesnage, comme fantasque, penible, despensier. Mais ils se deçoiuent, pour ne considerer qu'auec moderé salaire, treuue-l'on des gens à suffisance, ensendus à ceſt art, qui se chargent de tout ce qui en depend.

A amasser la fueille.

Et pour en particulariser les despenses, dirai, que cent ou six vingts journees, dont les trois quarts sont de femmes ou de garçons, suffisent à cueillir toute la fueille, necessaire pour nourrir dix onces de graine de magniaux, & pour la porter sur le lieu du bestail, estans les Meuriers non gueres esloignés de la maison, comme cela est requis. Au paiement desquelles journees pour la qualité des personnes, n'entre beaucoup d'argent: car c'est aux viures où le plus s'en consume. Mais si la nourriture des amasseurs de fueille vous importune, auec de l'argent seul, vous vous ferés faire tel seruice; à la journee, ou à tasche, selon l'ordre de plusieurs villes, où tel trafiq est en vsage.

Gages du gouuerneur.

Touchant le gouuerneur, ses gages sont cōmunément de deux, trois ou quatre escus le mois, outre son viure: & sa charge est de conduire les Vers, dés le couuer de leur graine, jusques à la Soie faite; c'est à dire, la rendre tiree. Vn seul homme gouuernera tant de magniaux que voudrés, pourueu qu'il soit assisté: ce qu'il fera de gens de petit prix, veu que toutes sortes de personnes, hommes & femmes, s'en rendent capables.

Quant à la graine des Vers, ne deués mettre en compte ce qu'elle

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

vous aura couſté: par ce que vous la remplaſſés par chacune annee en la renouuellant, pour la conſeruation de la ſemence. Ains ſe couchera telle premiere deſpenſe, au rang de celle faite en l'achapt des aiz & tables, pour les eſtaudis, voire pour le dreſſer du logis; par eſtre ces choſes deſtinees pour fondement du reuenu; eſtans de duree & ſans ſe cõſumer, à tout le moins que bien peu. Et bien qu'il ſoit requis d'auoir tous les ans quelque peu de nouuelle graine, pour ſe maintenir la bonne race, comme ſera dit, ſi n'y a-il pourtant plus de deſpenſe, attendu que de la vente de la graine que cueillés chés vous, en acheptés d'eſtrangere, ce qu'il vous en faut, ainſi ſe fait de la terre le foſſé. *Touchant la graine.*

SVR leſquels diſcours arreſtant voſtre compte, treuuerés qu'auec beaucoup meilleur marché, nourrirés les magniaux prouenans de dix onces de graine, que vingt-cinq ou trente brebis: pour leſquelles, voire pour moindre nombre, faut entretenir vn paſtre toute l'annee, que ſont trois cens ſoixante cinq jours. Par ainſi, vous voiés à l'œil, combien different les deſpences d'vn beſtail à l'autre: & par ceſte ſupputatiõ, lequel des deux, rend plus de reuenu, bien que par jugement vniuerſel, le rapport du beſtail à quatre pieds, eſt treſ-grãd au meſnage. Et ne doute, que Caton en ſes reſponſes du paiſtre, pour deuenir riche, n'euſt entendu du Vers-à-Soie, s'il en euſt eu la cognoiſſance. La nourriture des Vers-á-Soie, ſe rend auſſi recommandable, à cauſe de ce qu'elle n'empeſche aucun ouurage des champs, ſe rencontrant és mois d'Auril, & de Mai, auant que le peuple ait nulle occupation à la recolte. Donnant tel retardement, moien au pere-de-famille, de treuuer aiſément & à ſuffiſance, gens pour ſe ſeruir: leſquels n'aians en ce temps-là autre occupation, ſont treſ aiſés de treuuer à gaigner leur vie & quelque piece d'argent, pour ſortir de l'arriere ſaiſon de l'annee. Dont plus facile en eſt rendue la nourriture de ce beſtail, par ceux ſeulement meſpriſee, qui ne ſçauent cõbien en vaut l'aune: car quant aux autres, la friandiſe des deniers qu'ils en tirent (ſans deſtrac de leur meſnage, ains comme parties caſuelles) les affectionne tous les jours à planter des nouueaux Meuriers, pour auec l'augmentation du nombre, de meſme augmenter leur reuenu. *Ceſte nourriture n'incommode aucune œuure des champs.*

ESTANS les Meuriers le fondement de ce reuenu, ce ſera là premierement où viſerés, pour en planter ſi grãde quantité, & ſi roſt, qu'en peu de temps vous puiſſent donner contentement. Ce que ne pourriés eſperer du peu de nombre pendant leur jeuneſſe, pour le peu de tueillage qu'ils rendent, auant qu'eſtre paruenus à moien accroiſſement. Or d'attendre que les Meuriers aient atteint leur parfaite grandeur, pour les effueiller & faire ſeruir en ceſt endroit, ce ſeroit paſſer voſtre aage ſans gouſter la douceur de ce reuenu. C'eſt pourquoi eſt neceſſaire d'auoir abondance de ces arbres; afin que de pluſieurs petits, puiſſiés tirer autant de fueille, que du peu de grands. Ainſi ſans beaucoup attendre aprés leur plantement, en aurés plaiſir & profit dans peu d'annees. Telle grande quantité de Meuriers pourra eſtre limitee à deux ou trois mille pieds; à moindre nombre j'eſtime le pere-de-famille ne deuoir entre- *Des Meuriers.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

prendre ce meſnage: pource qu'ici eſt queſtion de profit, qui ne peut ſortir que du ſuffiſant nombre d'arbres. Pour le particulier naturel de l'œuure, il eſt neceſſaire de s'y emploier en grand volume, autrement le jeu ne vaudroit pas la chandelle; eſtant cela à faire à femmes, qui pour plaiſir, nourriſſent quelque peu de ce beſtail. Encores ne s'arreſtera le pere-de-famille en ſi beau chemin, ains augmentera-il touſiours ſa Meuriere, y adjouſtant par chacun an, quelques centaines de Meuriers; à ce qu'à la longue, treſ-abondant en fueille, il en ait & pour nourrir grande quantité de Vers; & de reſte auſſi, pour le ſoulagement de ſes arbres, deſquels vne partie repoſera, comme ſera monſtré en la ſuite de ce diſcours.

Au 7. lieu. 7. chap. De l'ordre requis à planter & eſleuer les Meuriers, n'eſt ici queſtion de parler, ailleurs la ſcience en eſtant enſeignee: treſ-bien de repreſenter les obſeruations neceſſaires à leur aſſiete & entretenement; à ce que les arbres ſoient conuenablement logés & gouuernés, pour durer longuement en ſeruice. Car n'y prenant garde de prés, dans peu de tẽps ils defaudroient, comme enuieilliſſans en leur premiere jeuneſſe. Ces arbres ſont ſi aiſés à reprendre, que par tout où il vous plaira, les pourrés eſleuer: mais auec plus d'auancement s'accroiſtront-ils en la graſſe & humide terre, qu'en la maigre & ſeche. Pour la quantité de fueille, eſt à ſouhaiter les arbres eſtre plantés en bon fonds, mais non pour la qualité, pource que jamais ne ſort la fueille tant fructueuſe de gras, que de maigre terroir (aiant cela de commun auec les vins, dont les plus exquis s'accroiſſent en terre legere attendu que ce terroir-là, rapporte la fueille groſſiere & fade, & ceſtui-ci, delicate & ſauoureuſe. Auſſi de la nourriture de ceſte derniere fueille, le beſtail communément fait bonne fin; ce qui auient treſ-rarement de l'autre, encores eſt-ce par rencontre de bonne ſaiſon. La fueille des Meuriers ſe rendra qualifiee ainſi qu'il appartiẽt, ſi on loge ces arbres en lieu maigre & eſloigné de ſources d'eau, pourueu qu'il ſoit expoſé au Soleil, car auec les vignes, haïſſent les Meuriers, le ſejour aquatique & ombreux; en ſomme, là ſera plus aſſeuree la nourriture, que meilleurs croiſtront les vins. Et bien que la Vigne & les Meuriers, pour les faire marcher enſemble, produiſent plus en fort qu'ẽ foible terroir, ſi eſt-ce que le peu de leur rapport eſtant delicat, eſt plus à priſer que l'abondance de celui qui eſt groſſier. Ioinct que touchant ce beſtail-ci, l'on ne le peut abuſer, en lui donnant viande contre ſon naturel, car ou il refuſera de la manger, ou la mangeant, ne s'en portera jamais bien. Et ceſte ſienne delicateſſe, tourne à profit au pere-de-famille, qui emploie ſes terres maigres en Meuriers; & par conſequent n'en occupe ſes bons labourages, qui lui demeurent francs & non chargés de ces arbres: deſquels l'importunité eſt treſ-grande, opprimans par les racines & branches, preſque toutes ſortes de ſemences qu'on pourroit loger auprés. Or de cuider auſſi planter des Meuriers en terre deſerte & infertile, ce ſeroit, tumbant en l'autre extremité, ſe tromper lourdement, pour le peu d'auancement qu'ils y feroient, encores qu'ils y reprinſſent

Où la bõne fueille.

prinſſent: leur tardité vous donnant matiere de vous repentir de ce conſeil. Ce ſera donques és endroits où edifierés vos Meuriers, que jugerés propre à la vigne, c'eſt aſſauoir, en terre de moienne valeur; pluſtoſt ſeche, qu'humide; legere, que peſante: ſablonneuſe, qu'argilleuſe. Telle terre vous apportera fueille ſouhaitable, & en moienne quantité, dont aurés à ſuffiſance, par la voie du nombre des arbres, l'amplifiant comme a eſté dit. *Où plãter les Meuriers.*

De quatre en quatre toiſes, ou de cinq en cinq, en tous sés, à la quinquonce, plantera-on les Meuriers, ſi on en veut faire des foreſts. Et deſirant les diſpoſer par rangees, aux orees des terres-à-grain, ou à l'entour des autres poſſeſſions, vn peu plus eſtroictement on les logera, ſans toutesfois ſe reſtreindre par trop: ce qu'on ne pourroit faire ſans notable intereſt des arbres. Tres-bien peut on amplifier la meſure, voire tant qu'on voudra, trop au large ne pouuãs eſtre poſés les Meuriers; veu l'apparente vtilité que l'aër, le Soleil & l'amplitude du fonds, cauſent à l'agrandiſſement des arbres & à la bonté de la fueille. *Diſpoſer les Meuriers par boccages, & rangees.*

Mais dautant que les ſeules orees & bords des terres-à-grain, vignobles, & autres parties d'vn domaine d'eſtẽdue moderee, ne ſuffiſent de receuoir le grand nombre de Meuriers requis à vne bonne nourriture: & que d'ailleurs, la fueille des arbres qui eſt au dedans des boccages, n'eſt ſi bonne que celle des enuirons, par n'auoir le Soleil ni les vents à ſouhait. Vn milieu a eſté treuué entre ces deux extremes, pour conuenablement loger les Meuriers au profit de leur fueille, & ſans trop importuner le labourage des bonnes terres. C'eſt de planter les Meuriers parmi les terres, en doubles rangees, equidiſtantes de deux toiſes & demie, & de ſemblable meſure eſtant l'eſpace d'vn arbre à l'autre, faiſans les deux rangees, vne allee. Et diſpoſer les allees, en long & en trauers du champ, s'entre-croiſans l'vne l'autre, faiſans des grans carrés vuides, chacun contenant vn arpant, ou dauãtage ſi on veut, pour y ſemer du bled, lequel s'y recueillira ſans eſtre foulé par les amaſſeurs de la fueille: ains ce ſeront les allees, qui, ſeules en ſouffriront le trepignement; où pour leur peu d'occupation de terre, la perte du bled n'en ſera pas grande. Conuiendra auſſi planter les arbres de telle ſorte, qu'ils ne ſoient l'vn au droit de l'autre, afin de ne s'entre-preſſer, ains que celui d'vne rangee, ſoit poſé contre le vuide de l'autre, par ainſi, auront-ils d'aër aſſés pour s'accroiſtre gaiement, meſmes à l'aide du Soleil, qui leur reſtera libre du coſté des grands carrés. Eſquels, non ſeulement pourront eſtre commodémẽt ſemés des bleds, mais plantees des vignes ou elles profiteront, n'y eſtans par trop importunees de l'ombrage des arbres: voire dreſſees des prairies, mais aprés auoir dõné aux arbres, quatre ou cinq annees, pour s'éraciner. Car par le moié du parterre des allees, bié cultiué & quelquesfois fumé, les Meuriers profiteront aſſés, ne leur pouuant beaucoup nuire la motte endurcie de la prairie, veu qu'elle ne les joint que d'vn coſté. Ainſi ſe dreſſera la Mureraie auec beaucoup d'vtilité pour la bonté de la fueille, & ſans nullement incommoder le domaine. Qui ainſi fourni de *Par allees*

Meuriers, en demeurera treſ-plaiſant à voir : auſſi s'ajancera & s'emmeliorera-il tant mieux que plus ſouuẽt le maiſtre viſitera ſon terroir comme à ce ſera-il incité, par le facile promenoir en ces belles allees: eſquelles ſi bon lui ſemble, ſemera quelques grains, comme auoines ou petits pois, qui paieront touſiours le labourage du fond.

Races de Meuriers

DEVX races de Meuriers y a-il, diſcernees par ces mots, *Noir*, & *Blanc*, & diſcordantes en bois, fueille, & fruit: aians neantmoins cela de commun de bourgeonner tard, le danger des froidures paſſé; & de leur fueille, nourrir les Vers-à-Soie. On ne void que d'vne ſorte de Meuriers noirs, dont le bois eſt fort & ſolide, la fueille grande & rude au manier, le fruit noir gros & bon à manger. Mais des blancs, notoirement en recognoit on de trois eſpeces, diſtinguees par la ſeule couleur du fruit, qui eſt blanc, noir, rouge; tel ſeparément produit par diuers arbres, portans tous neantmoins le nom de, Blanc. Ce fruit eſt petit, de ſaueur deſ-agreable, pour ſa fade douceur, dont il eſt immangeable par autres que par femmes deſgouſtees, enfans, & pauures gẽs en temps de famine. Au reſte, ils ſe reſſemblent tous trois, ne diſcordans nullement par-enſemble: ni en fueille, qu'ils produiſent de moienne grãdeur & de doux attouchement: ni en bois, eſtant jaune au dedans, comme celui des Meuriers noirs, & preſques auſſi ferme, dont tous ces Meuriers ſe rendent propres à la menuiſerie. La fueille prouenante des Meuriers noirs, fait la Soie groſſiere, forte & peſante: au contraire celle des blancs, fine, foible, legere: ainſi differentes pour la diuerſité du naturel des fueilles, dont ſont nourris les Vers, qu'ils rapportent à leur ouurage. Pour laquelle cauſe, pluſieurs deſirans compoſer ces choſes en eſperance de profit, nourriſſent leurs Vers, de deux viandes, par diſtinction de temps: aſſauoir au commencement, de fueille blanche, pour auoir la Soie fine; & à la fin, de noire pour la fortifier & appeſantir. En quoi touſiours ne reuenantrent-ils: quelques-fois le changement de viande, meſme de delicate en groſſiere, n'eſtant agreable aux Vers, qui en ſont importunés. Et ne ſeroit à propos, pour le fondement groſſier qu'on donneroit à la Soie, tenant contraire chemin, commencer par la fueille noire, & finir par la blanche. Auſſi tel meſlange de viande n'eſt receu és grandes nourritures, ains ſeulement où la fueille du Meurier blanc eſt rare, inuenté pour la neceſſité. Pour le plus aſſeuré, ce ſera tout d'vne viãde, que nous nourrirons nos magniaux, & ce de la plus profitable: ce qui ſe rapporte à la Soie, laquelle tant plus fine eſt elle, tant plus priſee, & en ſuite tant plus d'argent elle donne, but de ce negoce. Et encores que la fueille blanche face la Soie foible & legere, ne faut pourtant la poſtpoſer à la noire: veu meſme qu'elle ne diſcorde tant en ces qualités-là, d'auec celle prouenant de fueille noire, qu'il ne lui reſte de force aſſés pour les plus exquis ouurages, & de poids à ſuffiſance, pour en tirer raiſonnables ſommes. C'eſt à comparaiſon de ceſte-Soie-là, que ceſte-ci eſt tenue, foible, legere; telle eſtant la difference d'entre les choſes groſſieres & ſubtiles. Il ne faut neantmoins, eſtre tant ſcrupuleux, que de rejetter du

Trois couleurs de fruit és Meuriers blancs.

La Soie prend ſa qualité de la fueille.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tout les Meuriers noirs, pour la Soie : seulement pour le meslange, n'estant permis en la nourriture, que par contrainte, comme j'ai dit. Car quant au reste, il y a des contrees où ils sont tresprofitables pour ce negoce: comme en diuers endroits de la Lombardie, & de-par-deçà en Anduze, en Alez & autres lieux vers les Seuenes du Languedoc, où grande traffique est faicte de la Soie, qui prouient de Meuriers noirs. Et bien que telle espece de Soie, pour sa grossesse, soit de petit prix au respect de l'autre, si ne laisse-elle pourtant de faire bon reuenu, moiennant la quantité. Ioint que pour la vente, elle est recerchee comme necessaire, quoi-que grossiere, en plusieurs ouurages, ausquels elle est employee.

Si desia vostre terroir est couuert de Meuriers noirs, tenés-vous-là, sans vous affectionner à les accompaigner de blācs, pour les raisons dittes: mais estant questiō de fonder vn mesnage, qui n'a aucuns Meuriers, ni d'vne sorte ni d'autre, preferant le meilleur au bon, esliſés tousiours les blancs pour vostre Meuriere. En quoi il semble que Nature mesme nous incite par l'auant-croistre qu'elle a dōné au Meurier blanc par dessus le noir: estant chose asseuree, que plus facilement se reprennent & s'accroissent les Meuriers blancs, que les noirs: & que plus d'auancemēt font ceux-là, en deux ans, que ceux-ci, en six. Outre laquelle commodité, le bois que par telle hastiueté ils produisent, & qui est couppé à tēps, comme taillis, augmente le reuenu de tels arbres.

Plus tost croissent les Meuriers blancs, que les noirs.

Encores, entre les Meuriers blancs il y a du chois. Par la recerche d'aucuns, a esté treuuee meilleure que nulle autre, la fueille sortant des Meuriers blancs qui produisent les Meures noires. De laquelle curiosité faisant profit, nous fournirōs nostre Meuriere, si possible est, des seuls Meuriers de telle espece, afin qu'en nostre nourriture, rien ne defaille. Toutesfois cōme les humeurs des hommes sont diuerses, aucuns tiennent la fueille de l'arbre produisant la Meure blanche, estre la meilleure: preuuans leurs auis par les poules & pourceaux qui ne s'attachent jamais au fruit des Meuriers portans Meures rouges & noires, qu'au defaut des autres, par là, la plus delicate. Sur tout sera pourueu à ce poinct, que de bannir de la Meuriere, la fueille trop fripaillee, car outre que c'est signe de peu de substance, elle n'abonde tant en viande, que celle qui a peu de deschiquetures. A quoi le remede est, d'enter en canon ou escusson les arbres aians besoin de tel affranchissement, dont le profit qui en reuient est grand, pour ceste nourriture; veu que par ce moien, le peu de mauuaise & chetiue fueille, se conuertit en abondance de bonne & substantielle: auec autant d'auantage, qu'on a de changer és vergers, par semblable artifice, les fruits sauuages en francs, article tresnotable pour ce mesnage. Ceſt affranchissement se pratique à souhait és Meuriers de tous aages, jeunes & vieux: en ceux-ci, sur leurs nouueaux rejets de l'annee precedente, aians lors les arbres esté éteſtés (ou sans tant delaier, les auoir éteſtés au mois de Mars, & le suiuant de Iuin, les cater) & en ceux-là, sur les plus petits arbres de la Bastardiere. L'enter

Choisir la meilleure race de Meuriers

Entre les arbres qui en ont besoin.

de ces arbres en leur tendre jeuneſſe eſt beaucoup à priſer, pour l'auantage que c'eſt d'auoir la Meuriere entierement affranchie. Car pourueu que quelque centaine d'arbres ſoient entés, ſuffit vne fois pour toutes, ſans eſtre contraint d'y retourner: moiennant que la Baſtardiere ſoit tenue touſiours remplie. Ce qui ſe fait en prouignãt les jettons ſortãs des enteures, deſquels autant d'arbres entés ſortent, qu'il y a de brãches couchees dans terre: & d'icelles par-aprés d'autres en reſſortãs, ſont de meſmes prouignees à l'infini; dont les arbres en prouenans, pour touſiours ſont fournis d'excellente fueille, douce, & grande: & par conſequent exempte de toute ſauuagine, exquiſe & abondante nourriture. Voila quels lieux & arbres aués à eſlire pour vos Meuriers, afin d'auoir abondance de bonne Soie.

Amaſſer la fueille pour la bailler à manger aux Vers.

A L'ORDRE qu'on a à tenir au cueillir la fueille des Meuriers, pour le viure des Magniaux, conſiſte le ſecond article de ce meſnage, pour rendre les arbres de perpetuel ſeruice. Il eſt à noter, que l'effueiller porte grand dommage à tous arbres, ſouuentesfois juſques à les faire mourir: mais dautant qu'à cela eſt deſtiné le Meurier, fait que naturellement il ſupporte mieux telle tempeſte, que nulle autre plante. Si faut il neantmoins y aller fort retenu, car d'effueiller inconſiderément les Meuriers, c'eſt les rabougrir, pour finalement, deuenus chetifs, ſe mourir de langueur. Chacun confeſſe qu'amaſſer la fueille à-tout la main, l'vne aprés l'autre, ſans toucher au bourgeon, eſt la plus ſeure voie pour la conſeruation des arbres: mais auſſi la plus deſpenſiere, à cauſe du grand nombre de perſonnes neceſſaires à telle œuure. Pour l'eſpargne, le commun y procede d'autre ſorte, qui eſt en arrachant la fueille à poignees; ce qui ne ſe peut faire que ſouuent les branches n'en ſoient eſcorcees & quelquesfois eſclatees, dont à la longue les arbres periſſent. Et meſme ceſt amaſſer, corrompt & enſaillit la fueille, au detriment des Magniaux, quand en la prenant à la mode qu'on trait le laict des vaches, on la froiſſe, comme ſi on en vouloit faire ſortir le jus: & le plus ſouuent auec mains mal nettes, la rend-on de mauuaiſe odeur & ſaueur. Ces pertes ſe preuiendrõt, ſi à la mode de certains endroits d'Eſpagne, la fueille eſt cueillie en la tondant auec de grands cizeaux de tailleur: de laquelle couppant pluſieurs queuës à la fois, & icelle tumbant ſur des linceuls eſtẽdus ſous les arbres, la deſpenſe s'en rend moderee: meſme par eſtre de là directemẽt portee au beſtail, ſans auoir beſoin d'eſtre triee, comme neceſſairement conuient faire auant que l'emploier, en ſeparant ce qui eſt gaſté du bon, & les bourgeons auec, qui pour leur tendreur ſont nuiſibles aux Vers: attendu qu'en faiſant jouër les cizeaux, l'on eſpargne les cimes des arbres, & ne prend-on que fueille bien qualifiee. De ceſte inuention ne ſe peut-on indifferemment ſeruir par tout, ains ſeulement où l'aſſiete des arbres fauoriſe l'œuure, pour commodément y pouuoir eſtendre les linceuls, receptacles de la fueille, ni auſſi en temps venteux & pluuieux. Ce qui eſt laiſſé à la diſcretion du pere-de-famille, pour l'em-

En la couppans auec des cizeaux.

ploier y treuuant de la commodité. Au defaut duquel tondre, l'on tirera la fueille le plus doucement qu'on pourra, & auec le moins de perte des arbres qu'il sera possible. Les amasseurs de fueille laueront les mains auant que la toucher, & la reposeront en sacs bien nets, afin qu'elle ne joigne à aucune saleté.

Conuient lauer les mains auant que toucher à la fueille.

Moins quand on les tond, souffrent les arbres, que quand on les effueille autrement: toutesfois pour retenu qu'on y aille, c'est tousiours auec leur interest, dont finalement ils perissent, raualans d'annee à autre, la valeur de leur fueille à mesure qu'ils descheent de force. Ce qui est la cause principale que les nourritures des Vers ne sont tousiours de mesme rapport, les vnes que les autres, ne pouuant autre que bonne fueille, nourrir heureusement ce bestail. Or bonne ne peut estre celle qui vient d'arbre mal gouuerné, en l'effueillant; ains seulement celle dont l'arbre aiant esté bien mesnagé durant les precedentes annees, demeure vigoureux. Par ainsi se trompent ceux, qui sans regarder de prés à ceci, s'enfoncent en ce negoce. De là procedent les plus frequens defauts de ceste nourriture, & nõ du naturel de l'œuure: comme scrupuleusement voire superstitieusement & fantastiquement plusieurs du vulgaire ignorant tiennent, ne pouuoir, deux annees de suite biẽ rencontrer, pour quelque occulte imperfection qu'ils estiment estre en ce bestail, qu'aucuns donnẽt, sans aucune raison, au logis; ne se prenãs garde des choses susdites. Afin donques d'asseurer ce mesnage, pour vn preallable l'on auisera aux Meuriers, en les logeans & conduisans cõme j'ai dit. Et passant plus outre, d'auoir si grande quantité de ces arbres, que si possible est, la seule moitié suffise pour vostre nourriture, qu'on effueillera pendant que l'autre s'apprestera pour l'annee prochainemẽt suiuante. Ainsi à l'imitation des labourages, alternatiuemẽt, par annees, la Meuriere partie en deux, seruira & chommera; dont les arbres se maintiendront en bon-point, pour abondamment fournir de bonne fueille par plusieurs generations: tant pour n'estre les arbres tourmentés en leurs brãches; que, par ce loisir leurs racines pouuoir estre cultiuees sans despense. Dautant que les frais du labourage sortiront des grains qu'on semera au fonds de la partie chommante (restans de l'importunité des Meuriers) laquelle seule l'on chargera de bled, laissant l'autre vuide de semence l'annee de l'effueillement des Meuriers, pour tant plus à l'aise cueillir la fueille des arbres, sans fouler le bled; comme sans tel ordre l'on feroit en le trepignant, par ce moien, tirant le digne rapport & des arbres & du fonds. En outre, ceste notable commodité s'y adjouste, que lors que par heureuse nourriture, la fueille destinee pour vos magniaux, defaut, comme cela aduient quelquesfois, auec desplaisir & regret de les voir perir de faim; les Vers sont opportunément secourus de fueille qu'on prend sur les Meuriers de relais, par ci par-là, en plusieurs arbres & en diuers endroits, sans les incommoder, en telle quantité qu'il est requis pour la perfection de l'entreprinse. Et encore que sous les Meuriers, toutes sortes de semences aient à souffrir, par les importunes

Mal procedant de la fueille qui n'est bien gouuernee.

Seroit bon de n'effueiller les arbres, que de deux ans, l'vn.

Cõmodité qui en reuiendroit.

racines & branches de ces arbres, ainsi qu'a esté dit ; si est-ce que moindre en sera la perte que moins l'on trepignera les bleds y estans, comme francs de telle tempeste, demeureront ceux qui seront logés en la maniere susdite, le rapport desquels, pour petit qu'il soit, payera le labourage, dont ferez en cest endroit ce que desirés, c'est assauoir, tiendrés en gueret les pieds de vos arbres. De tous les grains, ceux qui le plus constamment souffrent l'importunité des Meuriers, sont les auoines & les petits pois, mesmes estant contraint de les trepigner pour la cueillete de la fueille, grand mal ne leur peut-on faire, à cause que l'herbe de ces bleds se treuue tardiue lors de l'effueillement des arbres, n'aiant encores fait grand auancement, mesme se releue elle aucunement, l'aiant abbatue par terre. Chose qui ne peut estre, ne des fromés, ne des segles, ne des orges, qu'à telle cause ne conuient loger en la Meuriere, que par contrainte. Or de ne rien semer à la Meuriere, & pas moins en labourer le fonds, pour le bien des Meuriers, ce seroit trop faire de despense: laquelle s'espargne par la voie susdite. Le fumer de ces arbres est aussi requis, s'entend de ceux que par la maigreur du fonds tient en langueur, lesquels par tel traitement, seront aidés à continuer leur seruice: faute dequoi faire, defaudront deuant le temps. L'experience monstre, la fueille des vieux Meuriers, estre plus profitable & saine aux Vers, que celle des jeunes: pourueu qu'ils ne soient tumbés en extreme cadence, ains que retenans de leur ancienne vigueur, aient encores quelques restes de force: communiquans telle qualité, auec la vigne, qui meilleur vin rend, vielle, que jeune. Et comme la vigne commence à porter bon vin aprés les sept ou huit premiers ans de son planter, aussi les Meuriers en mesme aage, ouurent la porte à leur asseuré reuenu, si que de là en hors, l'on ne peut faillir d'en tirer le seruice esperé. Plusieurs, neãtmoins, ne s'arrestent aujourd'hui à ce terme ; emploians sans delai toute sorte de fueille, mesme des plus jeunes Meuriers, estans encores en la bastardiere, auant leur replantement. Mais c'est auec plus d'incertitude de bonne issuë, que de celle croissant en arbres ja auancés selon le plus commun vsage.

Quels grains à mettre sous les Meuriers pour moins de perte.

Fumer les Meuriers.

La fueille des vieux Meuriers bonne.

Quand bõne celle des jeunes.

APRE'S qu'aurés despouillé les arbres de leurs fueilles, aussi tost les ferés esmunder, en leur coupant tout ce qu'y sera treuué de cassé & estors de la tempeste de l'effueillement; afin qu'ils se puissent remettre à rejetter, ce que sans cela ne pourroient-ils jamais biẽ faire, mesme qu'en langueur. Les derniers amasseurs de fueille, donques, serõt suiuis pied-à-pied d'vn couple d'hommes, qui ainsi accommoderont les Meuriers, desquels couperont le bois mort, les branches escorcees, estorces & esclatees : aussi les cimes de toutes les autres en quelque part de l'arbre qu'elles soient en haut ou és costés, pour contraindre les arbres à se reuestir, & sur ce nouueau ject, produire pour l'annee d'aprés, abondance de fueille, tendre & delicate. Et soit ou en amassant la fueille, soit ou en emundant les arbres, il se faut soigner de les despouiller entierement sans leur laisser aucune fueille: de peur de destourner leur libre rejet, ob-

Esmunder les Meuriers, quãd & comment

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſeruation, que la pratique nous a apprinſe depuis n'aguieres, contre la couſtume qui eſtoit de ne toucher au bourgeon, cuidant par là donner accroiſſemẽt aux arbres, mais l'effect s'en void tout au rebours. Moiennant tel ordre, ne tarderont-ils à repouſſer treſ-vigoureuſement: ſi qu'ils ſe renfueilleront de telle ſorte, que dans vn mois aprés l'on diroit n'y auoir eſté touché, & ce ſera egalement qu'ils ſe reueſtiront ſans difformité aucune, de fueille toute nouuelle, icelle ne s'accordant jamais auec la vieille. Mais auec beaucoup plus d'efficace, ſi le fonds eſt arrouſé en ce temps-là, pour, temperant la chaleur de la ſaiſon auec l'eau, deſlaſſer les arbres, & leur donner nouuelle force. Dont auient, que de leur reject de fueille, comparé au regain des prés, l'on peut faire vne ſeconde nourriture de magniaux auec ſuccés, ainſi qu'aucuns heureuſement l'ont pratiqué. Ce que toutesfois n'eſt approuué, non tant pour eſtre fort incertaine telle nourriture, tumbant és plus grandes chaleurs de l'Eſté contraires à ce beſtail; que pour l'aſſeuree perte des arbres, ne pouuans ſouffrir double effueillement en meſme ſaiſon. Pour l'intereſt de nos Vers qui ne ſe treuuent bien de fueille croiſſant en lieu aquatique, comme j'ai dit, diſtinction ſera faite des temps de l'arrouſement des Meuriers; afin de ne les faire boire qu'aprés les auoir effueillés, non deuant: dont, ſans doute aucune de mauuaiſtié, ſe rẽdra la fueille bien qualifiee. Sous telle conſideration, emploierés la commodité de l'eau durant l'Eſté, par là cauſant autant de ſoulagement à vos arbres, aprés leur grand trauail, comme en la ſechereſſe toutes ſortes de plantes treuuent ſalutaire l'opportun arrouſement, obſeruation particuliere pour les païs Meridionaux, non pour les autres qui ne s'arrouſent preſques jamais.

Moien de cueillir la fueille, la pluie cheãt deſſus, ou en eſtant menaſſee.

Les pluies ſuruenantes ſur le cours de ceſte nourriture, importunent eſtrangement les magniaux, meſmes ſi elles ſe rencontrent vers la fin de leur vie, lors qu'ils ſont en la plus grande force de manger: pource que la fueille mouïllee leur cauſe des dangereuſes maladies. Le plus commun remede à cela, eſt, de faire prouiſion de fueille pour deux ou trois jours, voians le temps s'adonner à la pluie, car autant ſe garde-elle bonne, pourueu qu'on la tienne en lieu net, frais, aëré, & que pour la garder d'eſchauffer, pluſieurs fois le jour l'on la tourne & vire s'en-deſſus-deſſous. Et encores que la pluie ne preſſe, quelque beau temps qu'il face, ne doit-on jamais demeurer ſans fueille: non tant de peur d'en auoir beſoin; que pour la qualité de ſa nourriture: d'autant que meilleur eſt-elle, vn peu gardee, comme douze ou quinze heures, que donnee au beſtail venant directement de l'arbre. Si la pluie, preſſant, vous deſtourne d'amaſſer tant de fueille qu'il vous en faut, recourés à ce chemin court, qui eſt, de couper les branches des Meuriers, que deſtinés eſtre éteſtés la prochaine annee: leſquelles auec toute leur rameure, ferés porter en la maiſon, où pendues comme raiſins ſous les portiques, planchers ou autres couuertures, en lieu aëré, meſmes dans les granges & greniers à foin, lors eſtans preſque vuides,

leur fueille s'en sechera bien & tost: voire & en l'vn & en l'autre, treuuerés beaucoup plus d'auancement, que par autre voie que ce soit. Car ni l'esuenter auec des linceuls, ni la chaufer au feu, ne sont de telle efficace, que ce moien-ci: par lequel, en outre, se gaigne beaucoup de temps, parce qu'il ne faut que quelques coups de hache, pour prendre toute la fueille d'vn arbre. Ne doutés que cela fasche les Meuriers, qu'au contraire les resiouit, aussi tost se remettans à rejetter de plus fort: dont ils gaignent temps, pour l'annee d'aprés. telle hastiue coupe, leur causant grand auancement de brancheage. Et quoi-qu'il semble que la saison chaude contrarie à telle œuure, si est-ce que l'experience preuue journellement, le naturel des Meuriers, voire de plusieurs autres arbres, souffrir d'estre taillés en Esté. Pour laquelle commodité, jointe l'espargne de ce mesnage, resolués-vous de ne faire cueillir d'autre façon la fueille des Meuriers que deliberés éteſter les premiers, les gardãs pour les jours pluuieux, comme a esté dit, ou, le temps demeurant beau, pour la fin de la nourriture. La mesme raison a lieu, pour les arbres que ne voulés qu'esmunder, lors leur coupant les branches superflues, que verrés auoir besoin de fueille, le temps estant pluuieux ou non, ainsi qu'on fait à l'éteſter. Chose que treuuerés venir à propos, pour le grand degast de fueille, que les magniaux font en ce temps-là, estant alors leur plus grande mangerie: attendu qu'auec moderé labeur & beaucoup de facilité, par ce moien, abondance de viande leur est fournie. Le gaigner temps s'ajouste à ce mesnage, parce que les matinees s'emploient à ceſt effueillement (autrement perdues à cause des rosees, pendant lesquelles est defendu de toucher à la fueille) dautant que les brãches de Meurier, coupees auec leur ramage, estans dés le soir portees au logis, sont effueillees dés le grand matin suiuant, que l'on se met en œuure, & cela se fait en attendant, que par le Soleil ou les vents, les rosees soient abbatues de dessus les arbres.

Eteſter les Meuriers.

TOVT le mal qu'on peut faire aux Meuriers, en les effueillant, se guerit par le couper de leurs branches (remede seruant presques à toutes les maladies des arbres, comme est dit des fruictiers) s'entẽd, les leur estant toutes vniuersellement, les éteſtant ou leur coupant la teſte, ainsi qu'à Saules, dont en peu de temps ils se renouellent: pour, leurs branches agrandies & fortifiees, seruir comme auparauant. C'est pourquoi, au bout de quelque temps, éteſte-on les Meuriers, qui est lors qu'on les void se consumer par trop de trauail. Ce terme n'est restraint à certaines annees, la seule faculté de la terre ordonnant de ces choses, faisant repousser & reproduire plus de bois en vn endroit qu'à l'autre. Toutesfois, pourra-l'õ dire que presque par tout, de dix en dix, ou de douze en douze ans, cela seroit raisonnable de pratiquer, pour le biẽ de ce mesnage: & par ce moiẽ, chastrer la Meuriere par chacun an, de la dixiesme ou douziesme partie de ses arbres. En éteſtãt les Meuriers, l'on y laissera des longs chiquots, sursaillans de quelques pieds la fourcheure de l'arbre, ou autrement, ainsi que mieux s'accordera selon sa capacité: se seruant

Lieu vr. ch. xxvii.

en ceſt endroit, d'inſtrumens bien tranchans, afin de ne rien eſcorcer, ni eſclater en l'arbre: & pour faire la trenche bien vnie, laquelle ſera pendante d'vn coſté, pour rejetter les eaux de la pluie. Le temps de ce meſnage eſt celui meſme des autres arbres taillis; ſçauoir, l'Hyuer eſtre paſſé, commenceans d'entrer en féue, (non deuant, pour les raiſons dittes ailleurs) en beau jour, non venteux, bruineux, ne pluuieux: car rejettans les Meuriers de meſme qu'eux, voire autant vigoureuſement qu'aucune autre plante, ont de commun la ſaiſon de la coupe.

Quand y mettre la ſerpe.

MAIS parce qu'és Meuriers eſt conſiderable la fueille, le plus clair de leur reuenu, eſt de beſoin taſcher de n'en rié perdre, ſi poſſible eſt, à quoi l'on paruient en delaiant de les tailler juſques en Mai, ou au commencement de Iuin, lors qu'il conuient emploier la fueille. Par ce moien, l'on ſe ſert de la fueille l'annee meſme de la coupe des arbres: ce qu'on ne pourroit faire ſans ce retardement. Et bien que pour la trenche de telle ſaiſon, les arbres ne produiſent de ceſte annee-là, ſi grands rameaux, que ſi on les éteſtoit és mois de Feurier ou de Mars: leur eſtant vn peu court le temps de ſ'accroiſtre: n'importe, c'eſt autant de gaigné pour l'annee d'aprés: en laquelle tels rameaux, quoi-que petits, aians gaigné l'auantage, ſ'agrandiſſent auec merueille, dont les arbres en peu de temps ſont amplement reueſtus: encore que contre les preceptes de l'art, preſſés de la neceſſité, l'on coupe les arbres, & en jour pluuieux, & ſans regarder à la Lune, comme ſ'accorde, tant ils ſont de bonne volonté.

Quelle Lune eſt à obſeruer.

TOVCHANT le poinct de la Lune, diuerſement on l'emploie, ſelon la diuerſité du fonds qui gouuerne telle action. Par influence celeſte, les Meuriers taillés en Croiſſant, produiſent leurs ver-jetons, longs, ſans branchetes trauerſantes: en Decours, courts: auec pluſieurs petites branches, croiſans les principales. Pour compenſer ces choſes (aians à eſlire le temps ſans contrainte) en Lune Nouuelle, éteſterons ceux de nos Meuriers, eſtans en maigre terroir: & en Vieille, les autres plantés en gras. Ainſi, ceux-là ſe fourniront de ver-jettons, autant longs, que la foibleſſe du terroir le permettra: & ceux-ci pour la force du fonds, ſe regarniront conuenablement ce qu'à propos ne feroient, taillés en croiſſant, à cauſe que leurs ver-jetons n'eſtans retenus par les branchillons, ſ'allongeroient par trop, dont verſans en hors, difformeroient l'arbre: icelui demeurant vuide par le milieu, à la maniere des Palmiers. cela n'eſtant à craindre és autres, à cauſe de la maigreur du fons, qui jamais ne fait repouſſer trop abondamment. Par ce moien, ſe remettront-ils treſ-bien en bois: pluſtoſt toutes fois les vns que les autres, ſelon la faculté du terroir: mais non aucun ſi lentement, qu'à la deuxieſme annee ne ſe rendent capables de recommencer leur accouſtumé ſeruice: pourueu que le fons ſoit cultiué comme il appartient. Car en vain ſe trauailleroit-on à bien entretenir les Meuriers par leurs branches ſi on ne tenoit conte de leurs racines, dont à la lõgue defaudroient: comme en telle erreur tumbent ceux, qui pour eſpargner

Conuient labourer le fonds des Meuriers

le labourage, plantent leurs Meuriers dans des prés, ou empreent leurs Meurieres. En quoi ils se deçoiuent, par ne considerer que les Meuriers laissés en frische, ne peuuent rapporter tant, ne de si bonne fueille, que ceux qui sont cultiués. Et si bien se voient plusieurs beaux Meuriers dãs des prairies, la responce est, Que la terre en est grasse, & en suite, si non contraire, à tout le moins, non du tout bonne pour les Vers: où estant maigre, les arbres n'y dureront longuement, à faute de culture. Le moié asseuré qu'il y a de se dresser vne Meuriere de bois touffu, & l'entretenir sans despence, jusques à raisonnable grandeur pour bien seruir, est representé ci aprés au discours des arbres fruictiers. C'est, en plantant les Meuriers par rangees à la quinqu'once, de quatre en quatre ou de cinq en cinq toises; de mesme main, planter parmi eux, la vigne, basse ou eschalassee selon l'vsage du païs: laquelle moiennant digne labeur, rapportera son fruict sans alteration quinze ou vingt annees; qu'estant opprimee sous l'ombrage des arbres, succombera: lors l'on l'arrachera, pour laisser la place libre aux arbres, qui seuls l'occuperont: & ainsi l'on treuuera les auoir esleués pour neant. Ce qui sera pour finir le discours de la victuaille de nostre bestail, pour lui faire son logis.

Lieu VI. ch. XXVII.

Logis des Vers-à-Soie.

Convient aussi dresser logis à nos Magniaux, auec telle commodité, qu'aisément puissent faire leur trauail, pour nous rendre abondãce de bonne Soie. Ce que vainement l'on espereroit, les logeans en lieu mal propre & contraire à leur naturel: car ainsi qu'ils ne peuuent estre trompés en leur nourriture, sans notoire perte; non plus souffrir mauuaise habitation. Et comme il ne faut entreprendre de planter la vigne, si on ne se pouruoid quand-&-quand de caues & de tonneaux pour le vin: ainsi seroit-ce pour-neant qu'on edifieroit la Meuriere, sans en suite, donner quartier aux Magniaux. Toute telle habitation desirent-ils que les hommes; assauoir, spacieuse, plaisante, saine, loin de mauuaises senteurs & humidités, chaude en temps froid, fresche en chaud. Ni au rés de chaussee, ni sous l'entablement des couuertures prés des tuiles, ne faut loger les Vers-à-Soie; à cause des intemperies de ces deux contraires assietes; dont l'vne peut estre trop humide & l'autre trop esuentee: trop chaude, & trop froide, selon les saisons. Toutes-fois ceste-là est supportable, entant qu'on peut dresser les loges des Vers à vn seul estage, prés de terre; pourueu que le plan en soit esleué de trois ou quatre pieds, pour vuider les humidités, & dessus y ait des planchers bien joints; afin que le bestail soit esloigné des tuiles, l'approche desquelles lui est touſ-jours nuisible: dautant que les vents & froidures penetrent à trauers, & la chaleur du Soleil y est insupportable, quand il frappe dessus en sa force. Si pour la capacité de vostre maison, y pouués commodément faire vostre nourriture, ce vous sera grande aisance, & vous espargnera les frais de bastir des logis à neuf, à ce expressément: faisant vostre compte, que les Magniaux prouenans de dix onces de graine, se nourrissent à l'aise, dans vne salle longue de sept toises, large de trois, haute de deux. Sur lequel auis vous-vous fonderés, pour

Supputation de la capacité du logis des Vers.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

diſpoſer voſtre maiſon à tel vſage : ou qu'aiant à baſtir de nouueau, amplifiés de quelques membres voſtre edifice : lequel par ce moien ſe repreſentera tres bien, & ſ'en rendra-il dautant plus logeable, que pour les Magniaux plus vous l'aurés augmenté: quand aprés l'auoir occupé quelque peu de temps, vous demeurera libre, le reſte de l'annee à receuoir les perſonnes.

Sa diſpoſition.

O R ſoit dehors ou dedans la maiſon du ſeigneur, qu'on deſire nourrir ce beſtail, eſt treſ-requis, leurs chambres ou ſalles eſtre perſees des deux coſtés, oppoſites l'vn à l'autre, d'Orient à l'Occident, ou de Septentrion au Midi: à fin qu'aians l'aer & les vents libre paſſage à trauers d'icelles, y puiſſent rafreſchir les Vers, lors qu'eſtans preſts d'acheuer leur ouurage, ſont ſur le poinct d'eſtouffer, pour la Soie dont ils ſont remplis, & la grande chaleur de la ſaiſon. A la charge toutesfois, que les feneſtres ſoient ſi bien vitrees ou chaſſiſſees, qu'on les puiſſe clorre en autre temps, tant proprement & ſi bien, que les froidures n'y puiſſent penetrer: eſtans autant nuiſibles aux Magniaux en leur commencement, que les chaleurs, en leur iſſue. Deſirent auſſi ces beſtioles d'eſtre en lieu clair, ne ſouffrans volontairement l'obſcurité, de laquelle ils ſ'oſtent recherchás la clairté. L'interieur de ce logis ſera creſpi, & tãt vnimẽt blanchi, que les rats n'en puiſſent grauir les gliſſantes murailles : n'y laiſſant aucunes creuaſſes, fentes, ne trous pour retraite aux ſouris, rats, lezars, grillons, ni autre vermine ennemie de nos Vers-à-Soie. Les ſalles ou chambres ſeront meublees de tables neceſſaires à repoſer ces beſtioles, qu'on fera de toutes ſortes de bois, dont le meilleur eſt le plus leger, pour ſon facile maniement. Aucuns preferent aux ais de quelques bois qu'ils ſoient, les tables faites de rozeaux ou cannes, refendues ou entieres : non ſeulement pour l'aiſance de leur legereté, mais auſſi pour la ſanté du beſtail, qui ſe nourrit deſſus les caniſſes ou claies qui en ſont faites, attendu certain aer penetrant à trauers, le tenant gaiement & ſans importune chaleur. Surquoi conuient prudemment diſtinguer les temps : tel aer n'eſtant touſ-jours bon au beſtail, ains ſeulement recherchcable à la fin de ſa vie, pour rafreſchiſſemẽt. A cela peuuent auſſi ſeruir les rozeaux ſauuages & gros jonc d'Eſtang & palus, voire la paille de ſegle, qu'on recouure à petits frais. De meſme la toile, dont l'on fait des chaſſis, tendus auec des petits clouds, ſur bois leger, eſt emploiee en ceſt endroit auec aiſance.

Ses meubles.

Comment ſont dreſſés les eſtaudis à tenir les Vers.

Pluſieurs pilliers de bois de charpenterie, droictement eſquarris, ſeront perpendiculairement dreſſés du paué au plancher, pour ſupporter les tables, repoſitoires de nos Vers : leſquelles ſeront miſes ſur des petits chévrons trauerſans les pilliers, equidiſtamment poſés ſur ces pilliers de ſeize à dix-ſept pouces l'vn de l'autre. Ainſi de telle meſure eſtans arrangees les tables, les Magniaux y ſeront commodément ſeruis. Mais ne ſeront les tables d'egale largeur, ains ſ'excederont l'vne l'autre de quatre doigts ; la plus baſſe prés du paué eſtant la plus large : & la plus haute approchant le plancher, la plus eſtroitte. Dont l'eſtaudis, qui ſera compoſé de toutes enſemble, ſe rẽdra

de figure pyramidale: à l'vtilité des Vers, lesquels par telle disposition, seront preserués de ruine; quand vagans par les bords des tables, d'vn bout de l'estaudis à l'autre, cerchãs lieu agreable, pour vomir leur Soie, tumbent du haut en bas sur le paué, où ils se froissent. Perte qu'il ne faut craindre, estans en telle sorte les tables accommodees: par chacune receuoir les Magniaux tumbans de sa superieure prochaine, lesquels ne s'offencent point pour le peu de distance d'vne à l'autre table. La largeur de la plus basse table, sera limitee jusques à ce poinct, que facilement, d'vn costé, vn homme auec la main puisse atteindre jusques au milieu, pour panser le bestail. Quant aux autres, leur diminution facilitera ce seruice-là, à mesure qu'on montera en haut, & s'approchera-on du plancher. Plusieurs de tels estaudis seront dressés en chacun membre, salle ou chambre, selon sa capacité, & de telle sorte qu'aucun n'en touche les murailles, de peur des rats: & pour aussi pouuoir de tous costés donner commodément à manger au bestail: par-entre lesquels estaudis, laissera-on des chemins assés larges, pour aisément y passer & repasser. Se prendra-on aussi soigneusement garde, de bien affermir les estaudis, afin que le bestail en s'agrandissant, n'en face crouler quelque partie (comme autresfois cela m'est aduenu, auec perte) & qu'ils ne s'esbranlent par sa pesanteur, pour l'appui des eschelles qu'on y met contre, allãt visiter le bestail: ains demeurent asseurés jusques à la fin, pour telle cause n'y espargnant ne bois ne fer. Diuerses sortes d'eschelles se font pour ce seruice là selon la fantasie. Aucuns accommodent à l'entour des estaudis, des aix, sur lesquels l'on va comme par galeries, pour panser le bestail, faisans la ronde à l'entour: l'on y monte dés la terre, par petits degrés, à ce appropriés. Autres font des bancs hauts & longs de bois leger, pour estre tant plus faciles à remuer, selon le besoin. Autres ne se seruent en cest endroit que de l'eschelle commune. Or qu'elles que soient les eschelles ou montees, toutes sont bonnes: pourueu qu'elles seruent à ce negoce, jusques-là, que sans trop de peine, par icelles on puisse commodément aller paistre & visiter le bestail.

La graine de Vers-à-Soie.

LA FIN de ces prouisions est la Soie, laquelle tant meilleure & plus abondante aurés-vous, que mieux choisie en sera la graine. Consideration commune auec toute sorte d'ensemencement, pour la difference qu'il y a de semence à semence. Car que deués-vous attendre de graine bastarde, que Soie bastarde, quelle bonne fueille que vous aiés, chacun produisant son semblable? Auec grande curiosité donques recherche-rons-nous la plus profitable graine, rejettans celle dont la valeur nous est suspecte. A la preuue consiste la plus seure cognoissance de ceste graine, bien qu'il y ait plusieurs adresses, pour discerner la bonne d'auec la mauuaise. Entre toutes les semences des Magniaux, dont nous aions cognoissance, jusques ici auons-nous tenu celle d'Espagne, pour la meilleure, fructifiãt tresbiẽ par toutes les prouinces de ce Roiaume, où l'on fait estat de ceste nourriture. Celle de Calabre depuis quelques annees, y a acquis de la reputation: non tant pour la bonté de la Soie qu'elle

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

produit, que pour l'abondance. Cela prouient du ploton qui eſt grand, au reſpect de celui d'Eſpagne. Et encores que les deux ſoient durs, ſigne certain d'abondance de matiere, & qu'à telle raiſon l'vn ſoit à preferer à l'autre : la qualité l'emportant, la graine d'Eſpagne ſera tenuë au premier rang, en attendant que par reiterees eſpreuues, nous la puiſſions raiſonnablement poſtpoſer à quelque autre. Quant à la graine qui dés long temps ſ'eſt naturaliſee és prouinces du Languedoc & celles de ſon voiſinage, n'en faut faire grand eſtat, ne pour la fineſſe, ne pour la quantité de Soie qu'elle rende ; car quelque exquiſe que ſoit la graine de Vers-à-Soie, tranſportee de loing en tels quartiers, ne ſ'y maintient longuement en bonté, ains ſ'abaſtardit au bout de quelques annees. La graine qui d'Eſpagne eſt là directement portee, la premiere annee n'y fait ſi bien, que les trois ou quatre ſuiuantes : paſſees leſquelles, commence à deſcheoir de ſa bonté. En la graine meſme ſe recognoiſt auſſi du changement, par le temps, & en ſon corps & en ſa couleur. car venant directement d'Eſpagne, elle eſt petite, coloree de tané obſcur, & gardee, ſ'engroſſit, & ſ'eſclaircit juſques là qu'au bout de quelques annees, elle deuient griſe, comme drap gris de Perpignan. Ainſi qualifiee eſt la graine de Magniaux des Seuenes de Languedoc, leſquels tant pour leur propre naturel, que pour eſtre nourris de fueille de meurier noir, produiſent des coucons ou plotons grands & mols, par conſequent peu fournis de Soie : de couleur orangee ou jaunedoré, notifiant la groſſeſſe de la Soie à la difference de la fine, prouenant de la graine d'Eſpagne, dont les Vers ont eſté nourris de fueille de Meurier blanc, & en ſont la pluſ-part des plotons blancs, incarnadins, de couleur de chair. Voila le jugement qu'on peut faire ſur la cognoiſſance de la bonne graine d'Eſpagne : la meilleure de laquelle, ſera la plus petite, & la plus obſcure en couleur ; pourueu qu'elle ſoit viue, non morfondue : ce qu'on preuue à l'ongle, en toutes graines de Vers-à-Soie : tenant pour bonne, celle qui ſe caſſe en petillant & jettant humeur. La petiteſſe de la graine d'Eſpagne fait le nombre de beſtail : ce qu'accouplé auec la durté des plotons ne peut faillir de rendre abondance de Soie, laquelle pour ſa fineſſe eſt de grande requeſte. Indifferemment toute graine venant directement d'Eſpagne, n'eſt telle que deſirés, y aiant des contrees en ce Roiaume-là, meilleures à ce les vnes que les autres : & que plus loiaument à la façonner, y vont les fideles, que trompeuſes perſonnes. Deſquelles particularités vous-vous prendrés garde, afin de tant plus profitablement acheuer voſtre nourriture, qu'auec plus d'art l'autés commencé. A quoi ceſt article eſt notable, qu'à l'imitation des bons laboureurs, eſt requis changer de graine de quatre en quatre ans, ou d'autre terme en autre, ſelon la raiſon des experiences. Et pour faire cela auec moins de hazard, ſera bon auoir par chacune annee quelques onces de nouuelle ſemence d'Eſpagne, laquelle miſe à part, conſeruerés ſoigneuſement, & autant de temps, que trouuerés, à

Changer de graine de quatre en quatre ans.

la preuue, ſa valeur le meriter. Par laquelle reſolution, voſtre nourriture marchera bon train, & ſans confuſion ſe maintiendra-elle touſiours en bon eſtat. Ne vous fourniſſés de vieille graine, pour ſon infertilité, n'eſtant d'aucune valeur celle qui paſſe vn an. Et bien que la garde de la graine de ce beſtail ſoit difficile, à cauſe que d'elle-meſme naturellement ſ'eſclot en ſa ſaiſon, ſi eſt-ce que l'auarice a tant gaigné, que par trompeuſe inuention certains impoſteurs, forçans Nature, conſeruent longuement la graine ſans eſclorre: quand ne l'aiant peu vendre à temps, la tiennent dans des bouteilles de verre, en lieu frais, meſme dans des puits profonds, ſuſpendue auec des cordes, prés de l'eau, durant les grandes chaleurs; ainſi la gardans plus d'vne annee, à la perte de ceux qui l'achetent.

Tremper dans du vin la graine, auant que la mettre couuer.

Avcvns auant que mettre couuer la graine de Magniaux, la trempent dans du plus exquis vin qu'ils puiſſent recouurer, maluoiſie ou autre treuuans par telle eſpreuue, que la bonne, comme la plus peſante, va au fons, & la mauuaiſe, pour ſa legereté, nage au deſſus, à cauſe dequoi elle eſt rejettee. Apres la bonne retiree du vin, eſt miſe ſecher au Soleil, où deuant le feu, poſee ſur du papier bien net, couuerte auec du linge blanc ou du papier ſubtil: afin que trop de chaleur ne lui nuiſe; puis eſt miſe couuer. Et non ſeulement ſert tel tremper, à diſtinguer la bonne d'auec la mauuaiſe graine: ains à legitimer & fortifier la bonne; pour francs & robuſtes en ſortir les Vers, & pour les faire eſclorre preſques tous à la fois: ſelon la pratique des œufs de poule, leſquels pour meſme cauſe, ſont plongés dans l'eau peu auant qu'on les mette couuer. Commodité qu'on ne peut eſperer de la graine legere, pour n'eſclorre que tard (ou rien du tout) dont tardifs demeurent auſſi les Vers à toutes leurs œuures, à l'eſclorre, au manger, au filer: voire ſujets à maladies, ne pouuans ſouffrir aucun accident: ains preſque touſ-jours langoureux, non ſeulement meurent-ils à peu d'occaſion, ains infectent les mieux qualifiés de leur voiſinage. Auquel danger, l'expoſe celui qui ſans diſtinction, peſle-meſle la bonne auec la mauuaiſe ſemence.

Comment la couuer.

Covver ceſte graine ſous les aiſſelles, ou entre les mammelles des femmes, n'eſt choſe profitable: non tant pour crainte de leurs fleurs, comme aucuns penſent, que pour l'agitation: ne ſe pouuant faire que portant la graine ſur ſa perſonne, l'on ne la tracaſſe & meſlange: auenant à tous moments que les Vers, voulans ſortir de leurs œufs, en ſont deſtournés, par vn pas ou ſaut de celle qui porte ſur ſoi la graine, la renuerſant toute ſ'en-deſſus-deſſous, à la perte du beſtail, qui ſ'eſtouffe en la preſſe, quoi-que de ſes ſemblables. Prenant ceſt article de plus loin, eſt tres-requis garder curieuſement la graine durant toute l'annee, pour la preparer de bonne heure à facilement eſclorre en la ſaiſon. L'aiant recouuree, ou de chés vous, ou d'ailleurs, la logerés dans des boiſtes de bois, bien jointes, garnies par dedans auec du papier colé ſur les commiſſures, afin que par icelles, aucune graine ne ſorte: ni entre dans la boi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ste, ne poussiere ne vermine, ni autre importunité: ains nettement y puisse demeurer la graine. Poserés ces boistes dans des coffres ou ailleurs parmi des hardes, autres que linge; à cause de la freschcur de telle matiere, à ceci nuisible, pour y demeurer jusques en la saison de l'emploier. Et à ce qu'elle ne sente aucune importune humidité, ni froidure pendant tel sejour, est requis faire du feu durant l'Hyuer en la chambre où l'on tiendra les coffres. car estant plus chaude que froide, la graine s'y prepare de longue-main, comme desirés: ce qu'elle ne feroit, si selon l'ordre d'aucuns, on la tenoit dans des phioles de verre, la froidure de telle matiere la retardant d'esclorre. Ces necessaires obseruations, ont apprins de n'exposer jamais la graine de ces Vers (non plus que les Vers mesmes) à la merci des froidures: ains de la conseruer tant reculee qu'on pourra de l'humidité & des gelees. Pour ce faire, auenant de l'enuoier querir en Espagne ou ailleurs, que ce soit durãt l'Esté: par ce moien, euitant les incommodités de l'Automne & de l'Hyuer, arriuera chés vous bien qualifiee: & tout asseurément, si c'est par terre qu'on l'apporte: par mer la chose n'estant sans hazard, à cause de l'humidité de la marine, & autres mauuaises qualités qu'elles a, contraires à telle graine. ainsi que l'interest de plusieurs, auec raison, fait craindre ce danger. La longue garde de la graine chés vous aide à la naturaliser en vostre aer, dont elle en esclot & mieux & plustost, que n'y aiant rien sejourné: c'est pourquoi, est requis se fournir de graine incontinent aprés la cueillete de la Soie, si faire se peut, sans nullement delaier. Se faut abstenir de visiter trop souuent la graine de Vers, sur tout approchant le Printemps, de peur que par telle curiosité, l'on ne la destraque, à sa perte. Le temps de mettre couuer ceste graine, ne se peut certainement arrester, dautant que la saison hastiue ou tardiue, gouuerne entierement l'ouurage: faisant auancer ou retarder les Meuriers, seule viande de ces animaux. C'en sera donques le vrai poinct, que lors que les Meuriers commencent à bourgeonner, non deuant: afin que le bestail, à sa naissance, treuue pour viure de la viande toute preste & de son mesme aage (comme l'enfant, le laict de sa mere) & de n'estre en peine, par faute de fueille de Meurier, craignant de le laisser mourir de faim, l'entretenir auec des d'orties, des nouuelles laictues, des fueilles de roziers, & semblables drogueries. Mais estant tumbé en telle necessité, le meilleur sera de se seruir en cest endroit, de la fueille d'orme, aucunement mangeable par les Magniaux, dont ils reçoiuent soulagement, pour quelque sympathie qu'elle a auec celle de Meurier. Laquelle peine preuoiant de loin, sera requis planter quelque petit nombre de Meuriers dans le jardin, en lieu chaud, à l'abri de la Bize, & là pour bonne culture, fumiers & arrousemens, les haster à bourgeonner tost: par tel artifice, auanceant son tardif naturel. Et ce sera pour euiter la perte du bestail, quand estant de nouueau esclos, la fueille de Meurier se gaste vniuersellement, par gelees & frimats suruenans à l'impourueu (ainsi que cela s'est veu en Lan-

En quel temps.

guedoc, Prouence, & és terres voisines ces annees passees) si l'on tient tels Meuriers destinés à ce particulier seruice, couuerts contre le mauuais temps à la maniere que le prudent jardinier tient ses precieuses plantes: lesquels Meuriers preserués de telles tempestes, nourriront le bestail en attendant que les autres arbres aient rejetté. Et comme par trop se haster l'on choit en ce danger là, & en consequence par famine, en peril de perdre le bestail en son commencement: aussi le delaier de faire esclorre les Vers, les expose au hazard de les faire mourir sur leur fin, quand par telle tardiueté, leur montee se rencontre en temps fort chaud, contraire à leur naturel. Parce qu'estans lors eschauffés, pour la Soye dont ils sont remplis, ne demandent que rafreschissement, pour à l'ayse, parfaire leur tasche. A telles difficultés est pourueu par le moyé des Meuriers auancés, sus-mentionnés, lesquels fournissans fueille primeraine, sans regret, auanceres de mesme l'esclotre des Vers: ce qui se rapportera à la fin de leur vie, dont elle demeurera d'autant plus asseurée, que moins aurés à craindre se rencontrer au temps des grãdes chaleurs. Ne sont tant importunes les froidures restantes de l'Hyuer, au commencement de la vie des Vers: que les chaleurs à la fin d'icelle: d'autant qu'aux froidures, y a quelque remede, pour le soulagement des Vers, qui est, en les tenans en lieu bien clos & eschauffé, auec des braises, durant les mauuais jours de froid: mais contre les chaleurs: autre se treuue, que la commodité du logis, seul moyen de garentir ces bestioles de telle nuissance.

Danger du trop se haster & retarder à faire esclorre la graine.

Le poinct de la Lune, est aussi obseruable en ceste action. Les Vers desirent d'esclorre & de filler la Soye durant la montée de la Lune, d'autant que lors se treuuent plus robustes, qu'en sa descente. Cela ne se peut accorder par tout, ny en tout temps: pour la diuersité des regions & des saisons, plus chaudes ou plus froides les vnes que les autres, raccourcissans ou allongeans la vie de ces animaux. Si estés en lieu auquel les Magniaux emploient huit sepmaines à leur besongne, ainsi que communément font en l'endroit plus froid que chaud, ou en temps extraordinairement refroidi, la chose rencontrera en telle sorte, qu'en semblable poinct de Lune qu'ils esclorront, ils fileront aussi. Parquoi, naissans au premier quartier de la Lune, huict sepmaines apres, estant aussi le premier quartier, les Vers se treuueront filans. Mais où, par le benefice du climat, la nourriture est plus auancee, comme vers Auignon & par tout son voisinage, n'estant plus longue que de quarante ou quarante cinq iours, n'est possible ainsi disposer ce negoce, pour l'imparité des jours. Parquoi, laissant l'euenement de la fin en la main de Dieu, la nourriture se commencera en la montee de la Lune (si toutes-fois la fueille des Meuriers ainsi le permet, qui jette le fondement de ce mesnage) à ce que les Vers fortifiés dés leur commencement, par l'influence de telle planete, quand & elle, aillent en augmentant. Les faisans naistre depuis le second ou troisiesme, jusques au cinquiesme ou sixiesme jour de la Lune, la montee de ces bestioles, selon la supputation

Quel estat de Lune à ce propre.

tion derniere, tumbera vers le commencement de la descente de la Lune, quelques jours apres sa pleneur, laquelle aiant lors encores beaucoup de force, en communique aux Vers à suffisance.

Preparer les boistes pour y faire esclorre les Vers.

POVR faire esclorre la graine à poinct-nommé, la faut remuër de son premier Vaze, en boistes de bois, garnies en dedans auec du coton ou auec des estoupes deliees; colees contre, apres couuertes d'vn papier blanc: afin de contenir la graine, chaudement & sans perte. Au dessus de la graine, mettra-on vn petit lict d'estoupes, & sur icelui, vn papier dru percé, comme vn crible, à trous menus, chacun capable d'y passer vn grain de millet seulement. A trauers les estouppes & le papier percé, passeront les Vers sortans de leurs œufs, aprés en auoir laissé ses escailles sous les estoupes, s'allans attacher à la fueille de Meurier, à ceste effect posee au dessus du papier percé, d'ou prins, sont transportees & logees ailleurs, comme sera monstré.

Tenir chaudement les boistes auec la graine dedãs, & les visiter souuent pour en retirer les Vers esclos.

ET afin que cela auienne ainsi qu'il appartient, faudra aider les Vers à esclorre, en ajoustant à leur naturelle chaleur, celle prouenant de l'artifice. On tiendra continuellement les boistes dans vn lict bien encourtiné, entre deux coëttes de plume, moderément eschauffees auec la bassinoire. De deux en deux heures, sans y espargner la nuict, on les visitera, pour en retirer les Vers, à mesure qu'ils naistront. Telle frequente visite est necessaire, tant pour ceste cause-là, que pour renouueller la chaleur du lict, en le rebassinant souuentes-fois, afin de tenir la semence également chaude, de peur que par paresse, la laissant refroidir, elle ne se morfonde, à la ruine des Vers. Des boistes l'on tirera les nouueaux Vers, pour les arranger dans des cribles auec du papier au fons, ou autres vazes appropriés à les receuoir en leur commencement: & de peur de les blesser en les remuant, comme à ce leur tendreur les assujetir, l'on ne touchera que la fueille, à laquelle s'estans attachés les Vers, auec icelle seront enleués & logés dans les vazes. Là seront chaudement tenus durant quelques jours, pendant lesquels, leur accoustumerés l'aer petit-à-petit; afin que la violence du changement ne les face perir. Comme au contraire, periroient-ils par trop de chaleur, si on ne sauisoit de la temperer par raison, allant de degré en degré, les tenant moins chaudement vn jour que l'autre, à mesure qu'ils s'auancent en temps, sans retrograder: c'est à dire, de ne les approcher plus de la chaleur, aiant commencé de les en esloigner: pour crainte de les cuire ou estouffer, jusques à ce que l'aage descharge leur gouuerneur de telle peine. Les cribles, grandes boistes, ou autres receptacles, couuerts de linge, garnis au fons de papier, seront mis reposer dans des licts fermés auec des rideaux, pour parer ces bestioles des vents & froidures, pendant les quatre ou cinq premiers jours de leur tendre jeunesse: puis de là, seront transportés dans vne chambrete, chaude & bien close, hors de la puissance du vent, sur des tables bien netres & polies, couuertes de papier, pour commencer à y tenir rang. On les logera prés-à-prés les vns des autres, afin qu'ainsi pressés par vnité, conseruent leur naturelle cha-

Loger les Vers dans cribles, & là les tenir chaudement.

Leur sera acoustumé l'aer petit-à-petit.

Reposerõt sur des lits biẽ fermés pour quelques iours puis

Sortis des cribles, en chambrete chaude estendus sur des tables.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Sans confusiõ d'aagene de race.

leur : ce qu'ils ne pourroient faire, estans au large en ce commencement, jusques à ce, qu'engrossis, plus ample logis leur soit donné. Mais ce sera sous ceste necessaire obseruation, que de ne meslinger confusément les Vers : ains conuient les distinguer par le temps de leurs aages, pour l'importance de ceste nourriture, touchant l'aisance & l'espargne. Car si dés le commencement a esté pourueu à cest article auec curiosité, assemblant les Vers par journees de leur naissance, sans les entre-mesler ensemble, sans desordre on les verra s'entr'accorder durant leur vie en toutes leurs œuures : en mangeant, en dormant, en filant, auec beaucoup de plaisir, accompagné de profit, pour l'abondance de Soie qui en sortira. but de ce mesnage. A faute de laquelle singularité, auiendroit confusion à vostre nourriture, ne s'accommodans jamais les vieux Magniaux auec les jeunes : les vns voulans dormir, tandis que les autres mangent, & manger quand il est question de monter : mais auec la disposition susdite, l'ouurage paruient à bonne issuë. Par telle distinction, les races sont separément conseruees, comme il est tres-requis : pour se seruir des especes de ce bestail, selon l'auis qu'on prendra de leur valeur, par l'effect de leur besongne.

Les Garbillos des Espagnols.

En lieu des cribles & grandes boistes, dont nous-noûs seruons en ceste endroit, les Espagnols s'accommodent de vazes, qu'ils appellent *Garbillos*, faits auec de la paille, d'ozier, de jonc, ou d'autre matiere legere, qu'ils enduisent en dedans auec de la fiente de beuf, dont ils y font vne incrustation : laquelle sechee au Soleil, rend les vazes odorans, de senteur agreable aux Vers, & chauds à suffisance. Lesquelles qualités jointes à la capacité des vazes, font que d'iceux se seruent assés longuement, car c'est jusques à la troisiesme muë qu'ils y tiennent les Vers : faisans si grands ces *Garbillos*, & s'en fournissans de si grand nombre, qu'il suffit pour satisfaire à leur dessein.

Logis tres-propre pour les Vers en leur premiere jeunesse.

Povr plus d'aisance, vn logis aux Vers est expressément dressé, pour les y tenir vnis ensemble, neantmoins, par distinctes separations, jusques à la seconde ou troisiesme muë, si on veut : où ils se conseruent & chaudement & hors du danger des souris, chats, poussieres, & autres injures, auec plus d'asseurance, qu'en autre endroit. C'est comme vne grande garde-robe ou garde-manger, faite à plusieurs estages, esloignés l'vn de l'autre de quatre doigts, ou demi-pied, sur lesquels le bestail est reposé, sans aucunement se presser. Ces estages sont comme petits planchers, composés, ou de legers aix de bois de sapin, ou d'autre à ce propre, ou de rozeaux refendus, ou de longue paille, & posés tant proprement, qu'on les puisse separément oster & remettre à volonté, en les gliſſant comme lietes, pour facilement visiter & panser le bestail. On les enduira de fien de beuf, à l'Espagnolle, si ainsi on le desire : & telle curiosité aura esté treuuee vtile, à ce que rien ne defaille à l'esleuement de nos Vers. Le logis sera entourné de toile, cloüee à des huis, comme chassis ouurans & fermans de trois costés : & au deuant des chassis, vn ventau sera ajoûté, pour, en le fermant au besoin, tant plus

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

chaudement tenir le beſtail, & en l'ouurant, lui donner de l'aer, comme l'on voudra. Ainſi, auec beaucoup de commodité, les Vers ſeront logés en leur premiere jeuneſſe, qui eſt lors que plus ils en ont de beſoin, paſſans en aſſeurance ces pas gliſſans de leur tendre aage, où pluſieurs periſſent, par faute de bonne habitation: pour fortifiés auec le temps, ſortis de là, eſtre remués en plus ample logis, comme ſera monſtré.

De les faire naiſtre dans peu de iours eſt neceſſaire.

Est à ſouhaiter que les Vers naiſſent tous dans quatre ou cinq jours d'interualle, depuis les premiers eſclos, juſques aux derniers: ne faiſans jamais guiere bonne fin ceux qui tardent dauantage: ains chetifs & pareſſeux, acheuent leur vie en langueur, ſouuentes-fois ſans profit. C'eſt pourquoi à ce l'on incite la graine, la chauffant auec curieuſe diligence, comme a eſté monſtré: moiennant lequel ordre, peu de graine reſte à eſclorre. Il ne faudra donques faire eſtat de la graine qui ſera reſtee dans les boiſtes apres ledit terme, ni des Vers auſſi qui ſeront ainſi tardifs: ains rejetter tout cela comme inutile. Telle naiſſance de compagnie eſt l'vn des plus notables articles de ce meſnage, dont finalement auec eſpargne, ſort le profit ſelon le project, pource qu'eſtant ce beſtail né preſques en meſme jour, plus facilement eſt-il traité, que s'il eſtoit de diuers aages. I'ai auſſi dit qu'il ſouffre beaucoup par les froidures & par les chaleurs, & en tous aages: car jeune, le froid l'importune eſtrangement, aiant grande prinſe ſur lui, le plus debile & delicat beſtail qui ſe nourriſſe: & vieil, le chaud le tuë, quand en ſa grande force, le treuue gros & importun, pour la Soie dont il eſt rempli, qui le contraint rechercher la freſcheur. Par contraires remedes l'on pouruoid à ces choſes: mais auec moins de difficulté pare-on les Vers de la froidure, que de la chaleur. C'eſt en les tenant eſtroitement en leur commencement, & largement à la fin, peu à peu ſelon leur aage les eſlargiſſant pour finalement les mettre du tout à leur aiſe ſur les eſtaudis. Cependant emploier à propos, ſelon les occurrences, les eſchauffemés, par l'aide du feu: & les rafreſchiſſemens, par les ouuertures des feneſtrages du logis.

Ce beſtail craint & le froid & le chaud. Remedes.

Les Vers-à-Soie, durant leur vie, changent quatre fois de peau (ainſi que les ſerpens vne fois l'annee) qui leur cauſe autant de maladies: pendant leſquelles ne mangent du tout rien, mais immobiles, ne font que dormir, paſſans ainſi leur mal. Ces maladies (pour ces raiſons, appellees des Eſpagnols, *Dormilles*) ſont comparables à celles des petits enfans, *Verole*, *Rougeole*, *Scimpion*, *Eſclate*, & autres, que de neceſſité ils ont en leur jeuneſſe, deſquelles ils ſortent eſtans bien gouuernés. Ainſi par bonne conduite nos Vers ſe ſauuent de ces maux neceſſaires, euitans le peril de mort: toutesfois auec plus de difficulté des dernieres que des premieres; pour l'aage: en eſtans plus trauaillés vieux, que ieunes. comme il auient aux hommes, qui n'aians eu en faiſon les maladies de la jeuneſſe, en eſtans frappés plus tard, plus dangereuſe en eſt l'iſſuë. Outre ces maladies ordinaires, en ont les Magniaux des accidentales,

Ont quatre maladies naturelles & ordinaires

Aussi des accidẽtales.

prouenantes du temps, de la viande, du logis, de la conduite : lesquelles on guerit moiennant particuliers remedes, comme sera monstré. En la cure des ordinaires, point d'artifice. il ne faut que s'abstenir de bailler à manger aux Vers, lors qu'ils refusent la viande, & leur en donner moderément, l'appetit leur estant reuenu : touſ-jours les paistre de bonne fueille & nettement les tenir. La premiere maladie, muë, dormille, despouillement (diuersement appellee) auient au huictiesme ou dixiesme jour de leur naissance : les suiuantes, huit ou dix, l'vne de l'autre, plus ou moins, selon le climat & qualité de la saison, desquels la chaleur racourcit l'interualle de ces termes. A quoi sert aussi la bõté de la viande, & la diligente solicitude : car tãt plus l'on donne à manger à ce bestail de fueille bien qualifiee (si toutesfois ils veulent manger) tant plus en sera courte leur vie.

A quoi remarquer leurs maladies.

LA maladie des Magniaux se recognoit premierement à la teste, qui s'enfle lors qu'ils veulent muër : dautant qu'en tel endroit commencent à se despouiller, mais plus apparemment és dernieres muës qu'és suiuantes : ne pouuant en la premiere, presque discerner que c'est, pour la petitesse de l'animal. Pendant qu'ils dorment, se faut abstenir de leur donner à manger (car aussi ce seroit peine perdue) seulement quelque peu de fueile leur jettera-on, pour sustenter ceux d'entre les dormans, qui veillent : lesquels par ce moien, discernés, seront separés d'auec les autres, pour estre assemblés auec ceux qui sont de ce mesme aage. Vn couple de jours leur tient chacune maladie : au troisiesme commenceans à se remettre en santé : ce qu'on recognoit au manger, qui leur reuient auec beaucoup d'appetit. Lors on leur rebaillera la viande, mais peu, afin de ne les saouler trop tost, augmentant leur ordinaire de jour à autre, selon qu'on les verra affectionnés à repaistre.

Leurs repas limités

DEVX fois le jour, matin & soir, à heures certaines, donnera-on à manger aux Vers, & ce depuis leur naissance jusques à leur seconde muë ou dormille, ainsi limitant leur repas. De la seconde à la quatriesme & derniere, trois fois : & d'icelle jusques à la fin de leur vie, quatre, cinq, six, & en somme, autant qu'ils vous plaira, & que verrés le bestail pouuoir manger. Car lors ne leur faut espargner la viande, ains en les saoulant, les acheuer de remplir les hastans à force de manger à parfaire leur tasche. Et comme le tonneau ne versera jamais, s'il n'est plein : aussi ces Vers ne vomiront leur Soie, que leurs corps n'en soient remplis : laquelle s'engendrant de la fueille de Meurier, tout aussi tost se treuue elle preste à estre filee, que la quantité de fueille destinee par Nature à telle œuure, aura esté dissoute. Par telle solicitation ne se consume plus de fueille, que si on la distribuoit escharcemẽt : dautãt que dãs huit jours, les Magniaux en mangeront bien autãt, peu à peu, q dãs quatre, dõnee liberalement. Donc c'est sans occasion qu'on craint la despense, qu'au cõtraire de telle liberalité (outre que tout bien cõpté, ne se dépẽd rien dauantage) prouiẽt ceste espargne, que gaignant temps, les frais de la nourriture en deuiennent moindres. Aprés, tresoigneusement remarquera-on les qualités de la fueille, comme article donnãt coup à ceste nourriture.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Toute fueille n'eſt à ce propre, quoique produite par Meuriers ſans reproche: auenant quelque-fois que par extremité de ſechereſſe ou d'humidité, par bruines, gouttes chaudes & autres intemperies du temps, toute la fueille ou partie des meilleurs arbres deuient jaunaſtre ou tachetee & maculee, ſigne de pernicieuſe nourriture. De telle ne faut faire eſtat, non plus que de celle croiſſant hors le regard du Soleil, dans l'interieur des arbres touffus ou és valees ombreuſes: ne de la mouïllee par pluies ou roſees, ains conuient renuoier au loin ces fueilles-là, comme viciees, ſans nullement ſ'en ſeruir, de peur de faire mourir le beſtail. La fueille de rejet mettra-on en meſme predicament: c'eſt à dire, celle qui cõme regain des prés, ſort des arbres ja effueillés, laquelle les ignorans emploient à faute d'autre: mais auec trop de hazard, à cauſe de ſa maligne ſubſtance, contraire à l'animal, cela prouenant de l'inegalité de leurs aages. Car il ne faut qu'vn repas qu'on leur en donne, pour les faire perir du flux de ventre, que telle nouuelle fueille leur acquiert parce que pour ſa tendreur le beſtail en mange de ſi grande affection, qu'il s'en remplit juſques à creuer. Partant, ceci ſera pour maxime, Que les Vers-à-ſoie ſeront touſ-jours nourris de fueille de leur aage, afin que par bonne correſpondance, auſſi foible & forte ſe rencontre la fueille, que foible & fort ſera le beſtail, ſelon le temps de leurs communes naiſſances. Le vice de la fueille mouillee, ſe corrige par patience. car il ne faut qu'attendre que les pluies ſoient paſſees & les rozees abbatuës, pour l'amaſſer, s'y mettans en œuure aprés que le Soleil aura frappé quelques heures deſſus les arbres, non jamais deuant. Mais des autres mal qualifiees, il n'y a aucun moien pour les corriger, deſquelles, comme pernicieuſe viande, ſe faudra abſtenir. L'on ne ſe ſçauroit prendre garde de la deſpenſe de ces precieux animaux, durãt leurs trois premieres ſemaines, à cauſe de leur jeuneſſe & petiteſſe du corps, qui les fait contenter de peu, & ce peu encores prins és endroits perdus des arbres, comme és pieds, és brancillons d'entre les bonnes branches & ailleurs, d'où pour le profit des arbres, auſſi les faudroit couper. Au commencemẽt l'on va à la fueille à pleins mouchoirs, aprés auec des petits panniers, puis à-tout des grands, & finalement emploie l'on à ceſt auictuaillement, & corbeilles & ſacs, leur croiſſant la mangeaille, à meſure qu'ils ſ'auancent en aage.

Qualitéz de la fueille treſconſiderables.

Maxime notable.

L'AI monſtré combien eſt neceſſaire la fueille eſtre maniee aiant les mains nettes: pour le danger prouenant de ſaleté. De ce poinct ſe prendra garde le gouuerneur de ces magnifiques animaux, pour lui-meſme eſtre exemple de netteté à tous ceux qu'il a ſous ſa chargé; afin qu'aucun d'eux n'en approche autrement qu'il appartient. Le gouuerneur n'oubliera de boire vn peu de vin dés le grand matin, auant que ſe mettre en œuure, à ce qu'en communiquant l'odeur de telle liqueur aux Vers, il les preſerue de toute puanteur, ſpecialement de la mauuaiſe haleine des perſonnes (plus forte eſtant à jeun qu'apres auoir mangé) que ces animaux craignent beaucoup. C'eſt pourquoi l'entree dans leur logis n'eſt

Le gouuerneur des Magniaux ſe tiendra nettement, Boira de bon vin a-uãt qu'aprocher de ſon beſtail.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Les Vers ne ſeront viſités de beaucoup de perſonnes,

permiſe à toutes ſortes de gens indifferemment, par là euitant le mal que la trop libre frequentation apporte au beſtail : ce que le vulgaire ſuperſtitieux, ſottement attribue à l'œil, croiant y auoir des perſonnes qui par leur regard, apportent mal-heur aux Vers; mais c'eſt pluſtoſt, voire aſſeurément, le ſouffle de mauuaiſe ſenteur, qui lui cauſe des indiſpoſitions. Pour leſquelles conſiderations, le logis ſera baloié par chacun jour: & pour le tenir en bõne odeur, faudra ſouuẽt arrouſer le paué auec du vinaigre, aprés le couurir de quelques herbes de bonne ſenteur, comme de lauande, d'aſpic, de roſmarin, de thym, de ſarriete, de ſerpollet & ſemblables : y ajouſtant par fois, du parfum, faict auec de l'encens, du benjoin, du ſtorax & autres drogues odoriferantes, qu'on bruſlera ſur des charbons, parmi les ſales, & chambres. Seront de meſme les tables des Magniaux ſouuent nettoiees, ne ſouffrant que le beſtail ſejourne longuement ſur la lictiere, laquelle on oſtera de trois en trois, ou de quatre en quatre jours, aprés la ſeconde mue, pour du tout nettement & freſchement tenir le beſtail, lors meſme que les chaleurs ſapprochent, dont il eſt importuné: juſques adonc n'eſtant requis d'y aller curieuſement, pour eſtre la lictiere durant les froidures, pluſtoſt vtile que nuiſible au beſtail, ſe tenant chaudement parmi elle ; pourueu auſſi qu'on n'abuſe de telle relaſche y en laiſſant par trop.

Leur logis ſera tenu nettement.

Sera parfumé quelque-fois.

Les tables ſouuent nettoiees.

Remedier aux inopinees froidures.

A L'IMPOVRVEV quelquesfois retournent des bouffees violentes de froidures, contre l'attente & le cours de la ſaiſon, treſ-nuiſibles à nos Vers: A ces euenemens l'on remedie, en tenant curieuſement cloſes toutes les ouuertures du logis, portes & feneſtres, juſques aux moindres: & en eſchauffant le dedans, auec des braiſes qu'on y apporte en diuers endroits. La pareſſe du gouuerneur a donné ce blaſme à nos Magniaux, que d'eſtre eſtimés puants, dont pluſieurs les abhorrent. Ce ſont les pellicules de leurs deſpouillemens & leurs charongnes mortes, meſlees parmi la lictiere, faicte du reſidu de la fueille qui ſent le vert, d'où prouient toute la puanteur qu'on treuue dans les chambres: non de ces nobles animaux, leſquels d'eux-meſmes ne ſentent rien, non pas meſme leur fiente, non plus que ſablon, aians de leur naturel autant en deteſtation l'ordure & l'infection, qu'ils aiment les bonnes ſenteurs. Moiennant l'ordre ſuſdit, non ſeulement gouuernera-on ce gentil beſtail auec profit, ains en ſera ſon habitation rendue plaiſante : & ſentant bon, comme boutique de parfumier, ſera treuuee d'agreable ſejour pour les perſonnes honneſtes. Auſſi eſt-ce pour Gentils-hommes, & Damoiſelles que ces excellens animaux trauaillent.

Neceſſaires moiens.

QVE doncques le gouuerneur de nos Vers penſe à eſtre diligent en ſa charge: Qu'il ne laiſſe inconſideremẽt viſiter ſon beſtail à tous venans, auec trop de liberté, de peur que par fraude, ne leur meſaduienne: Qu'il tienne le logis net: Qu'il n'eſpargne les parfums, pour opportunément les emploier: Qu'il ſoit ſcrupuleux à la fueille, pour n'en donner au beſtail que de parfaitement bonne: à ceſte cauſe, qu'il commande aux amaſſeurs, de ne le mettre jamais en œuure ſans auoir laué les mains,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& y tienne l'œil: Qu'il laisse plustost auoir faim à son bestail, que par impatience, le paistre de fueille mal qualifiee.

L'ordre requis à remuer le bestail.

En ostant la lictiere, tout-d'vne-main est remué le bestail de place en autre, à son grand contentement. Pour cela commodément faire à l'vn des bouts de chacun estaudis, sera laissee certaine place pour mettre les Vers, qu'on prendra joignant icelle, en autant d'estenduë de table, laquelle par ce moien se treuuant vuide, receura les Vers de la partie voisine: & ainsi des suiuantes, dont tout le contenu en l'estaudis, se descouurira & recouurira alternatiuement, par portions; à la maniere que pour secher le foin au pré, on le renuerse, le plein remplissant le vuide. Ainsi sans porter loin le bestail, sera-il doucement posé prés de son giste, & ce sera sans aucunement le toucher, de peur de l'offenser pour sa delicatesse, si à l'instant qu'on le voudra changer de place en autre, on lui donne à manger: car il ne faudra que prendre les fueilles esquelles aussitost se serõt attachés les Vers, pour les enleuer, & sans les reposer en aucun lieu, les loger tout-d'vn-trait, où l'on desire. Sera besoin disposer de telle sorte les tables, que sans esbranlement, par pieces separees, facilement on les puisse toutes oster & remettre en l'estaudis, pour l'aisance du nettoier. Car par ce moien, tirees de l'estaudis, comme liétes, l'vne aprés l'autre, on les frappera contre le paué, afin de les descharger d'ordure: apres on les baliera & espoussetera parfaitement bien.

Tant plus les Magniaux viuent, tant plus au large conuient les loger & Frotter les tables auec du vin, &c.

Amesvre que par l'aage, les Magniaux s'accroissent & engrossissent, vont de jour à autre occupant plus de place: dont est necessaire tenir presses des tables de relais, afin de receuoir ceux que separerés de la presse & les mettre tous à leur aise, pour ensemble fructifier tres bien. Car c'est chose bien experimentee, que peu de Magniaux nourris au large, rendent plus de Soie, que grand nombre à l'estroit. Ferés frotter les tables, auant qu'y remettre les Vers, auec du vinaigre, ou d'autre vin, & auec des herbes odoriferantes, pour les resiouir. Comme aussi se plaisent-ils à la fenteur des pourreaux, des aux, des oignons, si la leur accoustumés dés leur jeunesse; contre l'opinion de ceux qui tiennent ces fortes senteurs leur nuire, pour ne l'auoir bien experimenté. ce doute aiant esté suffisamment esclairci par la preuue. Et non seulement rejouïssés vos Vers par agreables senteurs, ains les soulagés en la pluspart de leur maladies. Sur quoi parlerons de leurs maux & de leurs remedes.

Causes des maladies des Vers, & leurs remedes.

Les extremités des froidures & chaleurs: le trop ou trop peu manger: le paistre de mauuaise fueille, sont les principales causes des maladies extraordinaires de ce bestail. S'il est trauaillé de cause froide, on le secourra par chaleur, en fermant le logis, comme dessus, en le parfumant auec de l'encens & autres matieres odoriferantes: auquel parfum aucuns ajoustent du lard & des saucissons coupés par roüelles. Le bon vin, le fort vinaigre, & l'eau de vie, conforteut ces animaux, aians esté refroidis. Si au contraire ces animaux sont trauaillés du chaud, faudra recourir à la fraischeur, en ouurãt portes & fenestres, pour donner passage à l'aer & aux vents, passans à trauers des chambres & salles, esuentans l'inte-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

rieur au contentement des Vers, se remettans en bon estat, par ce seul & petit remede. N'estant le logis si bien disposé que de besoin, seront les Vers portés par tables, dehors à l'aer, pour le leur faire humer, demie heure deuant Soleil-leuant. La diete, est le vrai moien pour gueris ceux de ces animaux qui par trop auoir mangé, sont deuenus malades. L'on ne leur baillera rien d'vn couple de jours: passés lesquels, ce sera fort sobrement qu'on les paistra & peu à la fois. Comme aussi peu & souuent, conuient donner à manger à ceux qui par famine sont deuenus langoureux, pour les remettre & saouler, sans les engorger. Le mal est bien plus difficile à guerir, de ceux qui ont esté repeus de mauuaise fueille, comme de la jaune maculee, ou trop nouuelle. car souuentesfois, de ceste-ci, ainsi qu'a esté dit, leur auient flux de ventre, qui les creue: & de celle-là, la peste toute certaine. De ceste maladie ci les Magniaux viennent tous jaunes & tachetés de meurtrissures: dequoi vous apperceuant tant soit peu, ne faillés de les remuer diligemment en chambre & tables separees, pour essaier de les sauuer par bon traitement, ou du moins, pour euiter la contagion au reste du troupeau. Mais tenés pour desesperee, la guerison de ceux qu'auec les marques dittes, verrés estre baignés au ventre, par certaine humeur leur decoulant en telle partie du corps, lesques enleuerés d'entre les autres, pour viande aux poules. Comme les parfums aident à guerir toutes les maladies de ce bestail, aussi le remuer de chambre en autre, lui est generalement salutaire: par tel changement, estant remis en vigueur. En aucune ou peu de ces maladies-ci, n'entreront les Vers, si leur gouuerneur les manie auec l'artifice & diligence susdits: en quoi, outre le hazard de tout perdre, s'espargne la peine: estant beaucoup plus aisé à destourner le mal, par preuoiance, que le curer, par medicamens. A quoi premierement l'on visera, afin que par negligence, l'on ne se priue du profit esperé de ceste nourriture. La solicitude estant requise tresgrande à la conduite de ce bestail, contraint ceux qui l'ont en charge, non seulement d'en estre prés durant tout le jour: ains d'y emploier bonne partie de la nuict, pour les secourir à toutes occasions, lesquelles curieusement l'on recherchera. Les souris, rats, chats, font grand degast à la troupe de nos Vers, quand ils y peuuent attaindre, les mangeans auec grand appetit, comme exquise viande. Contre telles tempestes, pour singulier remede, l'on tient des lumieres durant la nuict autour des Magniaux, dont l'interieur du logis en estant esclairé, les rats & chats n'y vont qu'auec crainte. Et sont du tout chassés, par le son des clochetes qu'on y tinte. De l'vn & de l'autre l'on s'accommodera, disposant des lampes és endroits requis, en diuers lieux: aussi des sonnettes, clochetes, & autres engins menans bruit, mis en lieu facile à les remuër. Mais tout cela en vain, si souuentes-fois la nuict on ne va faire la ronde à l'éntour du bestail; à quoi seruira la lumiere, qui esclairant, donnera moien d'aller & venir aisément par tout. Garderés ce-pendant qu'aucun huile ne tumbe sur les Magniaux.

Mal tresdãgereux, & mortel.

Ceste-ci incurable.

Profit de la curieuse diligence.

Chasser aux rats, destructeurs de

Qu'aucũ huile ne

car il n'en faudroit qu'vne goutte, pour nuire beaucoup, par les mala- *touche Vers.*
dies que l'huile leur engendre. Ce que preuenant, ne se seruira-on de l'huile pour veiller, qu'és lampes attachees és murailles: & pour lumiere portatiue à penser le bestail, de chandelles de suif, de cire, ou d'autre matiere selon le païs.

PAR tel traictement, & de la viande & de la main, dans sept ou huit jours suiuans le dernier despouïllemẽt, voſtre bestail se disposera à paier les despenses de sa nourriture. Ce que preuoiant de bonne heure, ferés preparer les rameaux neceſſaires à la montee des Vers, pour y vomir leur Soie, s'y agrafans. A ramasser les Vers (ainsi appelle-on telle œuure) plusieurs matieres sont bonnes, mais non aucune rameure verte, pour le danger d'offenser le bestail se reuerdissant, mise en œuure, comme elle feroit le temps s'addonnant à la pluie. Les plus propres sont le rosmarin, le brusc, les sarmens de vigne, le jeneſt, les jettons de chastanier, de chesne, d'osier, de saule, d'orme, de fresne, & en somme de tout autre arbre & arbrisseau flexible, n'aiant mauuaise senteur. En l'application des rameaux va-on diuersement, selon les diuers auis des personnes. Aprés auoir nettoié le pied des rameaux, afin de tant moins occuper de place, on les arrangera droictement, comme rangs de colomnes equidistans d'vn pied & quart, peu plus ou moins, trauersans les tables d'vne l'argeur à l'autre. Le pied du rameau joindra à la table en bas, & la cime, pour le rencontre de la table superieure, & sa longueur, se recourbera és costés, dont se façonneront des arceaux. Par telle disposition, l'estaudis ressemblera à des galeries faictes à arcades, à plusieurs estages, les vns surpassans sur les autres, comme Amphiteatres. chose plaisante à voir. Le vuide de l'entre-deux des arceaux, joignant la table d'en-haut, est rempli de jettons de lauande, d'aspic, de thym & semblables arbustes odorantes; selon la commodité du païs, pour seruir doublement. Car en cest enramement, les Magniaux ont à choisir de place, pour fermement y attacher leur riche matiere, comme à cela ils sont fort difficiles, y allãs fantastiquement: & y sont comme parfumés, par l'agreable senteur de ces arbustes, dont gaiement trauaillent-ils en tel endroit, à l'vtilité de l'œuure. *Apreſter la matiere aux Vers pour y filer la Soie.*

A v septiesme ou huictiesme jour donques, que vos Magniaux seront sortis de leur derniere muë ou maladie (maladie proprement pouuant bien appeller telle muë, pour le mal qu'ils y endurent, plus-grand qu'en nulle des autres, souuent jusques à mourir) les remuërés aux tables ainsi ramassees, sans espoir de leur changer plus de place, ne de lictiere. Là les nourrirés-vous à l'accoustumee; c'est à dire, auec toute abondance, sans espargne, jusques à ce que verrés les plus hardis Magniaux entrer en fróze, ce qui est, prendre la route pour s'en monter; & laquelle on preuoid par leur extraordinaire contenance, diuagans par la troupe, en courant, sans tenir conte de la viande; & peu aprés les voians eschaller par les pieds des rameaux, pour (quittans le manger) s'aller embesongner à vo-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mir, ou plustoſt à filer leur Soie. Dés-lors vous commencerés à diminuer leur ordinaire ; jour aprés autre, pour en ſuite ne leur bailler du tout rien, quand, afin de s'enramer, toute la troupe aura abandonné la table, ou peu s'en faudra, ne reſtans que les tardifs & pareſſeux. En ceſt endroit, ſe recognoiſſent ceux qui auront fait des longs à eſclorre, pour s'en monter les derniers: eſtant vne neceſſaire conſequence, que les premiers naiſſans, ſont les premiers filans, & au contraire. Et comme grand conte ne faut tenir de la graine tardiue à eſclorre, non plus conuient-il faire eſtat des Vers pareſſeux à mõter. Parquoi, au bout de trois ou quatre jours, que les premiers auront prins le ramage, enleuerés les reſtans de toutes les tables, pour les aſſembler en vne, & les y nourrir juſques à leur fin. Ainſi, les haſtifs & tardifs Magniaux fileront leur Soie : ce que commodément ne pourroient-ils faire, quand, ſans telle diſtinction, les derniers ſe jetteroient ſur l'ouurage des premiers, auec grand deſtrac, & ceſt apparent danger, qu'auant que ceux-là euſſent acheué leur beſongne, les papillons de ceux-ci, par telle longueur ja formés dans le ploton, n'en ſortiſſent, au detriment de l'entrepriſe. Deux ou trois jours mettent les Vers à parfaire leurs eſcailles, plotons ou coucons (diuerſement nommés, ſelon les lieux) au bout deſquels, ſont-ils du tout acheués, comme on le recognoit en approchant curieuſement l'oreille prés d'eux. Car comme ces beſtioles font quelque petit & doux bruit en mangeant; auſſi de meſme bruient-elles en façonnant leurs eſcoſſes: lequel bruit elles ceſſent, finiſſans leur ouurage.

Aſſembler les pareſſeux.

Combien de temps emploient à filer leur Soie.

VOILA la Soie faite, ce n'eſt pas pourtant la fin du labeur des Magniaux: car c'eſt par la graine qu'ils acheuent de trauailler & de viure, finiſſans leur vie par leur chere ſemence, qu'ils nous laiſſent, pour ſe renouueller en icelle par chacune annee: & par ce moien, nous conſeruer la poſſeſſion de la Soie, comme à leurs heritiers. Miracle de Nature. Vn Vers s'enferme dans ſon ploton de Soie; là il ſe transforme en papillon; dix jours à cela il emploie: au bout d'autres dix jours, il en ſort par vn trou, à ceſt effect perſant le coucon, d'où ſe deſ-empriſonnant, retourne à la veuë des hommes, mais c'eſt en figure nouuelle de papillon: s'acouplent maſle & femelle joints enſemble, la femelle fait les œufs ou graine: ainſi terminans leur labeur auec leur vie. Et ce qui augmente la merueille, eſt, la longue abſtinence de ceſt animal, viuant vingt-trois jours ſans prendre aucune ſubſtance, priué meſme de la clarté, pour le temps qu'il demeure dans ſon eſcoſſe, comme en eſtroite priſon.

Animal admirable

OR d'entrer en diſcours ſur les qualités de ceſte beſtiole, à laquelle defaillent notoirement, chair, ſang, oſſemens, veines, arteres, nerfs, boiaux, dents, yeux, aureilles, eſcailles, eſpines, areſtes, plumes, poils, excepté aux pieds quelque ſubtile bourre, reſſemblant à poil folet ou du vet, & autres choſes communes, preſques à tout beſtail terreſtre, aquatique, & aërin, ce ſeroit trop philoſopher, telle contemplation rauiſſant l'entendement humain, meſmes en ce que ce Vermiſſeau, l'vne des abjectes be-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſtes du monde, eſt ordonné de Dieu pour veſtir les Rois & Princes; en quoi ſe treuue ſuffiſant argument pour s'humilier. Et ceſte ſienne particularité eſt remarquable, qu'elle rend la riche Soie toute filee, preſte à déuider, vomiſſant tout fait le filet: duquelle elle compoſe ſon ploton, auec extreme ſoin & affectionné labeur. Ce qui n'eſt communiqué ni à la laine, ni au coton, ni au chanvre; ni au lin, dont les hommes s'habillent; mais auec artifice les faut preparer, pour les rendre au poinct de filer.

Eſtrange moien de ſe pourvoir de Vers-à Soie, ſans ſemence.

Ici eſt à propos de monſtrer le ſubtil artifice que l'homme a inuenté pour reparer le defaut de graine & ſemence des Vers-à-Soie, auenãt qu'elle ſoit perdue. Choſe tiree des ſecrets de Nature & recerchee auec grande curioſité, ſemblable à la production des mouſches-à-miel, dont les Anciens ont eſcrit, comme j'ai dit ci deuant. Au Printemps vn jeune veau eſt enfermé dans vne eſtable, petite, obſcure, ſeche, & là nourri auec la ſeule fueille de Meurier, vingt-jours durant, ſans nullement boire, ni manger autre choſe durant ce temps-là, au bout duquel eſt tué, & mis dans vne cuue, pour y pourrir. De la corruption de ſon corps ſort abondance de Vers-à-Soie, qu'on prend auec des fueilles de Meurier, s'y attachans: leſquels nourris & eſleués ſelon l'art & commune façon, produiſent en leur temps, & Soie & ſemence comme les autres. Aucuns racourciſſans la deſpenſe & le chemin, de telle inuention, en ont tiré ceſte-ci. De la cuiſſe d'vn veau-à-laict eſt prinſe vne roüelle peſant ſept ou huict liures, & miſe pourrir en caue freſche, dans vn vaze de bois, parmi de la fueille de Meurier, à laquelle les Vers-à-Soie ſortãs de ceſte chair, s'attachent: d'où tirés, ſont traittés comme deſſus. Ie vous repreſente ces choſes, ſous le credit d'autrui, en attendant que la preuue me donne matiere de vous aſſeurer de ce qui en eſt: Me plaignant en ceſt endroit de nos predeceſſeurs, auec Pline, comme il faiſoit des ſiens, en ce qu'ils diſoient, le vaze de lierre ne pouuoir cõtenir le vin, & pas-vn d'eux n'en auoir fait l'experience. Ie vous repreſente, diſ-je, ces choſes, à ce que ſe rencontrant vraie telle creation de Vers-à-Soie, & y treuuant de l'auantage, ſoions deliurés de la peine d'en enuoier cercher la ſemence en Eſpagne & ailleurs, renouuellant le ſouci de s'en pourvoir par chacune annee. S'il eſt queſtion de diſcourir là-deſſus, je dirai, tel engendrement de Vers-à-Soie n'eſtre meſcroiable, puis que toute corruption eſt commẽcement de generation. Nous voions tous les jours que des choſes corrompues ſortent diuerſes vermines, ſelon les diuerſes qualités des matieres. Du taureau, & ſelon l'Eſcriture, du Lion, s'engendre l'abeille: du cheual les freſlons; de la charoigne humaine le ſerpent: Les Anciens tiennent du cheual & du mulet s'engẽdrer les gueſpes, de deux diuerſes ſortes, pour la diuerſité de ces deux animaux, comme j'ai dit au chapitre precedent, & des aſnes les bourdons. Et ſoient des viures, habits, meubles, juſques au bois, par tout, en la terre, en l'eau, en l'aër, en lieu humide, en ſec, treuue-on que Nature cree des beſtioles, vermiſſeaux, mouſ-

chetons auec autant d'admiration, qu'admirable est le Createur.

Cognoissãce de la maturité des Vers.

QVELQVES jours auant que les Vers prennent la montee sur les rameaux pour vomir la Soie, ils manifestent leur dessein, par la lueur de leur corps, qui deuient diaphane & transluicide, comme raisins meurissans: auquel poinct recognoit-on aucunemẽt, à la couleur de leur corps, la couleur de la Soie qu'ils feront. Lors remarque-on les Vers estre diuersement colorés, toutesfois distinctement, de jaune, d'orangé, d'incarnadin, de blanc, & de vert, qui sont les cinq couleurs de la Soie. Aussi discerne-on les masles d'auec les femelles. Les yeux pretendus des Vers satisfont à ceste curiosité: car la peinture d'iceux és masles, est plus apparente de noir, qu'és femelles, lesquelles en tel endroit, n'ont que de tres-subtiles marques & deliés filamens. Quant à la couleur de leur corps, selõ les climats, l'vne est à preferer à l'autre. La plus-part de la graine d'Espagne produit des Vers blancs: & estant telle graine la plus valeureuse que nulle autre en ces climats, nous priserons aussi plus la blanche, que ni la noire, ni la grise, ni autre.

De quelle couleur sera la Soie.

Distinctiõ du sexe de ce bestail.

Les Vers sont de diuerses couleurs.

APRE'S, auec la mesme diligence dont nous auons cultiué nostre Soie, finalement nous la vandangerons, ne pouuãt ceste derniere actiõ, qu'auec tres-notable interest, souffrir le delai, non plus qu'autre recolte de l'annee. L'escume de la Soie est la premiere matiere que vomissent les Vers, de laquelle ils jettent les fondemens de leur edifice. Ils l'attachent fermement auec beaucoup d'art entre les rameaux, lesquels chargés de ces riches coucons, ressemblent à des arbres exquis, qu'on void garnis d'abricots, de poires d'Esté, & d'autres precieux fruicts. Là prend on les coucons en parfaite meurté, laquelle se remarque par les adresses dittes.

Retirer la Soie des rameaux.

&

Quant.

Tarder plus de sept ou huict jours à les desramer, seroit se constituer au hazard de conuertir la Soie en filozelle, pour le loisir qu'on dõneroit au papillon de percer son coucon, afin d'aller faire sa graine. C'est pourquoi le plus asseuré sera, de commencer dans le sixiesme jour de la mõtee des Vers. On les prendra doucement, sans froisser la beste qui est dedãs, par là preuenant les macules des coucons, qui auiennent par leurs corps creués, se conuertissans en humeur tellement gluante, que par-aprés est impossible d'en déuider toute la Soie.

La graine pour semence.

POVRVOIANT à l'auenir l'on auisera à se fournir de graine, pour la conseruation de l'angeance. I'ai monstré le but de ce Ver, estre, aprés auoir ourdi la Soie, de faire de la graine, pour se perpetuer parmi nous. A quoi conuient limiter sa naturelle affectiõ, de peur que lui laissant faire à plaisir, au lieu de la Soie, que nous auõs de ce mesnage, nous n'eussiõs que de la filozelle. Parce que, pour faire de la graine, le Ver conuerti en papillon, comme j'ai dit, sort du ploton, qu'à telle cause il perce. Estant percé, les filets de la Soie se treuuent tronçonnés, par consequent indeuidables, & intirables dont l'on est contraint de carder telle matiere, cõme laine, pour aprés la filer: laquelle par ce moien, perdant son lustre, eũ consiste le plus de la beauté de la Soie, d'icelle descheant, est cõuer-

&

rie en filozelle. Pour preuenir laquelle perte, & auſſi pour n'auoir beſoin de tant de graine, comme le naturel des Vers nous en fourniroit: d'vne partie des coucons ou plotons, nous-nous ſeruirons pour graine & ſemẽce, laiſſans l'autre, pour le tirage de la Soie: ainſi que ci aprés ſera mõſtré. Comme pour auoir des beaux bleds l'on choiſit les meilleurs eſpis pour ſemer, auſſi eſlirons-nous pour ſemences, les plotons les mieux qualifiés, ſans craindre tant la perte preſente auenant du percer, que de ſouhaiter le profit auenir. A telle cauſe choiſirons-nous les coucons ou plotõs les plus primerains, les plus gros, les plus durs, les plus peſans, les plus pointus: de couleur de chair ou d'incarnadin, marques de valeur; en telle quantité qu'on deſirera, ſelon ceſte ſupputation, qu'vne once de graine, communément, ſort de cent femelles, peu d'auantage, par l'accouplement de ſemblable nombre de maſles. Par recerche curieuſe, aucuns tiennent chacune femelle pondre cent œufs ou grains, & partant, vne once en contenir dix mille grains: mais pour l'inegalité des ſemences & des poids, cela ne ſe peut accorder par tout, ni en toute ſorte de graines. Aucuns pour l'eſpargne, baillẽt deux femelles à vn maſle, croiãs y pouuoir ſuffire: mais pour l'incertitude de l'euenement, & la grãde ſolicitude requiſe en ceſt endroit, pour les accoupler enſemble de fois à autre, le meilleur ſera s'arreſter à ce que l'experience a authoriſé pour bõ, c'eſt en y mettant autant de maſles que de femelles. Les coucons enfermans les papillons maſles, ſont greſles & longuets: ceux dont ſortẽt les femelles, gros & ventreux par le milieu: & les deux, aigus plus en vn endroit qu'en l'autre, ſe rapportans à la figure de l'œuf. Les mouſſes des deux bouts n'aians aucune pointe ou petite, ne ſont à deſirer; ains pluſtoſt la race en defaillir, pour la difficulté qu'on treuue à en tirer la Soie, n'eſtant poſſible comment qu'on les manie, d'en ſortir toute la Soie du baſſin, à cauſe de certain entrelas qui ſe rencontre és plotons qui ſont de ceſte figure (non és autres) empeſchant de les deſuider, choſe treſ-cõſiderable & pour la quantité de la Soie, & pour la qualité: car, ni tant de Soie, ni tant belle s'en rendra-elle, eſtant meſlangee de tels coucons, que ſi elle prouient des ſeuls pointus.

Marques de la valeur des coucons.

De leur ſexe.

AINSI choiſis les plotons, ſeront enfilés, non en les perceant à trauers, de peur de les eſuenter & par conſequent les rendre inutiles ains ſeulement en faiſant paſſer l'eſguille par la premiere filozelle appellee, bourrette, deſquels ſeront faites des petites chaines, chacune compoſee d'autant de maſles que de femelles. On les ſuſpendra ſur des cheuilles, en chambre plus freſche que chaude, toutesfois ſeche, pour, à leur aiſe, les papillons ſortir des plotons, s'accoupler enſemble, maſles & femelles, & là en mourant de compagnie, faire leur graine, ainſi terminãs leur vie. Eſt neceſſaire aider au peu d'adreſſe de ces Vers; eſtans alors ſur la fin de leur aage, afin de bien meſnager la graine, autrement s'en perdroit beaucoup. A meſure qu'on verra les papillons ſortir des coucons, on les accouplera, maſle & femelle, ſi ja ne le ſont d'eux-meſmes, à quoi ſe mõſtrent-ils treſ-diligens: & eſtans attachés enſemble, ſeront pour la der-

Moiẽ pour retirer la graine.

niere fois, mis repoſer ſur des fueilles de noier, eſtendues en vne table dreſſee ſous les coucons, pour y acheuer leur œuure, la femelle vuidant ſes œufs ou ſa graine, deſſus la fueille de noier: d'où en aprés, quoi-que fermement attachee contre. elle eſt aiſément retiree: parce que la fueille eſtant bien ſeche, eſt facilement reduite en poudre: & icelle emportee par le vent, reſte nette la graine, comme l'on deſire. Aucuns, auec beaucoup de raiſon, n'eſtendét pas la fueille de noier ſur la table, ains en font des petits faiſſeaux, qu'ils ſuſpendent joignant les chaiſnes des coucõs: attendu que plus facilement la femelle fait la graine eſtant ſuſpẽdue par deſſus le maſle, que couchee de plat ſur la table. Faire grener les papillõs ſur du papier, ſelõ l'vſage d'aucuns, n'eſt le profit de l'œuure, parce qu'on n'en peut oſter la graine qu'en raſclant auec vn couſteau: dõt beaucoup s'en caſſe. Mais encores plus mal-à-propos y vont ceux qui poſent leurs papillons ſur du linge, dautant que s'y attachãt la graine tres-fermemẽt, elle n'en peut eſtre retiree, qu'auec perte: pour laquelle euiter, eſt-on cõtraint de garder tel linge juſques au Printemps, & lors en le chauffant faire eſclorre la graine, & d'icelle en prẽdre les Magniaux. Par tel ordre ne ſe peut-on ſeruir de l'eſpreuue du vin; ne peſer la graine, pour ſçauoir de quelle quantité de Vers, vous-vous chargés, dont peut auenir de la confuſion en la nourriture. Ni la fueille de noier, ni le papier, ni le linge, ne ſont ſi propres à receuoir la graine ſortant de la beſte, que le camelot ou la burate: dautant que de telles matieres (la graine s'y eſtant tres-bien attachee) en eſt de meſme oſtee ſans aucune violẽce ne deſchet: car c'eſt ſeulement en frottant doucement entre les mains le camelot ou la burate, qu'on la fait deſpendre.

Filozelle. LES coucons qui auront ſerui pour graine, ne pourront par-aprés eſtre emploiés qu'en filozelle; non à cauſe de la matiere, qui touſiours demeure vne; mais pour le tronçonnement du filet qui a eſté coupé par le Ver, en s'y faiſant vn trou, pour auoir paſſage hors de la priſon, comme a eſté dit. Dequoi s'eſtans prins garde les Eſpagnols, eſpargnans les coucons mieux qualifiés, pour le tirage, emploiẽt en graine les doubles & triples, ſans grande tare de la Soie, ſi autremẽt ils ſont de bonne marque. Auſſi ne ſe peuuent-ils guiere biẽ tirer, à cauſe de la multiplicité des beſtes, leſquelles vomiſſans leur Soie en commun, rendent l'ouurage fort confus; dont ils ſont mis au rang des percés pour la filozelle. L'eſtre double ou triple, n'eſt du vice du Ver, ains pluſtoſt de gaillardiſe & ſoupleſſe. Quelquesfois auſſi auient du defaut du lieu, qui eſtant trop preſſé, contraint ces animaux, pour filer leur Soie, à s'entaſſer les vns ſur les autres, confuſément s'aſſemblans deux ou trois Magniaux, & d'auantage, dans vn ploton, ſans diſtinction du maſle ni de femelle, biẽ qu'ignorãment aucuns diſent, vn coucon double contenir deux beſtes de diuers ſexe. La negligence du gouuerneur cauſe ſouuentesfois tel deſordre, quand ne ſe prenant garde de prés au commencemẽt de la montee des Vers, les laiſſe aller où ils veulent. A quoi pouruoirra-il, en les guidãt conuenablement: & de meſme releuera ceux qui tumbẽt à terre: mettra

Les doubles & triples.

Les courts & pareſſeux.

les courts & pareſſeux dans des cornets de papier, pour faciliter leur ouurage par là, leur aidant à parfaire leur ploton: ſans laquelle diligente curioſité, pluſieurs Magniaux ſe perdent, ſoit en s'eſtouffans, ſoit en vomiſſans leur Soie mal à propos, parmi leur lictiere. De chacun ploton double ou triple, ne ſort qu'vn papillon, bien qu'il y en ait pluſieurs dedans dautant que ne pouuans tous eſtre meurs à la fois, le premier qui en ſort en perſant le ploton par ſon iſſuë, eſuente les autres papillons; dont morfondus, demeurent imparfaits & ſe meurent, ou ſeroit que par rencontre, leur commune meureté & iſſuë, auint en meſme poinct & momẽt, ce qui ne ſe void que treſ-rarement.

Le tirage de la Soie ne vent eſtre delaié. & pourquoi.

Povr l'abondance & bonté de la Soie, ſeroit à ſouhaiter, les plotons eſtre jettés dans le baſſin, pour les tirer, dés-incontinent les auoir arrachés des rameaux ſans nullement ſejourner, attẽdu qu'ainſi freſchement prins, toute la Soie en ſort facilement & ſans violence, ne deſchet aucun: ce qu'on ne peut eſperer du ploton gardé quelque temps, parce que la gomme, auec laquelle le Ver attache ſes filets l'vn contre l'autre eſtant ſechee endurcit tellement le ploton qu'on ne les peut deſ-vider qu'auec difficulté & perte, dont quelque portion de Soie reſte dans le baſſin: & ne demeure jamais ſi belle, que celle qui eſt recentement & facilement tiree. D'ailleurs, par telle haſtiueté, eſt eſpargnee la crainte, que les papillons gaſtent l'ouurage, ne leur eſtant donné le loiſir de perſer les coucons pour en ſortir. Mais parce que treſ-difficilement pourroit-on, dans ſept ou huict jours, tirer toute la Soie d'vne raiſonnable nourriture, pour le grand nombre d'ouuriers qu'à ce cõuiendroit emploier, l'on tiendra l'vne & l'autre de ces deux voies; aſſauoir en ſe mettãt en beſongne à tirer les coucons, dés-auſſi-toſt qu'on s'aperceura y en auoir nombre de parfaits, des rameaux les jettans directement dans le baſſin, aprés les auoir pelés & deſpouillés de leur bourrete, ſans autre delai. Et tuer les papillons des autres qu'on eſt contraint de garder, afin qu'eſtans les beſtes mortes dedans, les coucons reſtent exempts de la crainte d'eſtre percés, & par conſequent reſerués pour la bonne Soie, puiſſent attendre le loiſir du tireur. Cela ſe fait en expoſant les coucons au Soleil de Midi, dont la chaleur eſtouffe la beſte dans ſon propre ouurage: mais il y faut vſer de moien, de peur de bruſler la Soie. Trois ou quatre fois en diuers jours, ſeront les coucons mis au Soleil, & à chacune, y ſejournerõt deux heures deuant Midi, & autant aprés, afin que la grande chaleur de celle partie du jour eſtouffe promptement les Vers, deuant qu'eſtre formés en papillons: ce qu'auiendra en eſtendant les plotons ſur des linceuls, & ſouuent les remuans leur faire à tous ſentir, ſans aucun excepter, l'ardeur du Soleil: à la charge toutesfois de ſe prendre garde que par trop rude maniment, l'on ne froiſſe les Vers dans le coucon, pour n'embrouiller la Soie de la matiere de leurs corps: laquelle (comme a eſté dit) englue tellement la Soie, qu'impoſſible eſt par-aprés de la deſ-vider. Mais tout doucement pluſieurs fois le jour, on les remuera d'vn coſté à autre, puis chaudement ſeront emmoncelés & enuelopés dans des linceuls, & ain-

Moien de tirer les beſtes dans les coucõs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

si transportés en chambre fresche, non en caue humide, comme aucuns font, mal à propos. Defaillant le Soleil (comme il auient souuent que le Ciel est couuert) faudra recourir au four, moiennement eschauffé, ainsi qu'il pourroit estre deux heures aprés en auoir tiré le pain; dans lequel, à pleins sacs, mettra-on les coucons, qu'õ reposera sur des aix, pour crainte que les pierres du paué ne les bruslent. Là demeureront vne heure ou heure-&-demie, en reïterant le moien jusques à ce que cognoistrés les bestes estre vraiement mortes: dequoi sans grande perte serés resolu, en fendant vn coucon des plus suspects pour en voir l'interieur. Vous-vous prendrés garde cependãt de ne brusler vostre Soie par trop de chaleur, ce preuoiant, le plus seur sera d'eschauffer moins le four, & y retourner tant plus souuent, que trop: & en se voulant haster, perdre tout l'ouurage. C'est estouffement de Vers, ou papillons ja formés, est de grande importance, car y allant, ou ignoramment ou nonchalamment, l'on ne se donnera garde, que ou les papillons sortiront du coucon, selon leur naturel, ou ne pouuans du tout prendre l'aër, demeureront en chemin, aprés s'estre efforcés de passer outre, rongeans le dedans des coucõs: desquels peu de Soie pourra sortir puis aprés, & celle-là encores non guiere bien qualifiee. Mal comparable à celui des rats en ce poinct differens, que les rats rongent l'exterieur des coucons, pour manger la beste qui y est enfermee; & les papillons, l'interieur, pour se desempriſonner. Les coucons ainsi preparés attendront voirement le loisir du tireur. Mais ce sera auec vn jusques-où, afin que sans abuser du delai, vous-vous puissiés conseruer la Soie en sa naturelle beauté, sans deschet du poids: en l'vn & en l'autre tant plus estant defraudé, que plus longuemẽt les coucons seront gardés. Parce que de jour à autre, s'augmentant la durté des coucons, de mesme s'augmente la difficulté du tirage: dont la Soie se tronçonne auec diminution de la quantité: & par la longue garde, sa qualité s'en empire. A ces pertes, remedie la diligence, moiennant laquelle n'estant donné temps au coucon de s'endurcir par trop, la Soie s'en retire assés bien: dont le tirage se continuera, sans se diuertir à autres vsages, jusques au dernier coucon. Ainsi recueillirés-vous entierement de ceste nourriture, & Soies & filozelles, sans aucune perte.

Assortir curieusement les coucons, pour en tirer la Soie.

CE fait, les coucons seront assortis, mettans à part les percés & les maculés d'vn costé, pour en faire de belle filozelle, comme estant de la plus fine matiere: & de l'autre, les entiers, les simples, & les nets, pour en tirer la Soie belle & pure: de tous lesquels, pour vn preallable, retirera-on la bourrete en poilãt les coucõs par le dessus, de laquelle l'on fera de grossiere filozelle, dautãt que c'est l'escume que la beste vomit au commencement de son œuure.

Des outils du tirage, & autres obseruations.

DE la façon des fourneaux, des bassins, des rouës ou tours, nommés à Paris, desuidoirs: & à Tours, guindres: ou comment on les doit mouuoir, si ce sera à la main, au pied, ou à l'eau pour le tirage, n'est besoin de parler en ceste endroit: presque jamais ne s'accordans ensemble les ouuriers, chacun aiant son stile particulier. Seulement dirai-je, que les bassins de

fins de plomb rendent la Soie plus claire que ceux de cuiure; à cauſe de la rouïlle à laquelle ceſte matiere-ci eſt ſujette, pour peu que l'eau y ſejourne dedans, dont le plomb eſt du tout exempt. Que les rouës doiuẽt eſtre grandes, pour l'auancement de l'œuure; leſquelles on pourra accommoder à y faire deux eſcheueaux à la fois. Que le feu du fourneau ſoit de charbon, ou du moins de bois bien ſec; afin que le feu ſoit ſans fumee, tant pour la commodité du tireur, que beauté de la Soie; laquelle pour ſa delicateſſe facilement ſe noircit à la fumee. Auſſi eſt-il en la liberté de l'ouurier, de tirer diuerſement la Soie ſelon les ouurages où on la veut emploier. Mais d'autant que le pere-de-famille la deſire principalement pour vendre & conuertir en deniers, le meilleur ſera de la faire la plus belle qu'on pourra, aiant eſgard à la faculté de la matiere, & au deſir des achepteurs.

Laiournee du tireur.

DES plotons prouenus de Vers de bonne race, & nourris de fueilles blanches, ſuffira que l'ouurier en tire vne liure & demie, poids de Paris, par jour, peu moins, car par telle limite, ſera-elle aſſés deſliee, pour s'approprier à tous vſages, & partant plus vendable, qu'eſtant plus groſſe. Ceſte-ci ſe tirera des plotons ſimples & meilleurs, ſelon l'aſſortiemẽt ſuſdit, reſeruant les doubles & maculés (ſi on ne les veut tous aſſembler auec les percés, pour filozelle) à en faire quelques eſcheueaux ſeparés, que les marchands prennent à meſme prix que la fine Soie; leur eſtãt telle groſſiere, vtile en quelques ouurages. Mais ce ſeroit enlaidir toute la Soie, & par conſequent en raualer le prix, ſi ſans diſtinction l'on tiroit tous les coucons enſemble. Ce que craignans les marchãds, à la veuë des eſcheueaux groſſiers, acheptent volontiers toute la Soie, par là s'aſſeurans, n'eſtre interuenue aucune confuſion, ne frauduleux meſlange au tirage. Ces doubles & maculés ſont fort difficiles à tirer, & encores cõment qu'on les prenne, ne rendent-ils que groſſiere Soie: eſtans auſſi en meſme predicamẽt, les mouſſes, comme a eſté dit, qu'à telle cauſe pourrés meſſer enſemble. La difficulté de leur tirage ſera adoucie par le ſauon, mis dans le baſſin en l'eau quand & les coucons: aidãt auſſi le ſauon à tirer les vieux coucons endurcis par le temps, en amoliſſant la gomme naturelle qui tient colés enſemble les filets de la Soie, leſquels par ce remede ſe laiſſent manier aſſés facilement. Deux eſcheueaux de Soie fera l'ouurier par jour, ou quatre, ſi à ce ſa rouë, & ſon autre artifice, ſont appropriés, tant par ſe monſtrer la Soie plus belle, en petites qu'en grandes eſcharpes ou eſcheueaux; que par s'y emploier plus des attaches qu'on fait des tronçons de la Soie, qu'en vne ſeule: par ce moien on les vend autant que l'autre. Ioint que c'eſt la commodité des marchands, qui la mettent en œuure, eſtant plus propre à bailler à deſ-vider en petit, qu'en grand volume.

Diſtinguer les Soies.

LES reliefs du tirage ne ſe pouuans loger aux eſcheueaux, comme tronçons de Soie, & ce qui ne ſe ſera voulu deſpouiller reſtãt au baſſin, ſeront meſnagés pour eſtre emploiés en tapiſſeries, de table, de chaires, de licts & ſemblables meubles de la maiſon; meſlangees ces matieres-ci,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

auec de la laine, du chanvre, du lin, du cotton &c. Comme auſſi des bonnes filozelles auec de la fine Soie, ſeront faites des eſtoffes, belles & profitables, pour ſeruir à l'vſage de la famille.

C'EST la maniere de cueillir la Soie, incogneuë de nos Anceſtres, à faute de s'en vouloir enquerir: aians longuement creu, comme de pere-à-fils, ce beſtail ne pouuoir viure ailleurs, qu'au païs de ſon origine. Mais le temps, maiſtre des Arts, a monſtré combien vaut la raiſonnable recerche des choſes honneſtes: de telle curioſité, eſtant ſortie la vraie ſcience de gouuerner ce beſtail, qu'au-jourd'hui on emploie, auec auſſi peu de hazard, que les terres ſont ſemees & les vignes plantees, pour auoir du bled & du vin. Ainſi ſouuent auient, de rencontrer ce qu'on cerche; Dieu beniſſant le labeur & trauail de ceux, qui emploient leur entendement non ſeulement pour eux, mais auſſi pour l'vtilité publique.

TELLE eſt l'origine du Ver-à-Soie, tel ſon gouuernement, tel l'effect & l'iſſuë de ſa nourriture, animal treſ-admirable pour pluſieurs cauſes, dont non petite eſt donnee à la conſeruation de ſa race; quand ſans nulle deſpenſe & petit ſoin, elle eſt gardee durant l'annee, comme choſe morte, pour en ſa ſaiſon reprendre vne nouuelle vie.

CHAPITRE XVI.

La preparation de l'Eſcorce du Meurier blanc, pour en faire du linge & autres ouurages.

LE REVENV du Meurier blanc, ne conſiſte pas ſeulemẽt en la fueille, pour auoir de la Soie, mais auſſi en l'Eſcorce, pour en faire des cordages, des toiles, groſſes, moiennes, fines & deliees, comme l'on voudra, preparant l'Eſcorce ainſi qu'il ſera veu ci aprés: par leſquelles commodités ſe manifeſte le Meurier blanc eſtre la plante la plus riche & d'vſage plus exquis, dont encores aions eu de cognoiſſance. De la fueille du Meurier, de ſon vtilité, de ſon emploi, de la maniere d'en retirer la Soie, a eſté ci deuant diſcouru au long. Ici, ce ſera de l'Eſcorce des branches de tel arbre, dont je vous repreſenterai la faculté, puis qu'il a pleu au Roy me commander de donner au public, l'inuention de la conuertir en cordages & toiles, ſelon les eſpreuues que j'en ay mõſtré à ſa Majeſté. Et bien que ne ſoions contrains de mendier les toiles de nos voiſins (comme juſques ici, nous auons fait la Soie) en aians à ſuffiſance pour noſtre preuiſion, ſi ne laiſſera pourtant, le pere-de-famille, d'emploier ce bien que Dieu lui offre tant liberalement, meſmes eſtant és prouinces de ce Roiaume, où les lins & chanvres ſont rares; comme de telles y en a plus que des autres. Par ce moien, tirant de chés lui ceſte belle commodité de linge, ſe trouuera-il d'autant mieux accommodé, que moins ſera contraint

à desbourcer argent à l'achapt de tant necessaires alimens.

Plvsievrs belles & rares choses, sont venues en lumiere par accident. Le Lut excellent instrument de musique, est sorti de la curiosité d'vn medecin, qui faisant l'anatomie d'vne tourtue, pour en voir l'interieur & l'assiete de ses parties, la maniãt, dessechee toucha par mesgarde quelques nerfs tendus dans icelle, lesquels rendans son agreable, par le moien du creux & vouçeure de l'escaille, print par là occasion de faire vn nouueau instrument, depuis appellé en Latin *Testudo* du nom de l'animal. La presques miraculeuse sçience d'enter les arbres fruitiers est procedé d'vn pasteur, quand au dresser de sa logete, il fourra sans y penser, vne petite branche viue d'arbre dans le tronc d'vn autre freschement coupé rés terre, ou se reprenant, monstra l'admirable mariage de deux diuerses plantes, par-aprés tant recerché & rafiné par nouuelles additions.

Ainsi m'en a-il prins, touchant la cognoissance de la faculté de l'Escorce du Meurier blanc. Car pour sa facile separation d'auec son bois, estant en feue, en aiant fait faire des cordes (à l'imitation de celles de l'escorce de Tillet, qu'on façonne en France, mesmes à Louure en Parisis) & mises secher au haut de ma maison, furent par le vent jettees dans le fossé, puis retirees de l'eau bouëuse, y aiant sejourné quelques jours, & lauees en eau claire, aprés destorces & sechees, je vis paroistre la teille, ou poil, matiere de la toile, comme Soie ou fin lin. Ie fis battre ces escorces-là à coups de massuë pour en separer le dessus, qui s'en allant en poussiere, laisse la matiere douce & molle, laquelle braïee, serancee, peignee à la maniere du chanvre & du lin, se rendit propre à filer & en suite, à estre tissue & reduite en toile. Plus de trente ans auparauant, j'auoi emploié l'Escorce des tendres jettons de Meurier blanc, à lier des entes à escusson, au lieu du chanvre dont communement l'on se sert en tel delectable mesnage.

Voila la premiere espreuue de la valeur de l'Escorce du Meurier blanc lequel accident redigé en Art, n'est à douter de tirer bon seruice de telle inuention, ainsi estant le Meurier blanc de plusieurs vtilités, au grand profit de son possesseur. L'escorce du Tillet, outre qu'elle sert à faire des cordes, ainsi qu'a esté dit, se ploie aucunemẽt à estre accommodee en toiles: mais c'est ouurage tresgrossier, comme pour seruir envoiles de moulin-à-vent, & choses semblables. L'ortie rend vne exquise matiere, dont sont faites des belles & deliees toiles: mais il y en a si peu, qu'on n'en peut faire autre estat, que pour la curiosité. Quelques autres herbes & arbustes rendent aussi du poil, mais les vnes tant foible, les autres en si petite quantité, tant grossier, & auec tant de difficulté à la tirer, qu'il n'est possible de s'en seruir auec aucune vtilité, ou seroit tresgrossier. Il n'est pas ainsi du Meurier blanc, dont l'abondance du brancheage, la facilité de l'escorcement, la bonté du poil procedant d'icelui, rendent ce mesnage tresasseuré: voire, auec fort petite despence, le pere de famille retirera infinies commodités de ce riche arbre, duquel la va-

leur, non-cogneue de nos anceſtres, a demeuré enterree juſques à preſent, comme par les yeux de l'entendement il le recognoiſtra, encores mieux par les experiences. Mais afin qu'on puiſſe rendre de duree ce meſnage, c'eſt à dire tirer du Meurier l'Eſcorce ſans l'offenſer, ceci ſera noté: Que pour le bien de la Soie, il eſt neceſſaire d'eſmunder, d'eſlaguer, d'eteſter les Meuriers, incontinent aprés en auoir cueilli la fueille pour la nourriture des Vers, ſelon, toutesfois, diſtinction requiſe, comme j'ai monſtré. Dont les branches prouenantes de telles coupes, ſeruiront à noſtre intention: par ce qu'eſtant lors en ſeue (comme en autre poinct ne faut jamais mettre la ſerpe aux arbres) tres-facilement ſ'eſcorceront-elles: & ce ſera faire profit d'vne choſe perdue, car auſſi bien les faudroit-il jetter au feu. Meſmes toutes deſpouillees d'Eſcorces, ne laiſſeront d'y bien ſeruir: ſi mieux l'on n'aime, au preallable, les emploier en cloiſons de jardins, vignes, &c. où tel brancheage eſt treſ-propre, pour ſes durs piquerons eſtant ſec; & de long ſeruice, pour la durté, ne pourriſſant de long temps: d'où finalement retiré, pour derniere vtilité, eſt bruſlé à la cuiſine.

Et par ce que les diuerſes qualités des branches, diuerſifient la valeur de leurs Eſcorces, dont les plus fines procedent des tendres ſummités des arbres, les groſſieres, des groſſes branches ja endurcies, les moiennes, de celles qui tiennent l'entre-deux: Lors qu'on taillera les arbres, ſoit en les eſmundans, eſlaguans ou eteſtans, le brancheage en ſera aſſorti mettant à part en faiſſeaux chacune ſorte, afin que ſans confus meſlange, toutes les Eſcorces ſoient retirees & maniees ſelon leurs particulieres proprietés. Sans delai, les Eſcorces ſeront ſeparees des branches, emploiant la faueur de la ſeue, qui paſſe toſt, ſans laquelle l'on ne peut ouurer en ceſt endroit: & aiant embotelé les Eſcorces, chacune des trois ſortes à part, l'on les tiendra dans l'eau claire ou trouble, comme ſ'accordera, trois ou quatre jours, plus ou moins ſelon leurs qualités & les lieux où l'on eſt, dont les eſſais limiteront le terme: mais en quelque part qu'on ſoit, moins veulent tremper dans l'eau les minces & tendres Eſcorces, que les groſſes & fortes. Retirees de l'eau, à l'approche du ſoir ſeront eſtendues ſur l'herbe de la prairie, ſi l'aués à commodité, où ailleurs expoſees à l'aer, aiant deſlié leurs faiſſeaux, pour y demeurer toute la nuict, afin d'y boire les rozees du matin: puis deuant que le Soleil frape, ſeront emmoncellees juſques au retour de la veſpree: lors remiſes au ſerain, de là retirees au leuer du Soleil, comme deſſus, continuant cela dix ou douze jours à la maniere des lins, & en ſomme, juſqu'à ce que cognoiſtrés la matiere eſtre ſuffiſamment rouïe, par l'eſpreuue qu'en ferés, deſſechant & batant vne poignee de chacune des trois ſortes d'eſcorces, remettant au ſerain celles qui ne ſeront aſſés appareillees, & en retirant les autres, comme le recognoiſtrés à l'œil.

Il a eſté veu ci-deuant, que pour auoir profit de la nourriture des Vers-à-Soie, à moins de deux à trois mil pieds d'arbres, la Meuriere ne ſe doit entreprendre: & que pour la bien gouuerner, afin d'en tirer long

ſeruice, requiert d'eſtre chaſtree chacũ an, de la dixieſme ou douzieſme partie; par ainſi, peuuent eſtre eteſtés tous les ans, de deux cens cinquante, à trois cens Meuriers, qui rendront touſiours de trois à quatre cens charges de boïs & d'auantage. A laquelle quantité, ſ'ajouſtant ce qu'on oſte des arbres incontinent les auoir effueillés, en les eſmundans & eſlaguans, y aura abondance de brancheage, & par conſequent, abondance d'Eſcorces chacune annee, d'où ſortira beaucoup d'ouurage de diuerſes ſortes ſelon les aſſortimens requis.

MAIS encores ne ſ'arreſtera-là noſtre meſnager, ains ſe dreſſera-il des taillis de Meuriers blancs, pour en couper, baſſement, la moitié chacun an, à telle cauſe diuiſant en deux ſes Taillis, dont il tirera le brancheage, delicat & jeune, duquel l'Eſcorce ſe rendra propre à faire des exquiſes & deliees toiles. Et ſeront ces Taillis-ci, non ſeulement vtiles à fournir chacune annee abondance de nouuelle Eſcorce, ains du fagotage à bruſler: des perches pour treillis aux jardins & à faire des cercles pour les tonneaux & barrils, à ce choiſiſſant les plus groſſes branches. Auſſi, à donner de la fueille pour nourrir les Vers-à-Soie, la cueillant aux endroits des arbres les plus ſoleillés & eſuentés. *En ce lieu chap. 11.* Et pour comble de bon meſnage, à nourrir nombre infini de connins, pourueu que les Taillis ſoient fermés pour garenne à la maniere enſeignee ci-deuant. Ainſi ſeront quatre notables commodités que le pere-de-famille tirera de ſes Taillis: auſquels pour le degaſt que les connins y pourroient faire rongeans en Hyuer les pieds des Meuriers, comme ils font toutes ſortes de plantes, peu exceptees, ne laiſſera de ſe meubler de tant profitable beſtail. Car pour corriger aucunemẽt tel vice, aidant au viure des connins, ne faut que ſemer de l'auoine en certaines places & grandes allees, qu'à telle cauſe, aura laiſſees vuides dans les Taillis, ou les connins ſe repaiſtront durant les froidures, dautant eſpargnans les Meuriers: pour le ſupport deſquels, en outre, fera jetter aux connins, des deſpouilles du jardin, du foin, des rameaux de vigne & autres drogueries, en Hyuer lors que les neges contraignent ce beſtail de ſ'attacher aux arbres, par faute d'autre mangeaille. Encores pour cinquieſme commodité, j'aiouſterai ici, que la fueille des Meuriers, en quelque part qu'ils ſoient plantés, cheant d'elle-meſme à terre à la fin de l'Eſté, ſerree en grenier ſeparé, là priſe de jour à autre, & donnee bouillie aux pourceaux, les tient en bon poinct, commenceant de les mettre en chair: ce que leur vient, quand, en ſuite, ſe rencontre bonne glandee, dont ils paruiennent au ſuperlatif degré de graiſſe.

IE coucheroi ici pour ſixieſme commodité les mures, fruit de ces arbres, tant aimees de la poulaille pour leur grande douceur, ſi le cueillir de la fueille des Meuriers pour les Vers, ne nous oſtoit le moien d'en faire profit: leſquelles arrachees de l'arbre, quand & la fueille encores vertes, beaucoup deuant leur maturité, reſtẽt de nulle valeur, dont n'en peut eſtre fait eſtat certain.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

TOVTES lesquelles choses, mettent à jour la valeur du Meurier, arbre rempli de la benediction de Dieu, qui en ceste seule plante, donne à toutes sortes d'hommes & estats, ces belles matieres pour les vestir & meubler, selon leurs affections. La terre propre au Meurier pour porter digne nourriture au Ver, est celle mesme que la Vigne desire. Le vin est salutaire au Ver, le fortifiant, le preseruant & le gueriſſant de maladie. Et comme la vigne commence à produire bon vin, en sa cinquiesme ou sixiesme annee, aussi en semblable aage, le Meurier commence à porter fueille, tres-bonne à bien nourrir le bestail, obseruation ja marquee ci-deuant. Aiant fait marcher de compagnie ces deux excellentes plantes ci, ne sera mal à propos, en continuant de representer leurs sympathies, de dire, Que l'esprit du vin, par distillation, se conuertit en eau-de-vie: Aussi la quint'-essence du Meurier, se rapportant à la fueille, est de là alambiquee par le Ver, qui la conuertit en Soie: restant la terrestre dans le bois, duquel, encores la plus cuite partie, se rend à l'Escorce, d'où elle est retiree, comme a esté veu. Or d'entrer plus auant en la consideration de tels secrets de Nature, ce seroit surpasser les limites de ma deliberation, qui est, de ne traicter en ceſt endroit, que de l'Escorce du Meurier blanc, pour en recueillir le bien qui y est caché. Ainsi mes discours ne s'enfonceans jusques au centre, s'arresteront à la superficie.

En ce lieu. chap. 15.

Fin du cinquiesme Lieu.

LIEV SIXIESME.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SIXIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE ET MESNAGE DES CHAMPS.

DES IARDINAGES, POVR AVOIR des Herbes & Fruits Potagers: des Herbes & Fleurs odorantes: des Herbes medecinales, des Fruits des Arbres: du Saffran, du Lin, du Chanvre, du Gueſde, de la Garence, des Chardons à draps, des Rozeaux en ſuite, la maniere de faire les cloiſons pour la conſeruation des Fruits en general.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SIXIESME LIEV, CONTENANT

L'excellence de l'Agriculture, pour le profit & ornement de la Maison, assauoir, *Les Iardins en general.* CHAP. I. distinguez en

- Potager, Pour la sympathie de ces trois Iardins cy, *la terre en sera cõformémẽt preparee.* CHAP. II.
  - Le Potager se diuise en deux Iardins, assauoir
    - d'Esté & d'Hyuer — *Leur ordonnãce* CH. III.
    - Le Bouquetier contient les
      - *Arbustes pour palissades, tõnelles, cabinets.* CHAP. X.
      - *Herbes pour bordures & compartimẽs.* CHAP. XI.
      - *Fleurs.* CHAP. XII.
      - *Leur emploi.* CHAP. XIII.
    - Le Medecinal.
      - *Son ordonnance.* CHAP. XIV.
      - *Sa fourniture.* CHAP. XV.
  - La culture du Iardin d'Hyuer & sa fourniture,
    - *Des Racines* CHAP. IV.
    - *Des fueilles.* CHAP. V.
    - *Des fruits.* CHAP. VI.
  - & de celuy d'Esté.
    - *Des Racines.* CHAP. VII.
    - *Des fueilles.* CHAP. VIII.
    - *Des fruits.* CHAP. IX.
- Bouquetier, (voir ci-dessus)
- Medecinal, (voir ci-dessus)
- Fruitier
  - *Le Iardin Fruitier ou Verger en general.* CHAP. XVI.
    - *La Pepiniere.* CHAP. XVII.
    - *La Bastardiere.* CHAP. XVIII.
    - *Planter les Arbres.* CHAP. XIX.
    - *L'Espalier.* CHAP. XX.
    - *De l'Enter en general.* CHAP. XXI.
    - *En Fente & en petite Corone.* CHAP. XXII.
    - *En Escusson & en Canon.* CHAP. XXIII.
    - *Plusieurs autres manieres d'enter les Arbres pour en diuersifier les fruits.* CHAP. XXIV.
    - *Prouigner les Arbres fruitiers pour en augmenter le nombre.* CHAP. XXV.
    - *Le particulier logis des Arbres, la cueillette & garde des fruits.* CHAP. XXVI.
    - *Le gouuernement general, & culture des Fruitiers.* CHAP. XXVII.

Dans l'enceint des Iardinages sont communément logees les choses suyuantes :

- *Le Saffran.* CHAP. XXVIII.
- *Le Chãure, le Lin, le Guesde, La Garence, les Chardõs-à-draps, Rozeaux.* CHAP. XXIX.

Les diuerses manieres de Cloisons pour la conseruation de tous fruits. CHAP. XXX.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE I.

Les Iardins en general.

CE SONT les Iardinages, qui fourniſſent à l'ornement vtile de noſtre Meſnage, innumerables eſpeces de racines, d'herbes, de fleurs, de fruits, auec beaucoup de merueille. Auſſi merueilleux en eſt le Createur, donnant à l'homme tant de ſortes de viandes, differentes en matiere, figure, capacité, couleur, ſaueur, proprieté, qu'impoſſible eſt de les pouuoir toutes diſcerner ni comprendre. Et comment telles largeſſes de Dieu pourroit l'homme repreſenter naïuement, veu qu'il n'eſt encores paruenu à leur entiere cognoiſſance, ſe deſcouurans tous les iours des nouuelles plantes, non ſeulement eſtrangeres, ains meſme croiſſans parmi nous? Le Iardin excelle toute autre partie de terre labourable, meſmes en ceſte particuliere proprieté, qu'il rend du fruit chacun an & à toutes heures: là où en quelque autre endroit que ce ſoit, le fõds ne rapporte qu'vne ſeule fois l'annee; ou ſi deux, c'eſt tant rarement, que cela ne doit eſtre mis en ligne de compte.

A BONNE raiſon, donques, les antiques Romains prepoſoient le reuenu du Iardin à toute autre, le tenant pour le plus certain. Auſſi appelloient-ils le Iardin, *Hæredium*, c'eſt à dire Heritage: & paſſans plus outre, par ce mot, *Hortus*, qui ſignifie Iardin, entendoient la Metairie. Le poſſeſſeur d'vn Iardin eſtoit tenu pour riche homme, & à telle ſeule cauſe, aſſés ſoluable, ſans auoir beſoin de cautionner ni pleger. La plus grande gabelle qui fut lors à Rome, eſtoit impoſee ſur l'herberie qui s'y vendoit, laquelle par importunité populaire, le Senat ſupprima: parce moien le public puiſant dans les Iardins des particuliers, monſtroit iceux eſtre en grande eſtime. La place où les herbes ſe vendoient eſtoit appellee *Marcellum*, non commun auec la boucherie, mettans les herbes & les chairs en meſme rãg. Quãd on vouloit louër vn hõme, on l'appelloit bon laboureur, tel eſtant cognu à ſon Iardin biẽ cultiué: & celui qui l'auoit mal en poinct, eſtoit moqué, ſa fẽme meſme cõmuniquãt à l'opprobre, eſtoit tenue pour pauure meſnagere & pareſſeuſe. *Les Iardins ont eſté fort priſés des Romains,*

LES Grecs auſſi auoient en grande reputation les Iardins, du fruit deſquels, ſuperſticieuſement, chacun an faiſoient preſent à Apollo de Delphes, aſſauoir, la Raifort d'or, la Poiree d'argent, & la Raue de plõb: *Et des Grecs:*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

en quoi aussi peut-on recognoistre, en quel degré ils tenoiét ces fruits là

Aussi de tous hommes, mesme des plus grands.

A L'IMITATION de telles nations, des plus excellentes du monde, toutes sortes de gés ont honoré les Iardinages. Empereurs, Rois, Princes & autres grands Seigneurs, ont esté veus trauailler à ordonner de leurs propres mains, leurs Iardinages, elisans telles peines pour soulagemét en leurs grandes affaires. Leurs nós qu'ils ont engraué en plusieurs herbes & fruits, pour en perpetuer la memoire, móstrent cóbien agreables leur ont esté tels exercices. Nous les lisons en l'herbe ditte Lysimachie, du Roi Lysimachus : en la Gentiane, de Gentius Roi d'Illyrie : en l'Armoise, d'Artemisia Roine de Carie; d'Achilles, en l'Achileia; en l'Eupatoire, du Roi Eupator; au Scordium, autrement ditte l'herbe Mithridates, de Mithridates Roi de Pont & de Bithinie, & en plusieurs autres. Dont est venu, qu'auiourd'hui les Iardinages sont en autant grád credit que iamais par toute l'Europe, mesmes en Frãce, Allemaigne, Angleterre, Italie, Espaigne sõt-ils cultiués auec beaucoup d'art & de diligẽce.

Obseruations necessaires pour les Iardins.

SVIVANT les exemples antiques & modernes, nous-nous accõmoderons de Iardinages ainsi qu'il appartient: obseruás les reigles suiuantes. Que le lieu que desirons conuertir en Iardinages, soit prochain de la maison, tant pour le plaisir que pour le profit, n'estans ni l'vn ni l'autre tels qu'on les desire, s'ils en sont esloignés. En telle proximité, ceste seule incommodité se treuue, que les poulailles les degastent fort: mais aussi est-il aisé à remedier à cela, puis qu'autre mystere n'y est requis, que d'en chasser ceste importun bestail, en l'effarouchant rudemẽt. Ce qu'vn enfant fera en se iouant, luy iettãt de la pousſiere ou des menues pierres contre, & sifflant tout ensemble. Par ce moyen, la poulaille à cela accoustumee, oiant seulement siffler, ne faudra tout aussi-tost à sortir du Iardin moiennant que ce remede soit souuent reïteré, de peur d'estre oublié. Que la terre soit fertille & grasse, aisee à labourer, plus sablõneuse, qu'argileuse: Qu'il y ait de l'eau coulãte, de fõtaine, de riuiere ou de ruisseau pour arrouser le Iardin, ou au defaut d'icelles, de puits ou de cisterne, selõ leur ordre, si toutefois le climat requiert l'arrousement. Au dessous de la maisõ tẽdant au Midi, est la droite situatiõ des Iardins tirit par estre en abri de ce costé-là par le bastimẽt, que pour le plaisir d'estre veus des principales fenestres de la maison. Telle situation est pour les lieux frés & tẽperés: car pour les chauds, sera plus cõuenable poser les Iardinages vers le Septẽtrion. Et de quelque endroit que ce soit qu'on les asſee, se faudra prẽdre garde que de l'aire à batre le bled (le païs ainsi le requerant) la bale n'en puisse estre portee par les vents sur les Iardins, de peur d'importuner & herbes & fruits, s'y attachant contre.

Comment chasser la poulaille naisant aux Iardins.

Leurs distinctions.

LE Iardinage se distingue en quatre especes, assauoir, en Potager, Bouquetier, Medecinal, Fruitier. Le Potager fournit toutes sortes de racines, herbes, fruits rampans sur terre destinés à la cuisine, & autrement bons à manger, creds & cuits. Le Bouquetier est composé de toutes sortes de plantes, herbes, fleurs, arbustes par compartimens és parterres, & esleué en vousures & cabinets, selon les

les inuentions & fantasies des seigneurs, plus pour plaisir que pour profit. Pour la necessité est inuenté le Medecinal, encores que plusieurs herbes & racines pour remede aux maladies se cueillent indifferemment sur toutes sortes de possessions. Mais pour estre nostre mesnage accommodé ainsi qu'il appartient, nous le fournirons de tout ce qu'on estimera vtile, afin de ne se donner peine d'aller chercher loin ce dont l'on a besoin. Ioint que, puis que le plaisir tient rang és Iardinages, ce sera faire de cestui-ci ce qu'on desire, qui est de le rendre plaisant: comme tel se representera-il, par les diuerses plantes, rares & exquises, qu'on y verra esleuees. Le Fruitier autrement appellé, Verger, est celuy qui estant complanté de toutes sortes d'arbres, rapporte richement auec grande delectation, des fruicts d'infinies especes. Les chanvres, lins, guelde ou pastel, garance, gaude, chardon à bonetier, rozeaux, & autres matieres seruans à faire des toiles, à teindre & à preparer & draps & peaux, & autres seruices, se logeront dans l'enceint des Iardinages, si mieux l'on n'aime les ranger separément és autres endroits du domaine; comme l'on fait en certains lieux, où selon la faculté du climat, proprieté du fonds, & debite pour marchandise en grand volume l'on s'éploie à ces mesnages. Tous lesquels Iardins, contigus & vnis ensemble, seront enfermés dans vn clos entr'eux diuisés par allees descouuertes ou couuertes en treillages, plats ou voutoiés, ou autrement, ainsi qu'on les voudra disposer. De leurs cloisons en sera traicté ci aprés, pour les faire telles qu'il appartient, communiquables à toutes sortes de possessions, afin d'en preseruer les fruits. Ajoustant la vigne à tel clos, pour n'en faire qu'vn grand & ample, ce sera marier le plaisir au profit, d'auoir assemblés en vn lieu, les plus exquis fruits du mesnage, pour commodément les conseruer. La largeur des allees, sera de douze à quinze pieds, plus ou moins selon les lieux & desir du seigneur. L'on les tirera à ligne droite, l'assiete le permettant, mais quelle qu'elle soit, le parterre en sera vni en perfection pour l'aisance, & beauté du Promenoir.

Veulent estre clos.

chap. xxx.

PLVS grand sera le seul Iardin Potager, que les Bouquetier & Medecinal ensemble, estãt en cest endroit plus requis le profit, que la simple delectation. Son estendue ne se peut bonnement restraindre à certaine mesure, icelle ne procedant d'ailleurs, que du seul profit. Si estes prés de quelque bonne ville pour debiter les fruits des Iardinages, ne craignés de faire trop grand vostre Potager, pourueu qu'aiez l'eau à cõmandement, vostre climat vous contraignant de l'arrouser, & que sans interest de vos terres-à-grain, vignobles, prairies, les fumiers n'y defaillent: car à plus profitable mesnage ne pourroit estre emploié ce peu de fonds, qu'en Iardin, duquel, ainsi qualifié, comme d'vne source viue, continuellement decoule argent. Mais ne pouuant tirer deniers de telles choses, gardés vous de prendre trop de Iardin à cultiuer: ains faites le justement de capacité conuenable à vostre famille pour, à suffisance, la fournir d'herberie. En sa figure n'y a aucune subjection, car toutes

Du Iardin Potager.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſont agreables, pourueu que le Iardin ſoit profitable: voire la plus bigearre, eſt la plus ſouhaitable pour le plaiſir: comme ceux qui eſtans en pente, & retenus par bancs & murailles trauerſantes, ſont fort priſés, ainſi qu auec beaucoup de luſtre, paroiſſent les Iardins du Roy à ſainct Germain en Laïe. En lieu du tout plat, le meilleur ſera tenir le Iardin vn peu plus long que large, non en quarré parfait; afin que les allees ſe treuuans differentes en longueur, donnent grace au Iardin, pour la raiſon de la diuerſité. Lequel ſe rendra de belle repreſentation, ſi ſes allees ſont proportionnees de trente à cinquante, c'eſt à dire, eſtant la largeur du Iardin de trente meſures, la longueur en ſera de cinquante: & ſi ce ſont des toiſes, le contenu du Iardin bien cultiué, ſatisfera largement à la fourniture d'vne grande & honorable famille.

Du Bouquetier. LE Bouquetier ſe taillera aux reuenus & plaiſirs du ſeigneur, car puis qu'il eſt deſtiné pour le ſeul contentement, eſt raiſonnable que ce ſoient ces deux-là, qui y plantent les limites. Il ſera diſpoſé & ſis à l'entree principale du Iardinage: à ce qu'aiant pour premier objet és parterres, les beaux compartimens, le plaiſir s'en rapporte plus grand à la veuë, le rencontrant d'abord, que s'ils en eſtoient plus eſloignés. Ce n'eſt toutesfois de l'auis d'aucuns, qui, auec raiſon, tiennent le Bouquetier reculé & comme caché: à ce que veu le dernier, il ſoit eſtimé, à la maniere que les marchands font admirer les fines eſtoffes, aprés auoir fait monſtre des groſſieres.

Du Medecinal. LE Medecinal joindra d'vn coſté le Bouquetier. Il ſera petit, puis que peu d'eſtenduë peut ſuffire à ce en quoi il eſt deſtiné. Ou ce ſeroit que fuſſiés en lieu, auquel les graines medecinales ſont de facile venuë & bonne debite: comme cela ſe void en pluſieurs endroits dehors & dedans le Roiaume, meſmes en Languedoc, vers Niſmes & ailleurs.

Du Fruitier. QVANT au Fruitier ou Verger en quelque part que ſoiés aſſis, ne doutés d'exceder en grandeur: car trop ample ne pourroit-il eſtre (moiennãt que les arbres ſe plaiſent en voſtre lieu) pour y loger abondance de toute ſorte d'arbres; d'où tirerés deniers, eſtant prés de bonne ville, ou de riuiere nauigable pour la debite de leurs fruits. Et bien que telles commodités vous defaillans, ne peuſſiés vendre vos fruicts, ne ſeront neantmoins que tresbien meſnagés, de les faire mãger à voſtre famille, cruds ou cuits, en diuerſes ſortes: comme meſlés au pain du meſnage, pour l'allongement des bleds, & pour corriger la malignité de l'yuroie. D'en conuertir en boiſſon quelque partie, ſelon leurs diuerſes eſpeces & vſage des païs. D'en donner aux amis, mieux emploier ne pouuant ſes precieux fruicts, le noble meſnager. Le Verger ſera diſpoſé de telle ſorte, que lui & le baſtimẽt de la maiſon, tiẽnent en abri le reſte du Iardinage, tant que faire ſe pourra. Mais d'autant que telle particularité dépend du plan du lieu, fera laiſſer cela à la diſpoſition du prudent pere-de-famille, pour accommoder les Iardinages, le plus approchant de la raiſonnable bien-ſeance qu'il ſera poſſible.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAP. II.

Preparer la terre pour les Iardins, Potager, Bouquetier, Medecinal.

ENCORES que la terre, pour Iardins, ne ſoit d'elle-meſme ſi maniable comme deſirerions & l'auons choiſie, eſtant plus argilleuſe, que ſablonneuſe, ou au contraire, ne laiſſerons pourtant de nous en ſeruir en ce meſnage, vtilement, aians la commodité de l'eau: moiennãt laquelle, quel que ſoit le plus prochain fonds de la maiſon, quand meſme les rochers y abonderoient, ſe pourra conuertir en Iardinage. La conſideration de l'eau eſt pour le pays contraint d'arrouſage, en libre, n'eſtant aſſujetti à telle neceſſité. Or puis qu'il ne s'agit qu'à façonner Iardins, leur peu de contenue ſe pourra accommoder ſans exceſſiue deſpenſe, par fumiers, par ſablons, par forts terriers, par eſpierremens & autres amendemens, dont ils ſeruiront tresbien à tel vſage. Mais ſi cas eſt que ce ſoient prairies ou autres herbages, meilleure choſe ne pourriés ſouhaiter pour auoir des excellens Iardins. Tels herbages pour vn preallable ſeront bruſlés à la maniere ja monſtree, dont la terre ſe rendra tresprope. Le temps en eſt limité en l'Eſté, paſſé lequel, la terre ainſi appreſtee, ſera meſlee auec l'autre du fonds, pour, incorporant la cuite auec la crue, mettre les deux enſemble au poinct que les deſirés. Le ſeul bruſler ne ſuffit à l'entiere preparation de la terre du Iardinage, pour n'en prendre que deux ou trois doigts de la ſuperficie: ains de neceſſité conuient en ceſt endroit, rompre profondement le fonds, pour donner lieu aux reforts, raues, paſtenades & autres racines qui entrent auant dans terre. Et ſoit la ſuperficie bruſlee ou non, touſ-jours en faut-il rompre du fonds, deux bons pieds, à moins de laquelle meſure, ne pouuãs en bon poinct eſtre mis nos Iardins. Eſtant le fruict du Iardinage, par maniere de dire, la quinteſſence du rapport de la terre: auſſi eſt-il neceſſaire d'en manier le fonds auec vne particuliere Agriculture, plus exquiſément que de nulle autre portion du domaine. De là vient, que le Iardinier eſt appelé l'Orfevre de la terre: parce que le Iardinier ſurpaſſe d'autant plus le ſimple laboureur, que l'Orfevre le commun forgeron. Ainſi qu'il appartient mettrés voſtre jardin, ſi en defrichant entierement le lieu, en faites oſter & pierres & racines s'y rencontrans, à ce que la terre deſchargee de telles nuiſances, ſe rende ſouple à manier, comme par tel ordre ſera, y ajouſtant tout-d'vne-main, abondance de bõs fumiers pour l'engraiſſer. Si le fonds eſt de terre forte, auec le fumier y ſera auſſi mis du ſablon delié, en telle quantité, qu'il ſuffiſe à dompter l'imperfection du lieu. Comme au contraire, par quelque fort terrier, amenderés la trop grande legereté du ſable. Par ainſi, aurés le jardin qualifié & tel

Au II. Lieu ch. I.

Le Iardinier, dit l'Orfevre de la terre.

Comment preparer la terre à Iardin.

Dequoi l'emmeliorer.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

En quelle saison. qu'il appartient, duquel le facile cultiuer vous contentera. La saison fauorise beaucoup ce premier preparatif: parquoi est requis emploier en cest endroit la plus vtile. Telle à l'experience est elle recognue au mois d'Octobre & de Nouembre, pour les prochaines froidures de l'Hyuer qui cuisent la terre ja remuee. Plus efficacieusement les gelées penetreront la terre, estant laissee en monticules en la desfrichant (comme l'on fait le fonds des nouuelles vignes) que si elle estoit vnie & plaine: duquel moien vous-vous seruirés, pour tant plustost & mieux, accommoder vos Iardins.

Quand cõmencer à jardiner. PASSE' que soit l'Hyuer, pourra-on mettre au Iardin les semences & plantes du Printemps & de l'Esté: mais le meilleur sera auoir patience d'y rien faire d'vn an, pour donner loisir aux quatre saisons d'y contribuer chacune ses facultés: dont la terre s'en accommodera si bien, que sans plus y retourner, elle deuiendra du tout obeïssante & propre. Aussi est-ce la vraie saison de commencer à iardiner que l'Automne, à ce que sans emprunter d'ailleurs, le Iardin se treuue fourni de tout ce qu'il appartient, ne pouuans aussi plusieurs semences & plantes, estre logees au Iardin en autre partie de l'annee, qu'en celle-là. En attendant ce terme, se faudra soigner que les malignes herbes ne s'y logent, de peur d'ensallir le fonds, & d'en tirer la substance: & ce en le labourant souuent, en quoi peu de peine y aura-il, pour la soupleſſe de la terre, qui tres-facilement se laissera manier.

CHAPITRE III.

Ordonnance du Jardin Potager, tant de celui d'Hyuer que d'Esté.

Faire les portiõs du Iardin. Diuersité de jardiner. METTANT la premiere main pour façonner nostre Iardin, le diuiserons par planches, couches, quarreaux, vazes, diuersement nommés, pour commodément & sans confusion, y loger la potagerie selon leurs especes. Est ici à noter que tres-diuerses sont les façons de jardiner, discordantes non seulement de nation, de climat à climat, ains de ville en ville, comme a esté touché, ce que principalement l'on recognoit à la dispoſition des planches, & au maniment de la terre. Partie de telles diuersités, prouient bien d'accoustumance, mais aussi la necessité y impose loi. Car d'vne sorte faut disposer les planches du Iardin qu'on arrouse, & d'vne autre celui qui n'a besoin d'eau. Les outils de ce meinage, les saisons, les Lunes, diuerses en façon & application aussi, monstrent cõbien peu de correspondance y a entre les Iardiniers qui ne sont prochains voisins: n'estant d'accord par-ensemble qu'en ce poinct. De retirer chacun le fruict de son Iardin, tel qu'il se le promet, à quoi (bien que par diuers chemins) paruiennent ils, moiennant le benefice du Ciel. De telle contrarieté d'auis tirerõs ce profit, que de nous asseurer, qu'en

D'où procede.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

quelque part que soions logés, aurons des beaux Iardins, le climat ne leur contrariant, parce que le Iardinage souffre toutes sortes de gouuernemens. Cela mesme nous donnera courage d'entre-prende nouuelles façons de jardiner, y voians du jour: n'estant tant louable de s'arrester constamment en ceste espece de mesnage, sur ses accoustumances, que profitable, de les changer auec raison. Ioint que puis que le jardinement n'est qu'accessoire du labourage des terres-à grains, vignobles, & gouuernement du bestail, principales parties du mesnage; n'est à craindre, ni la consequence, ni le hazard au prejudice de nostre generale Agriculture. D'autant qu'en ceste endroit, sont tres-bien emploiees les nouuelles inuentions, desquelles est presque necessaire de s'abstenir en toute autre œuure des champs, crainte de tout gaster; veu que les vieilles suffisent pour le maniment de nos affaires, estans bien entenduës & diligemment executees.

Enquoi s'accordẽt les Iardiniers entr'eux

vtilité precedãte des diuerses opiniõs des Iardiniers.

En certains endroits de la France, voire en plusieurs de ses Prouinces, les Iardins ne s'arrousent aucunement, à cause de la fresheur de leurs climats, qui à suffisance en humectẽt la terre, là seulement se seruãt de l'eau pour les semences & menue herberie, la leur jettãt doucement dessus, cõme contre-faisant la rozee. Au cõtraire, ne peuuẽt de rien seruir les Iardins durãt l'Esté sans frequẽt arrousemẽt, en Languedoc, Dauphiné, Prouẽce, Gascogne, & autres quartiers Meridiõnaux, dõt diuersemẽt sont ils disposés. Encores les arrousables, ne sont gouuernés tous de mesme. Car d'vne façõ dresse on le Iardin où l'eau coule: & d'autre où elle n'est que soulterraine, qu'on jette pardessus comme pluie. Mesme par tout où y a de l'eau coulante, indifferemment ne se manie on. Aucuns de ceux qui ont l'eauviue, la font courir par petits canaux qu'ils raionnent à trauers les plãches. Autres, la conduisent sur les quarreaux, comme dans des petits prés, enuironnés de petites chaussees releuees, afin d'y conseruer l'eau. Ceste-ci, est la façon d'Auignon, où l'on jardine auec la pointe de la grande & large aissade: & ceste-là, de Nismes, où le Iardinier n'a que l'aissade petite & estroite, que toute il emploie en ouurant. A Lion ne se sert-on des arrousemens qu'à la maniere de Paris, assauoir, pour les menues choses du Iardin, ou ce seroit que la secheresse pressant, par excés, l'on y arrouse indifferemment toute viande: & coustumierement les melons, concombres & courges, qu'on esleue sur couches de fumier: mais c'est tousiours leur jettant l'eau par le dessus. Le Iardin aussi comme en France, y est labouré auec la besse ou paelle ferree, presques seul outil du Iardinier. Cela soit dit pour exemple, sans rechercher les autres manieres de jardiner, diuersement vsitees par les Prouinces: les conduites des eaux viues: les instrumens pour tirer des puits les soulterraines, à peu de peine & grand seruice pour l'arrousage, comme l'on fait des pouzaranques de la Prouence & du Languedoc: les mesures des plãches ou couches: si on les taille grandes ou petites, longues ou estroites: si elles sont enfoncees, ou esleuees au respect des chemins les enuironnans, estans ces choses indifferen-

Où les Iardins ne sõt arrousés que bien peu. Où ne peuuent viure, sans beaucoup d'eau.

Plusieurs sortes d'arrouser.

tes & à volonté, ainsi qu'il a esté representé.

Largeur des allees. & des sẽtiers.

SEVLEMENT dirai-je auoir presques limité la largeur des allees & grands chemins, à douze ou quinze pieds: en cest endroit, ordõnant de la largeur des sentiers diuisans les couches, ie ne leur donnerai qu'vn pied & demi ou deux au plus, telle mesure suffisant au seruice du Iardin.

Du Septẽtrion au Midi sera la longueur des planches & pourquoi.

Touchant les planches ou couches, leur longueur ira du Septentrion au Midi, afin que la potagerie se treuuant posee en lignes trauersantes la planche, tende du leuant au couchant, & par consequent exposee à la chaleur du Soleil le long du jour, tenue en abri de la Bize par le releuement de la creste du raïon, soit en lieu propre pour bien fructifier. Telle particularité appartient au jardinement de Nismes, où pour loger toute viande de Iardin, le raïon, esleué, est en vsage. Si pour ornement nostre pere-de-famille, surpassant l'ordinaire, y veut ajouster quelque chose de seul plaisir, le pourra faire sans grande tare du reuenu.

En diuerses figures seront taillees les planches.

En ce cas, disposera-il ses planches en diuerses figures, sans s'arrester totalement à la quadrangulaire: comme en trigonne, pentagonne, hexagonne, heptagonne, octogonne, en compartimens simples comme il voudra: lesquelles planches fera border de lauande, d'absynte, du trufemande, de rosmarin, de thym, & semblables plantes: ou d'autres de profit, comme d'ozeille, de persil, d'hyssope, dont la diuerse bizarreure contentera la veuë, demeurant vuide leur milieu pour y loger de la potagerie de mesnage. Ainsi porteront vos Iardins auec la gaieté requise, abondance de viande, qui leur causera bon & long entretenement, pour de l'ouurage mesme proceder la despense de leur culture.

Deux Iardins l'vn d'Esté & l'autre d'Hyuer.

COMME il y a deux sortes de Iardin potager, assauoir, de l'Hyuer & de l'Esté, aussi en deux saisons de l'annee se fourniſſent-ils: voulans ceux de l'Hyuer estre commencés de semer en l'Automne, & ceux de l'Esté, au Printemps. Ne peut neantmoins telle distinction les desvnir aucunement, l'vn faisant valoir l'autre, estant necessaire au blot du jardinage, d'estre accommodés des deux ensemble. D'autãt que plusieurs plantes se nourrissent au Iardin d'Hyuer, qui meurissent en celui d'Esté: d'autres en cestui-ci, qui se cueillent en celui-là, ainsi se communiquans par-ensemble leurs particulieres facultés.

Leur distincte fourniture.

LA fourniture des deux Iardins potagers, se distingue par Racines, Herbes, & Fruicts. Les Racines sont, les Oignõs, Pourreaux, Aulx, Raiforts, Raues, Naueaux, Pastonnades, Carrotes, Cheruïs ou Giroles. Les Herbes, Choux, Laictues, Poirees, Espinars, Persil, Roquete & infinité d'autres menues. Les Fruits, Artichaux, Chardons, Melons, Concombres, Courges, Pois, Feves & autres legumes. Toutes lesquelles viandes on loge és Iardins d'Hyuer & d'Esté, diuersement, selon leurs diuerses proprietés.

Touchant l'obseruation de la Lune.

NOTERONS en outre, que puis que les astres par leurs influences gouuernent toutes choses humaines, & que les effets de la Lune pour sa proximité, nous sont plus notoires que d'aucune autre planete, tascherons à nous instruire de ses vertus particulieres, pour les appro-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

prier aux ouurages de noſtre jardinement, auſquels ſe manifeſtent plus apparemment, qu'en autres de l'Agriculture: pour le grand nombre de racines, d'herbes, de fruits de diuerſes eſpeces & naturels, dont ils ſont compoſés. Mais d'autant que l'ignorance des hommes eſt tres-grande, ignorantment auſſi pluſieurs emploient les termes de la Lune, comme a eſté dit. Et cela meſme fait, qu'au contraire, pluſieurs la rejettent en jardinant ſans nullement y regarder. Enquoi comme les vns faillent excedans en curioſité, auſſi les autres ſe deçoiuent ne recerchans auec raiſon, choſe tant remarquable. Pour le profit, regarderons pluſtoſt à la couſtume des lieux où l'on eſt, qu'à autre conſideration, ſans s'y diſpéſer que bien à poinct. Car qu'eſt-il beſoin vouloir entreprendre en la Lune nouuelle, ce dont heureuſement de tout temps, l'on eſt venu à bout en la vieille, & au contraire? Et qui ſçait ſi l'aſſiete des lieux, la vertu du Soleil interuenant, cauſe ici jardiner, tailler la vigne, enſemencer les terres, & faire tous autres ouurages des champs en la montee de la Lune, & ailleurs en ſa deſcente? Par-ainſi n'eſt requis ſe morfondre ſur ceſt article: ains, crainte de ſe tromper, ſuiure en ce meſnage ſes accouſtumances, ſans y charger que par contrainte, ou aſſeurance de certain profit. La pluſpart des experts Iardiniers és quartiers Meridionnaux, tiennent que generalement tout ouurage de Iardin, dont le principal conſiſte en la racine, comme raiforts & ſemblables: auſſi tout ce que du fueillage ſe reſſerre en pomme, chou-cabus & laictues, enſemble melons, concombres, courges, doit eſtre ſemé, & le replantable replanté, la Lune eſtant pleine ou en decours. Et le reſte, dont le fueillage & l'herbage fait le total de ſes cõmodités, en ſa montee; exceptés les pourreaux qui ſont ſemés & plantés la Lune eſtant nouuelle, bien que le plus de leur viande conſiſte en racine. Auis que je ſuiurai en ce jardinement, comme le plus receu en ma patrie, ſous toutesfois les proteſtations ſuſdites pour ne m'y aſſujetir.

CHAPITRE IV.

Culture du Iardin Potager d'Hyuer, premierement, des Racines.

I'Ai monſtré toutes ſortes de Iardins eſtre tellemẽt vnies enſemble, que plus facilemẽt les peut-on diſtinguer que ſeparer. Ceſtui-ci, eſt dit Hyuer, bien qu'il ſe commence en Eſté, ſe continue en Automne, ſe parface en Hyuer & qu'il ſerue au Printemps & en Eſté, mais c'eſt pour l'ordre à ce que ſans confuſion l'on ouure en ce meſnage. Ce ſera par ce Iardin ci, que commencerons à jardiner, dés la fin de l'Eſté, le fondant par Racines, pour eſtre tant plus ferme, puis que les Racines ſont donnees pour baze à toutes plantes. Entre les racines nous choiſirons l'Oignon, pour tenir le premier rang au Iardin, tant pour eſtre celle qui la

premiere veut estre mise en terre, qu'à cause de son auãcé & continuel seruice: estant vtile au manger dés sa premiere jeunesse, y durant bonne l'annee entiere. Les Aulx suiuront de prés les Oignons: mais de loin les Pourreaux, comme sera veu.

Semer des Oignons. En terre donques, souple & deliee, par la main, par le fumier & par la faueur du temps, semons la graine des Oignons, au mois d'Aoust, estant la Lune pleine ou en sa descente, à ce qu'auant l'arriuee de l'Hyuer, les nouueaux Oignons soient fortifiés pour resister à l'iniure de la saison: & en suite, puissent estre transplantés dés le mois de Decembre, ou plustost le païs le requerant. Ils craignent le froid, mais l'on les en preseruera, les tenans couuerts durant le mauuais temps: ce que toutesfois se fera sans destourner le libre accés du Soleil, pour le besoin que ces delicates plantes ont de sa faueur. A l'aspect du Midi, aians vne muraille en dos leur parant la bize, les Oignons seront logés. Leur couuerture se composera de paisseaux fichés dans terre supportans des perches trauersantes, & par dessus icelles, sera mis du chaume, des cossas de feues, des fueillars de melons, de courges, & semblables choses pour arrester les gelees: sous lesquelles couuertures, demeureront seurement les tendres Oignons. La plus desirable semence, est la plus noire, la plus pesante, la mieux nourrie, ainsi qualifiee l'on se la choisira, rejettãt toute autre. Durãt le mois de Septẽbre, pourra-on semer aussi des Oignons, non plus tard en telle saison de l'Automne, de peur de l'approche de l'Hyuer, estans ces deux diuers temps, profitables en ceci, que si l'vn ne rencontre, si fera bien l'autre, n'auenant presque jamais les deux defaillir en mesme annee.

Les plãtes. Voila le temps de semer les Oignons. Celuy de les planter n'est restraint à certain terme. En païs Meridional, tout ce qu'on met au Iardin vient tost, mais non touſ-jours bien: plusieurs plãtes se perdans par hastiuẽté, comme Oignons, choux, raiforts, s'en montans trop tost en tige pour faire graine. C'est pourquoi plus s'auance-on à Lion à planter les Oignons, qu'en Auignon ni à Nismes, comme aussi à plusieurs autres choses: dont est necessaire, le Iardinier estre instruit de la faculté de son climat, pour s'y assujetir, d'autant que c'est l'vn des principaux articles de sa maistrise, sans lequel bien entẽdre, incertainement & à l'auenture il ouurera. Depuis le commencement d'Octobre, jusques à la fin de Ianuier (les froidures n'empeschãs, & sous la distinction des climats, selon les lieux) est bon de planter les Oignons, en pleneur ou decours de Lune, à telle cause doucement les arrachãs du seminaire. La terre où l'on les transplantera, dés les deux ou trois mois precedẽs, aura esté profitablement preparee & amendee par reïterees cultures & bõs fumiers, à ce qu'elle reçoiue & nourrisse les plantes ainsi qu'il est conuenable. Les Oignons seront arrangés en lignes droites, non tant pour le respect de la beauté, bien que considerable, que pour l'aisance du jardinier: & pour le profit auec, car la viande qui s'esgare de la droiture de la ligne, est facilement rompue par le rencontre de la besche du

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Iardinier passant par là en trauaillant. De la façon de fouirer les Oignõs en terre, n'est besoin de traitter : si ce doit estre par raions ouuerts, ou à la fiche ou fuzeau, en perceant la terre par le dessus apres l'auoir ageancee, chacun aiant son stile. Preuoiant l'injure des froidures, meslera-on auec la terre tãt de bon fumier qu'il surmonte telle impotunité, & ainsi le fonds eschauffé, y seront les Oignons bien à leur aise, en y jettant aussi par-dessus quelques grosses pailles ou fueillars pour aucunement les parer de la violence du mauuais temps. Au mois de Mars commencent ces Oignons à estre bons à manger, & de là iusqu'à la fin de Iuin, qu'aians attaint leur parfaite meureté, sont recueillis, pour estre conserués le reste de l'annee. Toutes sortes d'Oignons desirent la bonne culture & opportun arrousement : traittement qu'il ne leur faut espargner, si on desire en auoir contentement.

Eschauffer la terre & parer les froids par fumiers & couuertures.

En la Lune vieille de Ianuier, sous la bonasse de quelque beau jour, en terre doucement preparee, semerons derechef de la graine d'Oignons, pour les planter vers les mois d'Auril ou celui de Mai : afin de s'accroistre en Esté, pour les recueillir au mois d'Aoust, ou au cõmencement de Septembre.

Encores semer des Oignons.

Les Cibouilles ou Ciuots participent de l'Oignon & du Pourreau, tenans de l'vn la figure, & de l'autre, la saueur : dont dirons iceux degenerer des Oignons, plustost qu'estre espece de pourreaux. Ils s'esleuent & entretiennent, où, & ainsi que les Oignons. Durant l'Hyuer on les mange & cruds & cuits en diuerses viandes, les arrachans du Iardin à mesure de l'vsage. Les Oignons qui pour leur langueur & foiblesse, n'auront peu grossir ne meurir comme les autres, separés des bons, seront replantés en vn coin du Iardin, où durant l'Hyuer l'on les prendra, seruans de Cibouilles & Ciuots : ainsi rien ne se perd au menage.

Cibouilles ou Ciuots.

Les Pourreaux se sement en mesme terroir que les Oignons, non en mesme temps : car c'est aprés les grandes froidures, & la Lune estãt nouuelle, qu'on met leur graine en terre. Leur plus propre saison en est au commencement de Feurier, vers la saincte Agathe, suiuant l'obseruation des Iardiniers. Curieusement serõt sarclés les jeunes Pourreaux, afin que les malignes herbes ne les oppriment : aussi craignent-ils la secheresse, dont ils desirent l'opportun arrousement, & quelques fois d'estre traittés auec du subtil fumier qu'on leur jette par dessus pour les rauigourir. Iusques à la mi-Iuin, demeureront-ils au seminaire, que tirés de là seront plantés en plãches pour y acheuer leur seruice. Ce sera la Lune croissant, comme du semer, leur aiant auparauant roigné les bouts de l'herbe & des racines. L'õ les recourbe dans terre en les plantant : puis au bout de quelques mois, comme si on les vouloit replanter, recouuert le raion, l'on les y enfonce plus profondement qu'auparauãt, à la mode du prouigner, afin de blanchir beaucoup de leur racine où consiste leur valeur : par ce moien s'en faisant demi pied de blanc & dauantage. Auec moderé entretien se maintiennent les Pourreaux : seulement conuient se prendre garde que les malignes herbes ne se

Pourreaux.

fourrent parmi eux, ce que quelque œuure de besche fera, & qu'ils n'endurent la soif en Esté. Moyennant ces choses, dans peu de temps se rendront bons à manger: & fourniront de viãde durant toute l'annee, Automne, Hyuer, & Printéps, iusques à ce que la seve du renouueau, les rende inutiles au mange. A cela y a encores du remede, pour les faire seruir à la table du grossier mesnager. C'est de les descouurir profondement, comme si on les vouloit du tout arracher: & aprés les recourber dans la fosse & recouurir de terre, iusques à la racine de la fueille: car par tel destourbier, sont-ils arrestés de produire, sans faire semblant de rebourgeonner, se laissans cependant manger: & iusques à ce que, pressés du temps, en fin s'en montent en tige.

DIX-HVICT ou dix-neuf mois demeurent les Pourreaux en terre, comptant depuis qu'on y iette la semence, iusques à ce qu'on la retire: laquelle ils font sur la fin de leur second Esté, non deuant: du semer qui se fait au commencement de Feurier, iusques au greiner, qui aduient au mois d'Aouſt de l'annee d'aprés, ainsi se passant ce long terme.

Aulx. LES Aulx se sement durant tout l'Hyuer, n'estant la terre ne gelee ne trop humide: mais plus profitablement en l'Automne, que plus tard, la vraie saison en estant celle des fromens. En certains endroits de la France, de l'Italie, ou du Piemont, obseruent la Lune nouuelle pour faire grossir les Aulx: cõtre l'vsage de la pluspart des jardiniers de Languedoc & de Gascongne, d'où vient l'abondance de telle viande, qui à tel effet choisissent la vieille, croians leur peine estre perdue si en cela ils se mescontent. Toutesfois, par ma propre experience, tiens-je se rendre bons les Aulx semez en croissant, pourueu que la terre soit bien preparee, ainsi par necessité l'ayant fait pratiquer: par laquelle addresse, plus curieusement visera-on au fonds, qu'à l'estat de la Lune. Ce qu'en cet endroit i'appelle semer, aucuns le disent planter, mais improprement: d'autant que rien ne se plante qui ne ressorte de terre, par cions ou plant enraciné. Soient doncques semés tous grains, pepins, noiaux & fruits, quoi-que gros, puis que pour engeance les mettans en terre, aucune partie n'en ressort.

Qu'est-ce que semer & planter.

L'ELECTION de la semence, est le plus necessaire article de ce mesnage. Vne teste d'Ail, se diuise en plusieurs dausses, & chacune dausse refait vne teste, par le benefice de la generation: c'est à dire, d'vne dausse d'Ail, vient vne teste, petite ou grande selon le corps de la dausse. Donques, curieusement sera pourueu à ceste semence, afin d'en auoir contentement. Les plus grosses testes d'Ail que pourrés recouurer, seront emploiees: & d'icelles seulement les dausses croissans à l'entour de la teste estans en veuë en dehors, destinans les menues du dedans, pour en estre mangee l'herbe: ou les laissans acheuer, tenir rãg entre les petits Aulx ainsi distinguant vos semences.

La semence des Aulx.

La terre ne peut porter des Aulx, des Oignons, ne des Pourreaux, deux annees de suite, haïssans ces plantes-ci, de succeder à elles-mes-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mes les vnes aux autres, pour leur maligne senteur, dont elles infectent le fonds auec beaucoup d'interest pour les Aulx, les Oignons, ou les Poutreaux, s'entre-succedans l'vn l'autre. Bien pourra-on loger les Chous-cabus, & autres destinés pour l'Hyuer, pour ne se soucier de la forte senteur de ces choses. Et les Aulx, aprés les feves, pois, melons, courges, chous-cabus primerains, & semblables matieres douces ou pour le meilleur, en terre neufue reposee. La terre sera tresbien preparee par bonne culture, & engraissee auec des vigoureux fumiers, à ce que deuenue douce, reçoiue & pousse vigoureusement la semence. Les Aulx seront separément mises en terre la pointe contremont, couuerte de deux doigts, esloignee l'vne de l'autre, de trois, & arrangees en lignes droites equidistantes d'vn pied peu d'auantage, afin de pouuoir à l'aise cultiuer les Aulx.

Ne faut mettre des Aulx en vne terre, deux ans de suite.

Comment semés les Aulx.

Despvis leur ensemencement, jusques au mois de Mars, ne leur conuient faire aucune despense: mais aussi venu que soit le Printemps, ne leur faut espargner la culture, sans laquelle ne pourriés beaucoup esperer de telle viande, ne souffrans le voisinage des autres plantes, que auec apparente perte. Dont se trompent les jardiniers, qui par dessus les Aulx, jettent confusément de la graine d'espinars (qu'en Languedoc disent espousca) car cuidans mesnager, ne se donnent de garde que les espinars s'accroissent au detriment des Aulx. Quatre ou cinq fois auát leur meureté veulent estre accoustrés (c'est à dire, serfoués, parlant en termes de l'art) & en temps sec, arrousés pour les rẽdre du tout bons. La vermine degaste quelquefois des Aulx, quand au Printemps elle s'engendre dans leurs tuiaux. A ce mal autre remede n'y a il, que de rechercher curieusement telles bestioles, pour les en desengeancer: mais il y faut mettre la main de bonne heure deuant que la guerison soit desesperee. Autant que les fromens, demeurent en terre les Aulx, aiãs de commun auec eux, & le semer & le cueillir, c'est enuiron la my-Iuin, en païs approchant la chaleur, qu'ils attaignent leur parfaite meureté, laquelle l'on recognoit au fener de leurs tuelles. Aucuns par artifice l'auancent, en tordant, liant, foulant aux pieds leur ramage: mais telle precipitee contrainte, ne leur est salutaire, les destournans d'acheuer à l'aise, dont ils sortent plus minces & de plus douteuse garde, que si auec patience, l'on laissoit parfaire à Nature.

Quel leur labourage.

Leur cueillette.

Ainsi communement les Aulx sont gouuernés, où pour marchãdise grande quantité en est faite. D'y adjouster autre curiosité pour leur rabatre de leur violente senteur, me semble n'estre autre chose aisee, cela dependant directement du fonds: en quoi aussi l'on ne se doit beaucoup peiner, puis que la valeur des Aulx consiste en leur force. L'on remarque bien, que ceux qu'on aura tenus bien arrousés, auront la senteur moins importune que les autres qui n'auront eu autre eau que de la pluie. Tirés qu'on les ait de terre, incontinent seront mis au Soleil, pour les rendre de bõne garde: car sans leur oster l'humeur surabondante, dans peu de temps se pourriroient au grenier. Aucuns les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

accommodent en petits faiſſeaux, qu'ils appellent, rés, chacun de deux douzaines, enchainés en deux branches, par le moien de leur fueillage, qu'encores tendre, l'on entrelie enſemble. Autres les deſpouïllent entierement de leur rameure, & apres expoſent à l'aer leurs teſtes nues; d'où retirees, au bout de quelques jours, les mettent repoſer ſur des planchers pour s'y acheuer de ſecher.

Artifice pour engroſſir les Aulx.

QVI deſire d'engroſſir ſes Aulx, en engroſſiſſe la ſemence, par neceſſaire conſequence, l'vn ſuiuant l'autre. Ce ſecret ai-je treuué par accident, lequel redigé en art, eſt aujourd'huy receu & pratiqué par pluſieurs habiles Iardiniers. Les Aulx mis en terre apres l'Hyuer, ne dauſſent nullement, ains demeurent ronds comme Cibouilles, par faute de temps, n'en aians aſſés pour ſe parfaire en dauſſes: car preſſés de la chaleur de la ſaiſõ, ils ſont auſſi toſt meurs que les primerains. Ces Aulx ainſi arrondis, font la ſemence requiſe en cet endroit, laquelle emploiee en Autõne, produit les effets que deſirés, c'eſt aſſauoir des Aulx merueilleuſement gros, & dauſſes comme les autres. Mais encores les rendrés-vous de grandeur preſque monſtrueuſe, ſi comme par l'alambic, repaſſés dans terre trois ou quatre fois, ceſte meſme ſemence ainſi arrondie, pour auec l'augmentation de ſon corps, la valeur en eſtre augmẽtee. Ainſi y ouure-l'on. Au mois de Mars ou d'Auril les Aulx arrondis comme deſſus, ſont mis en terre, d'où l'on les retire au mois de Iuin eſtans meurs, engroſſis non dauſſés. Aprés, deux ou trois autres annees de ſuitte, le meſme eſt reïteré, c'eſt à dire, les meſmes Aulx ſont remis en terre en ladite ſaiſon, en chacune s'augmentans de quelque choſe: dont finalement deuenus gros comme Oignons, ſans eſtre nullement dauſſés, par les raiſons dites, auient, que telle ſemence meſnagee en ceſte ſorte (c'eſt aſſauoir, miſe en terre au mois d'Octobre) rend des Aulx treſgros; telle groſſeur ſe manifeſtant à la fueille, à l'honneur du Iardin, pour n'eſtre moindre que celle du glaieul ou du roſeau. En ce reiteré enterrement, touſ-jours ſe perd quelque Aïl, de pourriture ou d'autre euenement: mais pour cela ne ſe faut priuer de telle gentilleſſe. Sur la pleneur de la Lune eſt le poinct de mettre ces Aulx en terre, ſi l'experience ne fait croire la Lune nouuelle eſtre bonne en ce meſnage. Ce ſemer d'Aulx au mois de Mars ou d'Auril, pour en faire de belle ſemence, n'eſt propre que pour les climats de quarante quatre & quarante cinq degrés, car pour les autres juſques au quarante neufieſme, pour faire que les Aulx deſtinés à la ſemence s'engroſſiſſent sãs dauſſer, eſt de beſoin retarder de les mettre en terre juſques à ce que le mois de Iuin ſoit entré bien auant la Lune eſtant nouuelle, car par tel delai, aurés ce que deſirés.

CHAP.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAP. V.

Des fueilles du Iardin potager d'Hyuer.

LA Laictue ſe ſeme quand, & où l'Oignon. Au mois d'Aouſt donques, ou de Septembre, la Lune eſtant pleine ou en decours, en terre douce & deſliee ſuffiſamment fumee, l'on logera telle ſemence : laquelle craignant les froidures, comme l'Oignon, auec lui, eſt elle tenue couuerte durant l'Hyuer. Pour le laict que la Laictue rẽd du tronc en la coupant, eſt-elle ainſi appellee. De trois ou quatre eſpeces de Laictues remarque-on, plus groſſes, plus vertes, plus blanches & plus cabuſſes ou pommees les vnes que les autres: dont les plus priſees ſont celles qui le plus tiennent de la blancheur & pommeur, pour les ſalades & potages : auſſi ſont elles les plus difficiles à eſleuer, comme les plus delicates, demeurãs les groſſes vertes, propres, pour leur tronc eſtre confit, & leur fueillage à ſeruir au meſnage, reſiſtans, pour leur groſſeſſe, aſſés facilement contre les injures de l'Hyuer. *Laictues, les ſemer.*

ENVIRON le commencement de Nouembre, plantera-on des Laictues, pour en manger quelque peu dans l'Hyuer, en païs temperé le temps n'ayant eſté extraordinairemẽt rigoureux: mais plus abondamment au Printemps, pour lequel ſont-elles principalement deſtinees. Au planter l'on choiſit la deſcente de la Lune, pour la conſideration du pommer, tant mieux ſe reſſerrans, que plus prochain l'on eſt de la plenitude de telle planette, quand elles ſont miſes en terre. Obſeruera-on auſſi, en telle action, le temps, qu'il conuient eſtre calme, vn peu humide, tel l'attendant pour les arracher du ſeminaire & les tranſplanter, car en venteux & ſec, ne ſe reprendroient nullement. Sans ſejourner, de peur de l'eſuent, ſeront les Laictues incontinent eſtre arrachees, miſes en terre quatre doigts de profond, au prealable leur aiãt roigné le bout des racines. Prés des racines ſera mis du bon fumier, tãt pour amender la terre, que pour corriger la froidure de la ſaiſon. Reſiſtent aucunement au froid, pour peu qu'on les en defende, quand ce ne ſeroit qu'en jettant par deſſus des fueillars de cheſne ou de noier. Veulent eſtre ſouuent accouſtrees, pour en oſter d'entour le pied, toutes herbes y parcroiſſans, qui deſtournent l'auancement. Ne vous mettés en peine d'arrouſer vos Laictues durant l'Hyuer, ſeulement en ſera la terre ramolie auec vn peu d'eau, aduenant que par trop de ſechereſſe elle ſoit reduite en pouſſiere, l'arrouſant doucement par deſſus, & aprés la ſerfoüant de meſme: mais ce ſera en beau jour, & fort raremẽt, de peur d'attirer les froidures ſur les racines des Laictues. Encores choiſit-on l'heure de Midi pour tel arrouſement, tant mieux euitant la freſcheur de la nuict, que plus d'icelle, eſt eſloignee telle partie du *Les planter.*

iour. Aucuns aidans au cabusser ou pommer des Laictues, les couurent pour leurs sept ou huit derniers jours auec des pots de terre, en mettant vn à chacune par presse & occupation d'aer, les contraignans à se resserrer & blanchir. A faute de pots, l'on se contente d'appliquer sur leurs tiges, des tuilleaux : & plus sommairement d'autres y vont, car ils ne font que les lier auec vn petit ozier, & leur chausser le pied auec du sable, pour les faire pommer, & blanchir. Estant la graine des Laictues du tout bonne, & le pays agreable à ceste plante, n'est besoin de se donner aucunes de ces peines, ains laisser faire à Nature, laquelle sans autre artifice que de l'ordinaire, en viendra tresbien à bout.

Pour les faire pommer.

Au croissant de la Lune du mois d'Aoust ou de Septembre, est le bõ semer des Espinars, pour en manger durant l'Hyuer & le Printemps. Ils sont ainsi appellés à cause de leur graine qui est espineuse, biẽ qu'il y en ait de ronde sans piqueron : & des deux, masle & femelle. L'espinar masle seul, produit la graine : demeurant sterile la femelle, sans faire semence. Desirent la terre fort subtile & bien fumee : d'estre tenus nettement par sarcler, & opportunement arrouser. Tremper la graine des Espinars vingt-quatre heures, dans de l'eau, en laquelle du bon fumier aura esté dissout, en fera produire la fueille de mõstrueuse grandeur ; pourueu que la graine soit semee toute humide. De telle eau engraissee, est parlé ci deuant au discours des semences des bleds, où trouuerez le moyen de la preparer. Au cueillir des Espinars se faut abstenir de les arracher, mais conuient les tondre auec vn couteau bien trenchant, les fauchans d'vn costé, comme prairie, dont reiettẽt herbe tousiours trouuee tendre.

Espinars.

Lieu II. chap. IV.

Les Eschalotes semblent estre espece d'Aux, estans de mesme saueur & odeur. Tiennent aussi quelque chose de l'Oignon, si qu'on les peut dire participer de l'vne & de l'autre plante, tenans le milieu entre l'Ail & l'Oignon. Leur teste est fort petite, se diuisant en menues dausses. Leur fueillage est subtil & rond, sortant sur terre par petits touppets, chacun de six ou sept fueillee ensemble, belles & verdoiãtes tout l'Hyuer & le reste de l'annee. C'est des fueilles qu'on tire la principale commodité des Eschalotes, les mangeans crues en salades, & cuites en plusieurs viandes où elles sient tresbien, dõt portent aussi le nom d'Appetits. A Castre l'on les nomme, Escurs. Elles sont mises en terre en l'Automne, Printemps, la Lune estant nouuelle. Par plant enraciné comme Pourreaux, l'on les loge, assés au large toutesfois, pour leur donner moyen de multiplier, comme c'est leur naturel de s'augmenter en nombre. Desirent la terre subtile, legere, vigoureuse, & fumee : souuent d'estre sarclees pour les garentir d'importun voisinage : quelquesfois arrousees, les preseruans de la secheresse de l'Esté : au besoin serfouees. Moiennant tel traictement, demeureront les Eschalotes en bon estat, vn an, au bout duquel conuiendra les remuer : voire sans tant attendre dans six ou sept mois, si bon vous semble, le

Eschalotes ou Appetits.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

temps le permettant. Comme Espinars est tondue l'herbe des eschalotes, pour l'vsage : aussi se sert-on des racines, en l'appareil des viandes, qu'au besoin l'on arrache de terre sans autre mystere.

POVR auoir des Choux-cabus ou pommés primerins, en faut semer de la graine depuis le commencement de Septembre iusques à la fin d'Octobre, en decours de Lune, le plus approchant de la pleneur qu'on pourra. C'est vne semence assés difficile à recouurer en Lãguedoc & Prouẽce, dont les Iardiniers la font apporter de Tourtouze en Espagne, & de Sauonne, ne tenans grand conte de celle qui croist en leurs propres Iardins. Ils en tirent aussi de Briançon, mais les Chous sont plus petits, que des autres lieux. Presques par toutes les Prouinces de ce Royaume ces chous sont familiers ; par-sus tous les autres, l'Isle de France en produit des plus gros, vers Auberuilliers prés de S. Denis, d'où la semence se treuue tresbonne en Languedoc, ainsi que ie l'ay experimẽté. Pourueu qu'on loge ceste semẽce en terre subtile, bien engraissee, à l'abri de la bize, exposee à l'aspect du Midi, & qu'on luy pare les gelees auec quelque legere couuerture, elle passera gaiemẽt l'Hyuer. A la fin duquel, mesmes en Decembre ou Ianuier, en la bonnasse de quelque beau iour, l'on transplantera les Chous prouenans de telle semence, assés profondement, en terre bien beschee & amendee auec du gras fumier, en endroit soleillant : & s'il est besoin, pour la longueur ou renforcement des froidures, lon les couurira legerement, ainsi les sauuans du mauuais temps. Aprés, soigneusement l'on les accoustrera, & opportunément arrousera, pour les soliciter à s'accroistre, dont par tout le mois de Mai paruiendront en parfaicte grandeur. De tels primerains & auãcés Chous-cabus ne se sert on indifferemment par tout, pour la difficulté de leur esleuement : plus grãde la treuuant, plus le païs est chaud, contre les plus communs euenemens, comme a esté dit, d'où auient les Iardiniers d'Auignon & de Nismes, ne tenir grand conte de ces Chous auancés. En païs chaud les Chous-cabus sortent aisémẽt de l'Hyuer, mais ne passent guieres plus outre, se perdans par faire graine, à la premiere chaleur du Printemps. En temperé ne sont subjets à telle presse de s'en monter en tige, le tẽps les attendant à l'aise pour les auancer & meurir : aians, jeunes, seurement passé l'Hyuer, quoi-que rigoureux, par le moien des couuertures, sous lesquelles auront sejourné durant le mauuais temps. Pour lesquelles difficultés, neantmoins, ne laissera nostre Iardinier d'esleuer de ceste sorte de Chous auancés, ou pour le moins de l'essaier, afin qu'en son iardin ne manque chose aucune que sa terre & son climat souffriront. Le tige de ces Chous s'en montant en haut, est aucunement rabatu en le roignant auec l'ongle, par tel moien contraignãt le Chou à se resserrer en pomme.

Choux-cabus.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE VI.

Des fruicts du Iardin potager d'Hyuer.

Artichaux

PAR semence & plant enraciné s'edifient les Artichaux, mais auec plus d'auantage, par planter que par semer, n'estant emploiee la semence qu'au defaut de plant cheuelu prins au pied des vieux Artichaux. De la semence n'en peut-on esperer fruit deuant vn an, pour laquelle tardité, est elle postposee au plant. Si par necessité l'on seme l'Artichau, ce sera en terre deliee, bien fumee, en lieu exposé au Soleil, en Septembre ou Octobre: à la charge de tenir couuerts les nouueaux jettons qui en sortiront, pour leur parer la rigueur de l'Hyuer. En la Primevere & iusqu'au mois de Mai en peut-on bien aussi semer de la Graine, tousiours en decours de Lune, comme de mesme, en tel point veut estre le planter. Pour donques auoir tost le plaisir de l'Artich[illegible]iere, se sera par rejets enracinés (si en auons commodité) que nous la dresserons, les prenans au pied des vieux Artichaux. Le lieu sera choisi en abri, couuert de la Bise, à l'Aspect du Midi, en bon fonds, & encores tresbien amendé auec du nouueau fumier, de cheual, plustost que d'autre, pour sa chaleur, aimee de ceste plante, laquelle ne profite sans grande graisse & bonne nourriture. Apres l'hiuer aussi plãte-on des Artichaux, mesmes sont-ils de tel naturel qu'ils souffrent d'estre plantés tous les mois de l'ãnee: peu exceptés, qui sont les trop chauds & les trop froids, & c'est le moyen pour en auoir du fruit presques en toutes saisons. En plantant l'Artichau, conuient coupper tout son ramage, iusques à l'œil & tendre jetton, reserué pour tige: car y laissant toutes les fueilles, auant qu'elles soient fenees d'elles mesmes, comme de necessité cela aduient, le ietton en souffre, souuent iusques au mourir. Les Artichaux desirent d'estre bien cultiués & arrousés en Esté, ne souffrans la soif qu'en langueur. Par tel traictement, abonderont en fruict & demeureront longuement en seruice, si aprés auoir cueilli les pommes d'vn pied d'Artichau, les jettõs qui les ont portees, sont incontinent coupés rés de terre, par ce moyen contraignant la plante, presque recreuë pour son grand port, à se remettre par nouueaux rejets, qu'elle reproduira plus fort que deuãt, pourueu que sans delai, le fruict enleué, aussi tost la coupe l'on ensuiue: ce qui n'auiendroit, laissant endurcir tels jettons, ains sans profit, d'eux-mesmes se feneroient.

Chastrer l'Artichau liere.

AVSSI cause longue duree au pied de l'Artichau, le chastrer chacun an, c'est à dire, le descharger ou retrancher des jettons inutiles qui s'y multiplient: lesquels laissans aller à volonté, causeroient l'abastardissement de toute la plante. Au commencement de l'Hyuer l'Artichau

eſt couuert & profondémẽt deſchauſſé, d'auprés duquel tous rejettõs oſtés, demeure ſeul en terre, pour à l'aiſe y fructifier : ce qu'il fait tant plus toſt & plus abondãment, que plus auãcé eſt tel traictemẽt. Moiẽnant auſſi que la foſſe ſoit remplie de bon & recent fumier de cheual, pour les raiſons dites, tel choiſi entre les autres, & que parmi icelui on meſle de bonne & vigoureuſe terre. Les rejettons tirés de là, ſont plantés ailleurs pour en faire des nouuelles Artichaulieres : ou mis blãchir, à la maniere de Cardes, comme ſera monſtré, dont tout s'emploie en ce meſnage. Ainſi ſont preſeruees de froid les racines de l'Artichau, ſelon que ſon chaud naturel le requiert. Par le fumier auſſi conſerue-ra-on ſon ramage, à l'vtilité du fruict à venir, lequel ſans ceſt artifice, en vain attẽdroit-on au Printemps, les gelees à leur premiere venue, emportans tout ce où elles peuuent attaindre. Vn rampar doncques ſera dreſſé du coſté de la Bize, à l'abri de laquelle, l'Artichau eſtãt à couuert, paſſera gaiement le mauuais temps. Il ſera compoſé de fumier ſeul, mais groſſier & mi-pourri, dont la chaleur fera ce qu'en ceſt endroit ſon deſire. Le moins qu'on peut tenir emmentelees ces plantes-ci, eſt le meilleur, par aucunement leur nuire tel embarras. C'eſt pourquoi le plus tard qu'on peut, l'enuironne-on de ce fumier, & ſeulement en la neceſſité, afin que par le prompt retour du beau temps, toſt elles ſoiẽt remiſes en liberté. A telle cauſe choiſit-on le quinzieſme de Decembre peu pluſtoſt ou plus tard ſelon le païs, comme eſtant la veille des rudes froidures, leſquelles par artifice, les Artichaux paſſent gaiement pour fructifier à la Primevere.

Parer du froid les Artichaux

Ne ſe pouuans perdre les piquerons de la Carde, manifeſte claire-ment ce eſtre vn eſpece de fruict ſeparé, non l'Artichau ſauuage, comme aucuns eſtiment. Car contre ce qu'on void és pomiers, poiriers, pruniers, & autres arbres ſauuages, leſquels par exquiſe culture ſ'appriuoiſent, la Carde comment qu'on la manie, demeure touſiours en ſon eſtat, garnie de forts & aigus piquerons : ſymboliſant neantmoins auec l'Artichau en figure & couleur de fueille & de fruict, aians enſemble commun leur gouuernement. L'vne & l'autre plante, ſe blanchit par artifice, leurs coſtes ſe rendans mangeables. Mais comme en telle vtilité, la Carde ſurpaſſe l'Artichau, au contraire, la pomme de l'Artichau, excede en bonté d'autant celle de la Carde, qu'il y a de difference des fruits baſtars, aux legitimes. Rien plus auſſi n'en conuient-il eſperer que la coſte, car le peu de fruict qui en prouient, n'eſt d'aucune valeur : ſa pomme, ſeche, ridee & picquante, monſtrant n'en deuoir tenir nul conte pour manger. C'eſt doncques tout ce qu'on cherche de bon en ceſte plante, que les coſtes & fueilles, où y a dequoi ſe contenter : par accommodees ainſi qu'il appartient, tenir rang entre les viandes delicates du Iardin, voire ſurpaſſer en valeur pluſieurs fruits d'icelui, entre leſquels, auec raiſon, eſt ceſte plante comptee.

Cardes ou Cardons.

Par graine ſ'edifie la Carde ou Cardon, la ſemant au Printemps en terre bien preparee, auec toutesfois diſtinction des lieux, plus eſtant

Viennẽt de graine, en quel temps semee.

requis de fauancer, que plus froid est le climat, pour les raisons repretsentees ci-deuant. A Lion, vrai païs de Cardes, le temps en est vers la S. George en Auril: au bas Languedoc, conuient retarder jusques biẽ auant dans le mois de Maj, de peur de perdre la plante, par trop se haster s'en montant en tige pour faire graine. De regarder à l'estat de la Lune, ne se faut soucier: car en quel point que ce soit, les Cardons sortent tousiours beaux. Bien est vrai que semés en croissant, produisent-ils quelque peu plus de ramage, qu'en decours, mais c'est à l'interest de leurs costes qui en demeurent minces. Pour lesquelles considerations, ce sera seulement au beau temps, & à la bonne disposition de la terre, qu'on s'arrestera, sans autre recherche. Ne se faut non plus donner peine de replanter le Cardon, attendu qu'en parfaicte grandeur & bonté sort-il directement du seminaire. là donc le laissera-on acheuer.

Selon les lieux qu'il conuient distinguer.

Touchant la Lune qu'est-ce qui y est d'obseruable.

Le Cardõ occupe beaucoup de place.

Et dautant qu'à telle plante est requise grande place, pour l'abondance & estendue de son ramage, opprimant les herbes voisines, au large l'on la semera, lui donnant lieu de s'accroistre sans contrainte, jusqu'à sa naturelle grandeur. Auec mesnage & espargne, le Iardinier la range entre ses Oignons lors qu'il les plante, par s'entre-accroistre ensemble auec cõmune culture: puis les Oignons enleués de maturité, restẽt seuls les Cardõs en la terre, qui l'occupẽt toute, pour leur grãdeur: & là finalemẽt couchés pour blãchir, les y fourrãt & sortant, sans autre despence, la terre se treuue tresbiẽ remuee, à l'auãtage de la potagerie qui en suite y est logee. Quatre ou cinq raiõs d'Oignõs sont plãtés, apres est laissé vn vuide d'vn pied & demi de largeur, pour y semer les Cardons en saison: lequel suiui d'autres quatre ou cinq raions d'Oignons, à iceux joint autre vuide pour les Cardons, ainsi continuant, est par tel ordre disposee toute la planche. Tels vuides par les Iardiniers de Languedoc, sont appellés, *Means*, esquels est semee la graine de Cardons, deux doigts dans terre, de trois en trois grains, joignans l'vn l'autre: & tels assemblages, pose-on equidistamment de deux en deux pieds en ligne droicte parmi les Oignons. Aduenant qu'aucuns des premiers grains semés, se perdent en terre, faudra y en resemer pour la seconde fois, voire pour la troisiesme, s'il en est besoin, afin que le carreau se treuue rempli, quand ce ne seroit que pour la biẽ seance. Et encores que les Cardons, par ce moien, sortent en diuers temps, & par consequent se diuersifient en grandeur, n'importe, estant beaucoup meilleur d'en voir la terre couuerte, quoi-que d'inegaux, que defectueuse. De ce defaut procede la commodité d'auoir au Iardin des Cardes bonnes à manger jusques au mois de Maj, chose qui ne s'accorderoit, si estans les Cardes de pareil aage, l'on estoit contraint de les mettre blanchir presque toutes à la fois: & par consequent, ne pouuoir seruir que bien peu de temps. Ou bien en attendant vos appetits, forcer ces plantes-ci, contre leur naturel: lesquelles (comme toutes autres viandes, peu exceptees) ont leur certain point

Ou semer les Cardõs.

Comment.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& saison d'estre prinses, passé lequel, elles s'endurcissent.

Labourer la terre où sont les Cardons.

Estans demeurés seuls les Cardons apres la cueillette des Oignõs, leur fonds en sera cultiué d'vne bonne œuure qu'on lui donnera, pour oster toute l'amertume que les Oignons y pourroient auoir laissee: dõt ils s'acheueront d'agrandir, pour en peu de temps, se rendre capables d'estre blanchis: ce qui sera vers le commencement de Septembre. S'entend des premiers nés & sortis de terre, aians gaigné fauantage par dessus les autres, qui les suiuent à leur tour. En ce temps-là donc commencera-on à les coucher en terre pour s'y blanchir & preparer, par tel ordre. La plante qu'on veut blanchir, composee de trois grains ensemble semés sans desvnion, est premierement deschargee du superflu de son ramage, coupant ses sommités à la serpe, & du reste fait vn botteau, lié estroictement auec des oziers en trois diuers endroits. Aprés creusera-on vne fossette longue, estroite, profonde d'ẽuiron vn pied & demi, au deuant de la plante d'icelle descouurant les racines, ou sans aucunes en arracher, le botteau sera couché, seulement enfoncera-on celles qui empescheront l'ageancement. Des roigneures du ramage, le botteau est couuert, & sur icelles, est finalemẽt remise la terre sortie de la fosse, la pressant auec les pieds pour engarder d'esuenter la Carde: laquelle, par ce moyen, se blanchira dãs trois semaines ou vn mois. Si l'on veut racourcir ce terme, au lieu des roigneures, l'on couurira la Carde auec du marc de raisins, sorti de la Cuue aprés en auoir tiré le vin. Aucuns y mettent de la paille: autres, rien que la simple terre. Si le temps est pluuieux, les Cardes sont en danger de pourrir dans terre, par l'eau croupissante au fonds de la fosse. Pour laquelle perte euiter, aucuns arrachent du tout les Cardons, & les enterrent en lieu esleué où l'eau vuïde par bas sans s'y arrester, voire dans les caues. Mais plus difficilement s'y preparent-ils qu'en leur seminaire. Ouï les costes d'Artichau, qui se blanchissent par tout où l'on les veut enterrer, sans craindre le transplacer. Sans arracher, n'enterrer, tres-bien se blanchissent & Cardons & Artichaux, estans enfermés dans les ruschers d'Abeilles: lesquelles ruschers vuides & defoncees des deux costés, sont posees sur les plantes, icelles auparauãt embottelees & liees comme dessus: pour le remplage y est mis du fumier meslangé auec de la terre, & finalement est la rusche couuerte pour empescher l'eau & les vents. En païs d'Abeilles, le ruschier y estant dressé, telle curiosité pourra estre pratiquee, pour la commodité des ruschers vuides qu'à tel vsage l'on emploiera sans grand destrac de l'Apier: parce qu'elles se retrouueröt prestes à receuoir les mouschers en leur saison, aprés auoir serui à ce dessus. Non toutesfois si salutaires aux Abeilles, qu'auparauant pour la senteur du fumier qu'y sera restee. Mais non ailleurs, pour n'estre raisonnable de se constituer en despence d'enuoier loin chercher des ruschers puis qu'auec peu de peine & petits frés l'on ouure en cest endroit. Couurir le dessus de la terre, dans laquelle sont enfouïes les Cardes, auec de la paille menue, ou de la bale de bled, les

Blanchir les Cardõs.

preſerue aucunement de la nuiſible humidité : & auec efficace auance cela leur blanchiment : moien qu'on emploiera, pour tant plus ſeurement conduire l'artifice.

AINSI blanchit-on les Cardes, & le ramage des Artichaux, les fourrans dans terre à bouttees, en diuers temps, pour ſ'en ſeruir durant tout l'Hyuer, lors eſtant la vraye ſaiſon de les manger, comme viande chaude. Pour laquelle cauſe, entre les fruicts du jardin d'Hyuer eſt logé le Cardon. Au Printemps ſont-ils auſſi de requeſte, & juſqu'à ce que l'abondance des pommes d'Artichau les oſtent de quartier.

Pois.

LES Pois hyuernaux ſe ſement durant l'Automne, en pluſieurs fois, & touſiours la Lune eſtant vieille. Aucuns Iardiniers les ſement trois à trois enſemble joints : eſloigné tel aſſemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre. Cela ſe faict pour l'eſpargne des appuis, ſupportans la rameure des Pois : dautant qu'ainſi vnis, ſe maintiennent-ils aſſés biẽ d'eux meſmes, ſ'en montans pour fructifier. Toutesfois, auec auantage les void-on ſ'aduancer, le bois y eſtant ajouſté, ſur lequel s'arreſtans les debiles pieds des Pois, à l'aiſe ils fleuriſſent & grennent. En ce cas ſuffira de mettre en terre les Pois, vn à vn, equidiſtãs de trois doigts. La terre où ſ'on les loge, ſera bonne & facile à labourer, couuerte des injures de l'Hyuer, arrouſee au beſoin. Là, & bien cultiués les Pois donneront de la viande à manger vers Paſques, & pluſtoſt, ſi la curioſité du Iardinier interuenant, les ſolicite à ſ'auancer par renouuellement de fumier, par reiteree culture, & par ſoin de les parer du froid.

Feues.

EN meſme terre, temps, & point de Lune, que les Pois, ſe logent les Feues de l'Hyuer. Eſtans preſeruees des froidures, produiront du fruit mangeable fort primerain, moiennant auſſi qu'on les cultiue diligemment, qu'on les eſchauffe ſouuent auec des nouueaux fumiers, & qu'on les abreuue en la neceſſité. Le roigner de la cime de ſes jettons, fait qu'elles fructifient abondamment : ſans lequel remede, s'amuſent à faire de la rameure inutilement : meſme tant mieux logees ſont elles : car, quelquesfois, les Feues ſe perdent par eſtre trop bien à leur aiſe, laiſſans lors à fructifier, quand elles dependent toute leur ſubſtance à produire de l'herbe ou des branches. De quel naturel que ſoient les Feues, ne de quelle ſaiſon, de l'Hyuer ou du Printemps, ſe rendront de facile cuite, ſi les prenans vn peu verdelettes, ſans attendre qu'elles ſoient du tout endurcies de maturité, ſ'on les cueille & arrache de terre la Lune eſtant nouuelle. Faute de laquelle obſeruation, pluſieurs Feues ſont rejettees comme incuiſables, à cauſe de la durté de leur peau : moiennant quoi, de toutes ſortes de Feues vtilement ſe ſeruira le pere-de-famille.

Quãd arrachees de terre pour eſtre debõne cuite.

CHAPITRE VII.

Culture du Iardin Potager d'Esté, & premierement des Racines.

PASSEES que soient les excessiues rigueurs de l'Hyuer & paroissans les premieres douceurs du Printemps, la porte sera ouuerte à l'ensemencement de toute sorte d'herberie & potagerie, pour le remplage des Iardins d'Esté: ainsi appellés, pour en icelle saison rendre le plus de leur seruice, encore que dés la Primevere, commencent d'estre vtiles. Sãs plus tarder dõques, mettra-on la main à l'œuure, afin d'auoir des fruits les plus primerains qu'on pourra, selon le commun desir de toutes personnes.

Quand cõ mencer à jardiner, & sous quelles distinctions.

Es païs plus chauds que froids, sans attendre l'issue de l'Hyuer dés le mois de Ianuier, l'on commence ce mesnage: és froids, seulement à l'entree de Mars: mais és temperés, l'entre-deux de ces termes, est le vrai temps de mettre en train les Iardins. Ces distinctions ne s'accordent generalement par tout, pour les diuerses situations des prouinces, imposans loi à ce mesnage, ainsi que j'ai monstré à Lion se haster plus, qu'en Auignon à l'esleuement d'aucunes plantes, bien que plus froid l'vn que l'autre. Pour laquelle cause, le Iardinier s'estudiera à la recherche du naturel de son ciel, & de la terre: afin que negotiant certainement, il reçoiue autant plus d'honneur & de profit de sa charge, que moins il les aura forcés. Noterons aussi, que comme les froidures sont contraires aux semẽces des Iardins, de mesme les pluies, lesquelles tombans violemment dessus la terre de nouueau ensemencee, la tapissent si fort que les semences n'en peuuent leuer ne sortir, par tel endurcissement s'y estouffans. Dont aduient, que les bons Iardiniers comptent pour neant & non faites, les semailles surprinses des grosses pluies, que par aprés ils refont, à telle occasion gardans des graines à suffisance, par certaine preuoiãce acquise de loin. Sert aussi telle prouision, pour resemer ce qui n'aura voulu naistre, ou né, voulu profiter: souuent auenãt, les semences se perdre dedans ou dehors la terre pour diuerses causes, & ce seroit s'abuser de ne les vouloir refaire. Ces trois mois de suite, Ianuier, Feurier, Mars, sont les meilleurs pour seruir l'vn au defaut de l'autre, à meubler les Iardins de leurs principaux ornemens, quelquesfois, pour la longueur des froidures, y estant emploié Auril. Es suiuans, & durant tout l'Esté, seme-on aussi quelque chose au Iardin, mais peu, tant par n'en estre lors la saison, qu'à cause de l'importunité des grandes chaleurs.

Plantes transplantables, & quelles nõ.

DE l'herberie des Iardins, vne grande partie y a-il ne pouuoir conuenablement profiter sans estre transplantee, à tel defaut, restant presque sauuage. L'autre au contraire, desire pour la perfection de bonté, & de demeurer au lieu où premierement aura esté semee. De telles plan-

tes, distinction sera faite, pour les manier toutes selon leur particulier naturel; à ce que sans confusion, soient nos Iardinages profitablemẽt gouuernés. Les plantes des Iardins transplantables, sont les Oignons, Pourreaux, Artichaux, Chous de toutes sortes, Laictues, Cichorrees, Bettes ou Poirees; demeurant generalement tout le reste, en son premier naturel, sans vouloir estre remué du seminaire: hors mis les Cardons, Melons, Concombres, Courges & semblables, qui souffrent le transplantement, bien que mieux ils se treuuent au lieu où auront esté semés, que remués en autre.

En quel âge sont bonnes les semences.

Les semences des Iardins sont en leur parfaicte bonté, au bout d'vn an descheans de leur valeur passé ce temps-là, à mesure de leur enuieillissement. Ce n'est toutesfois vne tant generale regle, qu'elle ne souffre quelque exception, pour certain petit nombre de graines, qui ne sont bonnes de leurs trois premiers ans, & d'autres produisans diuers & extrauagãs effects. Comme l'on tient la semence de chou enuieillie, produire des raues: & celle des raues longuement gardee, des chous, en quoi ces semences-ci, degenerent à la longue, non toutesfois que cela auienne de quatre ou cinq ans, durant lesquels presques toutes graines peuuent estre conseruees en leur premiere qualité. La plus-part des Iardiniers croient, que la vieille semence de melon, n'est d'aucune valeur: & i'ay experimenté, que gardee vingt-deux ans & plus, demeure encore tres-bonne, telle aiant plantureusemẽt profité chés moi & en quantité & en bonté de fruit. Sans tirer ces choses en consequence nous preferons neantmoins les graines recentes aux rances, les belles aux laides, les bien nourries aux ridees, les pesantes aux legeres.

Grande vtilité de changer de semence.

Se preuue par tout, que le changer souuent de semences est vn bon secret de Iardin, pour vn profit euident qu'il y cause, faisant tres-bien fructifier ce qui en prouient. car la nature se delecte en la mutation. Il est vrai, que le deschet en la menue herberie, ne se cognoit tel en cest endroit, qu'en la grosse, se rapportant assés bonne de la semence cueillie en son lieu mesme, comme sont le persil, l'ozeille, pareillement toutes sortes de salade d'Hyuer & semblables. Mais les chous, la poiree, les laictuës, desirent d'estre souuent remués, sur tout les chous cabus, chacun an fil est possible. Les melons & raiforts aussi. Quant aux concombres, courges, citrouilles, encores souffrent-elles le demeurer quelques annees en leur propre Iardin sans grande tare. Le meilleur seroit bien toutesfois, d'en changer entierement de semence chacune annee, si faire se pouuoit. Telle science est tres-bien entenduë en Languedoc. Les Iardiniers de Nismes tirent argent de leurs graines, & en acheptent ailleurs pour semer en leurs Iardins, comme vers Montpellier: ceux de Montpellier, à Narbonne; ceux de Narbonne en prennent à Tholose; & ceux-ci en font venir d'Espagne, à tout le moins des principales, tenans de pere à fils, que les semences montans du Midi au Septentrion, sont tres-profitables. Cela mesme

auons-nous remarqué ſur le propos des bleds, où le pere-de-famille ſarreſtera, ſi la preuue du contraire ne l'en deſtourne.

ESTANS les jardinements diuers, comme j'ai monſtré, fait que diuerſement l'on jette les ſemences en terre : à lignes droites, en creſtes eſleuees, & vniment comme prairie ſelon les vſages. A plaiſir ſe cultiuent les ſemences raionnees, ſ'en pouuant la terre aiſemẽt remuer ſans importuner l'herberie. Mais eſtans vniment ſemees, autre moien n'y a-il de les cultiuer, que par ſarcler : & touchant l'arrouſer, c'eſt en y jettant l'eau par deſſus, ou l'y faiſant courir à la maniere des prés, ſi à ce le plan eſt façonné. En l'vne ou en l'autre de ces façons-ci, eſleuera-on les ſemences, indifferemment, ſelon qu'il vous plaira, en Automne & au Primtemps, pour Iardin d'Hyuer ou d'Eſté. Derechef, mettra-on en ceſtui Iardin d'Eſté, des viandes du iardin d'Hyuer : eſtant commune fourniture de tous Iardins, ſans diſtinction, toute ſorte de potagerie & herberie.

REPRENANT l'Oignon, ici nous lui baillerons ſemblable place que ja auons fait en l'autre Iardin le logeant premier de toute la potagerie. En terre deliee, & bien engraiſſee auec menu fumier, la graine d'Oignon en ſera ſemee, la Lune eſtant en decours : puis les Oignons en prouenans, par ſerfoüer & ſarcler nettement tenus, ſerõt deſchargés d'importun voiſinage : à l'accroiſſement deſquels aidera beaucoup l'arrouſer au beſoin, ſans ſouffrir qu'ils endurent ſoif. Au mois de Mars ou d'Auril, ſe rendront propres à tranſplanter ; ce qu'on fera en la maniere ſuſdicte : à quoi ſera ajouſté ceſt auis, que de les fourrer en terre le moins qu'on pourra ; ſeulement en couurira-on la teſte pour la faire engroſſir, cela n'eſtant à eſperer profondement enterrés : au contraire des pourreaux, comme ſera veu. Ainſi plantés les Oignons, moiennant bonne culture & requis arrouſemẽt, vers le mois d'Aouſt ou au commencement de Septembre, attaindront-ils leur parfaicte meureté : laquelle recognoiſtrés à leur fueillage, ſe fenant & abbatãt de ſoi-meſme. Alors les arracherés de terre, & tout auſſi toſt les embottelerés en petits faiſſeaux, comme les Aulx pour en les ſuſpendãt, les faire ſecher & ſeruir de prouiſion durant l'annee. Si à meurir les Oignons tardent par trop à voſtre gré, les auancerés en leur oſtant l'eau & faire endurer la ſoif, en les trepignant, & tordant le col ; dont emmatis, ſe rendront toſt au point que voudrés. Sans neceſſité, en autre temps qu'en decours de Lune, ne ſera l'Oignon ne ſemé, ne planté, ne cueilli, pour le reſpect principalement de ſa conſeruation. plus aſſeuree eſtant en tel terme de Lune, qu'en autre.

Oignons.

Les ſemer.

Les plãter.

Les cueillir.

EN certains endroits où la garde des Oignons eſt difficile, ſe perdãs par pourriture ; pour les conſeruer ſainement, on les tient dans le vinaigre, les y prenans durant l'annee à meſure de l'vſage. Autres apres les auoir eſchaudés dans l'eau bouillante, puis ſechés au Soleil, les gardent ſur la paille, les y arrangeans ſans ſe toucher l'vn l'autre. Columelle veut qu'on les tienne dans des vaſes parmi certaine faulce cõ-

En quel poinct de Lune, pour eſtre cõſeruables.

Moiens de les garder longuement.

posee de thym, de sariete, trois parts de vinaigre & vne de saumure. Mais j'estime n'estre besoin de se donner tant de peine en aucun endroit de ces prouinces, par en toutes celles de ce Roiaume, la garde des Oignons se rendre assés facile. De diuerses couleurs d'Oignon y a-il, dont les blancs sont les plus prisés presques par tout, pour leur douceur, que plus agreable ils ont, que les rouges.

Les faire grener.

POVR auoir de la semence d'Oignon, faudra replanter des Oignõs bien choisis, sains & entiers, de la sorte que mieux vous agreera, & en quantité requise pour vostre fourniture, cõme de quatre à cinq douzaines. Ce sera au mois de Feurier, la Lune estant vieille, & en terre bien preparee & fumee; où, moiennant bonne culture & opportun arrousement, greneront tres-bien; pourueu aussi que le lieu & le solage leur agree, tous indifferemment n'estans propres à ce particulier mesnage. Les tiges des Oignons grenans, montent hautement, comme de trois à quatre pieds, dont ils sont fort tourmentés par les vents, qui les esbranlent, à la ruine de la graine. A telle tempeste, l'on remedie auec des paisseaux & perches, leur en faisant des barrieres à l'entour pour tenir les tiges en vnion, & les garder de rude approche, icelui tousiours leur estant prejudiciable.

Ennemis du Iardin.

LE plus dangereux ennemi qu'aient les Iardins est la Courtiliere, laquelle ronge entre deux terres les racines des herbes, depuis la plus petite jusques à la plus grande plante, les degastant toutes sans en espargner aucune. Elle est ainsi appellee à Paris, en Languedoc, *Sterpi*, & *Taille-Sebe*, de l'Oignon qu'on y nomme *Sebe*, que ceste meschante beste aime par dessus toute autre viande, cruellement la traictant. Ceste beste est assés grossette, de couleur jaunastre, marche à plusieurs jambes, à le groin fourchu dont elle fait ses degasts. En beschãt la terre où elle se tient continuellement, l'on en treuue les nids façonnés en rond auec de la terre endurcie, aians plusieurs trous semblables à ceux des abeilles: là ces bestes font leurs œufs en grande quantité, lesquels attrapans lors, c'est pour en des-engeancer le Iardin. Le moien en est assés aisé: car il ne faut que creuser au cõmencement de l'Hyuer, plusieurs fossettes en diuers endroits du Iardin, & les remplir de fumier nouueau, où ces bestes se retireront recherchans leur chaleur; pour se sauuer des froidures de la saison, qu'elles craignent fort: ainsi assemblees ces bestes, à l'approche du Printemps les irés prendre, & en treuuerés les nids auec leurs œufs, où iceux de nouueau esclos auec nombre infini de bestioles dont facilement vous desferés de telle tempeste. Ne suffit d'emmoncelerle fumier au Iardin, car pour ne sortir ces bestes que rarement à l'aer, plus aisément se retireront-elles au fumier estans dans terre, que dessus icelle. Autre. Enterrés des grands vazes de terre ou de bois, jusques à la gueule fleurans le plan de la terre, & mettés-y de l'eau au fonds, dans laquelle ces meschantes bestes iront boire la nuict, & s'y precipiteront sans en pouuoir ressortir: pourueu que le vaze ne soit rempli d'eau. Mais par-sur tout autre remede, ce-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſtui-ci eſt plus efficacieux. Semés au jardin du chanvre duquel recueillirés le rapport en ſaiſon, laiſſant au fonds ſa naturelle odeur qui eſt forte, & tant contraire au Sterpis, qu'elle les bannit du Iardin pour quelques annees. Pour commodément emploicr ce lui remede, ſerõt faites trois ou quatre portions egales du Iardin, afin d'en faire ſeruir vne en chenevière chacune annee: dont par tel ordre ſans importunité, le Iardin ſe maintiendra en bon eſtat.

Pourreaux

LES Pourreaux ſuiuent pied-à-pied les Oignons: mais auec l'obſeruation de la Lune, car ſoit dedans ou prés de l'Hyuer, c'eſt touſjours en croiſſant qu'il les faut ſemer, & en ſuite planter. Profondement l'on les met en terre, pour les garder de groſſir en teſte, & afin de les faire allonger en col, tout d'vne venuë ſe blãchiſſans. Mais ce n'eſt droictement, ains en les couchant à demi, à ce que chargés de terre, ils ſe façonnent à plaiſir, ainſi qu'a eſté monſtré, auec leur requiſe culture.

Pour en cueillir la graine.

LA cueillette des Pourreaux eſt journaliere, c'eſt à dire, de jour à autre, durant l'annee l'on en arrache à meſure de l'vſage. Touchant le moien d'en auoir la graine, l'ordre eſt ſemblable à celuy des Oignons: car curieuſement auec des perches les faut enuironner, pour les preſeruer d'eſtre briſés en ſ'entreheurtans par la violence des vents, deſquels ils ſont fort tourmentés, à cauſe de la hauteur de leur tige. En ceci different-ils des Oignons. qu'il n'eſt beſoin de les replanter pour faire graine, ains eſt à voſtre volonté de les laiſſer acheuer au meſme lieu, auquel premierement auront eſté plantés, ou de les remuer, ſi bon vous ſemble.

Raiforts.

TOVTE la ſympathie qui eſt entre les Raiforts, Raues, & Naueaux, prouient de ce que leur commune valeur conſiſte en racines: aians au reſte leurs proprietez diſtinctes, & chacun ſes particulieres figures & gouſts. Par ce mot Raue, ſont entenduës & la Raue commune, & le Raifort, telle appellation confondant ces deux racines. *Raphanus* en Latin eſt ce qu'en François l'on appelle Raifort & Rauanel, particulierement à Paris, Raue-douce: *Rapum*, la Raue: *Napi*, le Naueaux. En ces termes nous-nous arreſterons. Ces trois racines, deſirent la terre legere, toutesfois vigoureuſe: plus ſablonneuſe qu'argilleuſe; amẽdee de menu fien quelques mois deuant que leur ſemẽce y ſoit jettee, pour tant plus facilement ſ'y engeancer. Eſtant le fonds trop argilleux, il ſera corrigé auec du ſablon, principalement le deſtiné pour les Raiforts; attendu que plus profondément entrent-elles dãs terre, que ne les raues, ne les naueaux: dont auſſi eſt neceſſaire ſi bien rompre & cultiuer le lieu, que durté aucune ne ſ'oppoſe au paſſage de telle racine. Le Raifort deſire d'eſtre ſouuent arrouſé & cultiué, à ce que ſans ſentir aucunement la ſoif, ne l'importunité du voiſinage d'aucune autre plante, bonne ou mauuaiſe, prouenant de la negligence du Iardinier, puiſſe toſt ſ'accroiſtre; comme, moiennant tel traictement, ſera dans peu de ſemaines. Ceci ſera noté pour les arrouſements des Iardins,

Arrouſer.

Arrouser Que toutes plantes aians besoin d'eau, seront arrousees sur le midi, le jour estant frais: & au matin & soir, estant chaud: à ce que la chaleur du Soleil venant à propos, tempere la fraischeur de l'eau, à l'vtilité de la plante.

Comment & en quel tẽps semer les Raiforts. En decours de Lune, prés de son defaut, l'on seme les graines de Raiforts, vne à vne de trois à quatre doigts de distance l'vne de l'autre, & de trois en profondeur. Le temps en est depuis le commencement d'Auril iusques à la fin d'Aoust, pour en semer à toutes les Lunes, dont durant six mois l'on aura touſ-jours de nouueaux & tendres Raiforts. Deuant le mois d'Auril, à difficulté viennent à bien les Raiforts, par espier presques aussi tost qu'ils sont sortis de terre, s'en montans en tige pour faire graine à l'approche de la prime-vere. Desirant auoir des Raiforts en telle auancee saison, par artifice l'on se satisfera: mais ce sera en y mettant la main dés deuant l'Hyuer. Vne fosse tant large & tant longue qu'on voudra sera faite, à l'abri de la Bise, profonde de trois pieds, pour le moins: au fond de la fosse, mettra-on du recent fumier de cheual, vn bon pied & demi, depuis le restant d'icelle sera remply de terre subtile & amendee auec du fumier vieux & bien pourri: finalement là dessus au mois de Nouembre la Lune estant en decours, semera-on la graine de Raiforts, l'arrousant vn peu au commẽcemẽt. Là pousserõt les Raiforts, à cause du fumier qui en eschauffera la terre, mais par la froidure de l'aer, n'auanceront beaucoup, comme aussi n'en est besoin, ains seulement de se conseruer jusques au premier beau-temps pour l'acheuer d'accroistre. Et à ce qu'ils ne se perdent en chemin, faudra les tenir couuerts durant l'Hyuer, à la maniere ja dite: & lors les serfoüer quand les herbes repulluleront en la terre, & arrouser, l'Hyuer estant passé, à toutes les fois qu'on s'apperceura en auoir besoin, sans souffrir leur laisser endurer la soif. Pour engarder les Raiforts de monter en tige, & par consequent de se perdre, comme à ce sont-ils subjets au commencement du Printemps, aucuns les transplantent, des aussi tost estre nés & sortis de terre, pour petits qu'ils soient, moiennant qu'on les puisse tenir entre les mains, les destournans de germer pour faire graine. Par tel moien, a-on des primerains Raiforts, sans leur faire passer l'Hyuer. Mais tous aers ne fauorisans l'entreprise, là seulement se seruira-on de ceste subtilité, où l'experience l'aura auctorisee. Transplanter indifferemment tous Raiforts en leur premiere jeunesse, est peine mal emploiee: puis que sans icelle, ils viennent en perfection de bonté, par le seul semer. Cela sera reserué pour les seuls Raiforts, dont la bonté en fait desirer la conseruation de la race, lesquels pour faire grainer, l'on replante sur la fin du Mois de Septembre, les laissans en terre tout l'Hyuer, & iusques à la fin du Printemps, lors rendans meure la graine. Pour lesquels preseruer, à ce qu'ils ne se perdẽt par les froidures conuiendra les loger en terre couuerte de la Bize, en bon abri: voires s'il en est besoin, y ajoustera-on au dessus quelque legere couuerture pour leur parer les

Pour en auoir de hastiueau.

Pour les garder de grener.

Pour en cueillir de la graine.

geles. Les Raiforts tardis surprins de l'Hyuer, se gelent communément dans terre : c'est pourquoi on les en tire auant l'arriuee du mauuais temps, pour les conseruer dans des caues seches parmi du sablon, où l'on les prend durant l'Hyuer: mais la grosseſſe de telle viande, fait tels Raiforts estre reserués pour le commun du mesnage.

Les Raiforts souffrent tout aer, bien que froid: mais c'est sur la fin de l'Esté, comme lon void en Alemaigne & Suisse se treuuer plus souuent des Raiforts d'esmerueillable grandeur, qu'en Lãguedoc ne Prouence. Cela a remarqué Pline de son temps : car il dit croistre en Alemaigne des Raiforts de la grandeur d'vn petit enfant procedant de la froidure du climat, propre à telle plante.

Raues.

La raue se distingue en diuerses especes, dont les aucunes ont la racine entierement ronde: autres platte ou en ouale. Nulle ne ressemble au raifort, ni en figure ni en saueur. Le raifort ne se mange communément que cru: au contraire la Raue, que cuite, excepté en Limosin, Auuergne, Sauoye, en peu d'autres endroits, où les pauures gens s'en paissent, les mangeans crues comme pommes. Outre la nourriture des personnes seruant de beaucoup les Raues à engraisser les bœufs, vaches, & autre bestail selon l'vsage des Limosins, Auuergnats, & Sauoyars, pour l'abondance de Raues qu'ils cueillent, à cela employans & racines & fueilles. En diuers temps de l'annee, seme-on les Raues, non toutesfois plustost, que sur la fin de Mai ou commencement de Iuin, pour en auoir des primeraines, les mettans en terre quand & les millets pour moindre frés. Mais de telles tant auancees Raues, grande quantité ne s'en fait, ains seulement quelque peu pour en passer la fantasie, à cause que difficilement elles naissent; & nees, s'endurcissent aisement és grandes chaleurs de l'Esté. Au mois de Iuillet & d'Aoust, est la droicte saison de les semer. Ce sera sur terre emmenuisee par reïteré labourage, de lõgue-main engraissee auec abondance de bon fumier, qu'on logera la graine de Raues, la Lune estant en decours; & auec ceste necessaire obseruation, que le fons ait esté humecté par pluie precedente, de peur de la perdre en la secheresse, principal ennemi de telle graine. Au soc, à la herce, au rasteau, ou auec tel autre instrument qu'on voudra, sera couuerte ceste semence, quelques deux doigts de terre, pour plus facilement naistre, que si de plus elle se treuuoit chargee. Estans les Raues leuees & sorties de terre, aussi tost l'on les sarclera, à ce que par tels esherbements, elles demeurent en pleine liberté. Naissans trop rarement, par s'estre perdue en terre la pluspart de la semence, faudra en resemer de nouueau par-dessus, sans toutesfois en oster ce qui paroistra ains en remuant vn peu de vuide, comme en esgratignant, auec quelque petit ferrement, couurir ce que de rechef y aurés mis: & pourueu que cela soit faict à temps, sans attendre par trop longuement, & fauorisé de la pluie, ne doutés que vos Rauieres ne se treuuent tres-bien rem-

Temps de les semer.

Auec quelles obseruations.

plies. De là en hors, autre peine n'eſt requiſe pour la Rauiere, que de la tenir bien cloſe, afin qu'aucun beſtail n'y entre, ſpecialement les Pourceaux, de peur de gaſter les Raues, les fouillans auec le groin de grande affection. Ainſi, dans peu de temps vous-vous-treuuerés bien accommodé de Raues. Mais à ce que la prouiſion vous en demeure pour tout l'Hyuer, à l'entree des froidures ferés arracher vos Raues & aprés leur auoir oſté l'herbe, les enfermerés dans vne autre caue ſeche parmi du ſablon: car les laiſſans dans terre à l'aer, s'y geleroient à la ſuruenue des glaces de l'Hyuer, cõme j'ay dit des raiforts.

Naueaux

Les Naueaux & Nauets ont de commun auec des raues l'vſage en la potagerie, & nourriture du beſtail, ne tenans des raiforts que ce qui en a eſté touché. Plus grands ſont les Naueaux que les Nauets, leur commune bonté ſurpaſſant de beaucoup celle des raues. De pluſieurs ſortes de l'vn & de l'autre y a-il, diſtingués par leurs diuerſes qualités. S'en voient de grands, de petits, de blancs, de noirs, de gris, de jaunes, & de tous s'en treuue de bons & delicats, entre leſquels, communément, les petits & noirs, ſont les plus priſés. Telles diuerſités viennent principalement des races & eſpeces, & aprés de la proprieté & faculté du fonds & de l'aer, treſ-apparentes en ceſte ſorte de potagerie: à quoi curieuſement ſera auiſé, afin de ſe pouruoir de bonne graine, & la loger en lieu conuenable. Le temps de ſemer les Naueaux & la façon, ſont les meſmes des raues: auec ceſte commune obſeruation, que de les jetter en terre fort rarement, pour la petiteſſe de leur ſemence. Diligemment & curieuſement ſeront les Naueaux ſarclés en leur commencement, & arrouſés ſi la ſechereſſe les preſſe. Voila auſſi toute la culture qu'ils deſirent, & d'eſtre bien clos, afin qu'aucun beſtail ne les importune. Ne craignent tant le froid que les raues, dont allés facilement paſſent-ils l'Hyuer, bien que dans terre en la campaigne. Neantmoins, ne laiſſe-on d'en loger és caues auec du ſablon, pour tant plus ſeurement les conſeruer durant le mauuais temps.

Nauete pour l'huile.

De la ſemence de toutes ſortes de Naueaux ſe tire de l'huile, mais plus facilement & plus abondamment d'vne particuliere eſpece ditte Nauete, que d'aucune autre. Le meſnage de ceſt huile de Nauete eſt treſprofitable, comme il ſe practique heureuſement en pluſieurs prouinces de ce Royaume & voiſinage, en Angleterre & & Flandres, où ils ſ'en ſeruent vtilement, à bruſler à la lampe, à l'ouurage de la laine, auſſi à manger, mais c'eſt pour pauures gens & groſſiers, ne craignans ſa ſenteur vn peu extrauagante. Pour la commodité de l'huile d'oliue, n'eſt raiſonnable ſe priuer à eſcient du ſeruice de celui de Nauete, ainſi qu'on void en Prouẽce & Lãguedoc n'en tenir nul conte: ſouuentesfois mal à propos, quand par l'infertilité des ſaiſons,

les

les Oliuiers defaillent. Faute que le prudent pere-de-famille corrigera, afin d'estre tout iours pourueu d'huile à tout le moins pour la lampe & pour la laine: n'estant si prochain ne si certain le secours des Oliuiers & Noiers, que celui de la Nauete; laquelle chacun an, rend de la graine, dont beaucoup d'huile se tire à la maniere des noix, le climat s'y addonnant, dequoi dans peu de temps, se resoudra nostre mesnager.

Comment conduire la Nauete pour l'huile.

POVR l'esperance de la graine, & en suite de l'huile, est de besoin laisser plus longuemẽt en terre la Nauete, que les Raues & les Naueaux. C'est pourquoi la graine en est semee, ou deuant l'Hyuer ou incontinent aprés icelui, à la maniere des bleds, afin qu'à la lõgue, la plante ait moien de mõter en tige & grainer: ce qui plustost auient, que plus auancé en aura esté le semer. L'effueiller de la Nauete aide beaucoup au grainer, c'est en ostant les fueilles croissans au tige en bas pour tant mieux & plustost faire monter la plante, à ce que, comme arbrisseau, elle abonde en graine. Et telle fueille ostee de iour à autre, sert en potage prinse encores tendre, car aussi ne la faut-il pas laisser endurcir. La proprieté des lieux cause quelque diuersité de temps au semer de ceste graine, ce que curieusement l'on obseruera: & ce sans longue attente, veu qu'vn couple d'annees satisferont à telle instruction; comme ainsi auiendra pour le regard de la Lune, telle la choisissant que l'experience aura manifesté, la faculté s'accommoder à ce mesnage.

Pastenades & Carrotes.

LES Pastenades & Carrotes, ne different par-entre-elles, presques en autre chose, qu'en la couleur: celle de l'vne estant rouge & de l'autre blanche, de faict, en Languedoc & ailleurs n'appellent autrement les Carrotes, que Pastenailles blanches: ces deux noms estans confondus en plusieurs quartiers de ce Roiaume, mesmes à Paris, où sans distinction, l'on appelle ces racines, Pastenades & Carrotes. Conuient les semer en terre profondement labouree, pour les rendre tant plus longues, que moins treuueront d'empeschemens à penetrer auant dans terre selon leur naturel. Desirent aussi la terre bien engraissee, mais de longue main & de vieux fumier: afin qu'estant incorporé auec la terre auant qu'y jetter la semence, la semence n'en soit bruslee, comme cela lui auiendroit estant le fumier de nouueau & fraischement emploié. En la Lune vieille du mois d'Auril, semera-on les Pastenades & Carrotes, estant aussi bon par tout celui de Mai. Mais d'autant que c'est vne graine assés difficile à naistre, & nee de profiter, attendu que les Pastenades incontinent estre leuees se mettent à faire tige, montans en haut: les Iardiniers font leur compte d'en semer en diuers temps, pour retenir celles de meilleure esperance. Le jour de S. Anct Marc vingt-cinquiesme d'Auril, marqué pour bon à ceste ensemencement, par l'obseruation de plusieurs Iardiniers de Daulphiné, toutefois autant ridicule que vaine. C'est à la verité que lors le temps s'approprie au naturel de telle racine, retenant de la fraischeur du passé, & tentant ja l'[illegible] auenir, l'vn & l'autre necessaire à l'esleuement [illegible]

les faire profiter cause qu'on les seme fort druement, sans espargner la graine en intention d'en arracher le superflu, cas auenant que tout pousse: ou s'en perdant dans terre, ou dehors, montant en tige, en demeure à suffisance pour le remplage du lieu. De celles qu'arracherés, les plus grosses seront incontinent plantees en terre bien preparee, où moiennant bonne culture & opportun arrousement, profiteront: encores que leur naturel requiere plus de demeurer en leur seminaire, que le transplantement. Sera bon en semant les Pastenades, semer en mesme terre, des raiforts: non confusement, ains par raïons distincts l'vn joignant l'autre, pour s'accroistre de compagnie. Et reuiendra tel voisinage à l'vtilité des Pastenades, quand elles se treuuent bien cultiuees par l'arracher des raiforts: lesquels à cause de leur prematurité, l'on tire de la terre en l'esleuant profondemẽt, y laissans seules les Pastenades, où à l'aise s'acheuent de nourrir. Ce mesnage se pratique par plusieurs bons Iardiniers, dont ils font seruir la terre à double vsage. Toutesfois, le meilleur est, de semer ses diuerses racines séparement, profitans mieux seules, qu'accompaignees, pourueu qu'elles soient bien cultiuees. Particulieremẽt dirai-ie de la Pastenade, que sans perte, elle ne peust souffrir la negligence du laboureur, à ce que le Iardinier se resolve de ne lui espargner la culture, ne l'arrouser au besoin. Quelquesfois auient les longues pluies & gelees de l'Hyuer, pourrir les Pastenades dans terre: laquelle perte preuenant, par l'arriuee du mauuais temps, conuiendra arracher toutes les Pastenades, & aprés les auoir effueillees, les reposer en caueau sec parmi du sablon, comme j'ai dit des Raues, & là se cõserueront tout l'Hyuer.

Bette-Raue. VNE espece de Pastenades est la Bette-Raue, laquelle nous est venue d'Italie n'a pas long temps. C'est vne racine fort rouge, assés grosse, dont les fueilles sont des Bettes, & tout cela bon à manger, appareillé en cuisine: voire la racine est rangee entre les viandes delicates, dont le jus qu'elle rend en cuisant, semblable à syrop au succre, est tres-beau à voir pour sa vermeille couleur. Participãt ceste plante-ci, plus de racine que de fueille, ce sera comme la Pastenade qu'on la traictera: excepté du temps de l'ensemencement, lequel plus auancé sera pour elle, que pour la pastenade. Sur tout se soignera on d'en tenir le fonds bien labouré, pour inuiter la racine d'y entrer profondement, puis que là gist sa principale valeur. Tenãt pour accessoire la fueille, pour en prendre ce que nous y treuuerõs, bien que pour l'auoir grãde & large, fut besoin la semer en croissant de Lune, comme sera veu au discours de la bette.

Sercifi. VNE autre racine de valeur est aussi arriuee en nostre cognoissance depuis peu de temps en çà, tenãt rang honorable au Iardin. C'est le Sercifi, dont la graine estant fort menue, ne peut-on semer que trop espessement: pour laquelle cause, estant leuee, conuient en arracher le superflu, comme l'on fait des Pastenades; pour, à l'aise, faire croistre le restant sans importun voisinage. Es mois d'Aoust & de Mars, met-on ce-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſte graine en terre, pour en mãger de la racine, & en l'Hyuer & au Printemps. La graine du Sercifi ſemee deuant l'Hyuer eſt celle qui produit en l'Eſté, la bonne ſemence, pour en conſeruer la race: parquoi, pouruoiés vous de celle là, ſans faire eſtat de l'autre. Le Sercifi deſire la bonne culture; non beaucoup d'eau, ſeulement ſera-il arrouſé en la ſechereſſe, moiennãt lequel traitemẽt, aurés plaiſir de ſon ſeruice, conſiſtant en racine qui eſt jaune, dont la delicateſſe la fait curieuſement recercher.

Cheruïs.

LA plus aſſeuree matiere de ſe pouruoir de Cheruïs ou Giroles, eſt par racines, la ſemence, pour ſa tardité, n'eſtant emploiee qu'à faute de plant. Es mois d'Auril & de Mai, eſt le temps de les mettre en terre touſ-jours la Lune eſtant en decours. Requierent la terre legere, toutesfois engraiſſee & bien preparee: auſſi l'arrouſement, & d'eſtre ſouuent terſoüés juſqu'à ce qu'ayans prins terre, par leur propre force chaſſent d'autour d'eux les nuiſantes herbes. Les Cheruïs tronchent fort, ſe multiplians tant, que d'vn pied qu'en plantetés, en viendront ſept ou huict tiges, ſans autre artifice, que de les enterrer profondement, en laiſſant reſſortir dehors quelque peu de la plante pour prendre aër & vie. Durant l'Hyuer, & juſques au milieu du Printemps, en mange-on, les tirant du Iardin à meſure de l'vſage, dont la douce delicateſſe, les rend recercheables. Ne craignent preſque rien, ne froid ne pluies, contre leſquelles intemperies, reſiſtent ſains tout l'Hyuer. Auſſi ſont les Cheruïs originaires de païs Septentrional, car c'eſt d'Alemaigne, d'où l'Empereur Tibere en fit tranſporter la race en Italie.

Reponces.

QVANT aux Reponces ou Raiponces, bien que leur naturel ſoit de venir d'elles-meſmes ſans artifice, prés des bouïs, buiſſons, & autres arbuſtes ſauuages, ſi eſt-ce qu'il ne ſera que bien à propos, d'en appriuoiſer au Iardin pour en auoir de reſerue, à cauſe de la bonté de telle plante: deſirable auec raiſon, ſe mangeant auec appetit, tout ce qu'elle produit & de racine & de fueille, & crud & cuit, comme bonne viande. Le moien de s'en pouruoir giſt en curioſité, recerchant par des deſerts & le plant en Hyuer, & la ſemence en eſté, pour emploier & l'vn & l'autre en la ſaiſon, de peur de faillir de s'accommoder de choſe tant requiſe.

CHAP. VIII.

Des fueilles du Iardin Potager d'Eſté.

Eſpinars.

LE PLVSTOST qu'on pourra l'Hyuer eſtant paſſé, ſemera-on des Eſpinars, en Lune nouuelle, pour le peu de profit que font les tardifs, s'en montans en tige dés eſtre leués de terre, quãd l'on les ſeme paſſé le quinzieſme de Mars. C'eſt pourquoi aprés ce temps-là aucun conte n'en doit-on tenir, que la ſaiſon n'en ſoit reuenue propre, qui eſt vers la fin du

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mois d'Aouſt. Dans le cœur de l'Eſté, en ſeme-on auſſi, mais ſi peu, que c'eſt plus pour curioſité, que pour ſeruice, comme ſera monſtré.

Choux, Cabus, Blancs & Verts, quand ſemés.

EN chacun de ces trois mois Ianuier, Feurier, Mars, la Lune eſtant en decours, ſemerons les Chous, Cabus ou Pommés, Blancs, & Verts: non tous à la fois, ains en diuers iours; aſſauoir, les Chous Cabus en la pleneur de la Lune, & les Blancs & Verts, au dernier quartier. Les Blács & Verts ſe rapporteront fort beaux ſemés en croiſſant, à cauſe que leur principale viande conſiſte en fueillage, ſelon les raiſons dittes. Mais parce auſſi, que ſouuentefois auient, ces deux eſpeces-là de Chous ſe reſſerrer dans leur milieu à l'imitation des Cabus, fait qu'auec eux, l'on les loge en terre, en meſme poinct de Lune. Et à ce qu'on ſoit accommodé de ces deux ſortes de Chous, differemment l'on en ſemera à toutes Lunes, par là aurá-on des Chous Blancs & Verts, qualifiez comme l'on deſire. Eſtans les Chous leués de terre, diligemment & curieuſement ſeront cultiués, ne ſouffrant le Iardinier, par ſarcler & ſerfoüer, que les malignes herbes les oppreſſent, les tendres Chous ne pouuans viure parmi l'embarras des plantes ſauuages, ſur tout, en leur commencement: ni auſſi lors endurer la ſoif: pour laquelle cauſe les tiendra-on arrouſés en leur premiere jeuneſſe: voire & apres, & juſqu'à ce que les fraiſcheurs de l'Automne auront deliuré le Iardinier de telle peine.

Deſirent bonne culture.

Conuient les planter ieunes.

Par tel traictemẽt, dans peu de temps, ſe rendrõt les nouueaux Chous, propres à eſtre tranſplantés: ce que nullement l'on ne differera, le tẽps eſtant beau, & qu'ils auront attaint la grandeur conuenable pour pouuoir eſtre maniés, car tant plus jeunes ils ſont, tant plus facilement ſe reprennent-ils & pluſtoſt s'accroiſſent. Faut profondement beſcher la terre à Chous, pour donner place à leurs racines, qui ſont grandes cõme celles de petits arbres: & auſſi conuient tout-d'vne main, les fumer profitablement, pour les faire toſt aggrandir. Veulent eſtre plantés au large, cõmed'vn pied & demi de quarreure, eſtimant ce eſtre la moindre eſpace que leur ſçauriés donner, car trop grande ne pourroit-elle eſtre: ains au contraire, par trop de preſſe, s'eſtoufferoient ſans profit. Voila pourquoi, grands & amples ſe rendent les Chous logés à l'entour & bords des planches du Iardin: car par n'y en auoir qu'vne rangee, ſans eſtre preſſés des coſtés, à leur aiſe s'accroiſſent-ils en perfection. C'eſt donc le non-preſſer, le fort-fumer, & le bien labourer, auec l'opportun arrouſer, qui auance les Chous, traitement qu'on ne leur eſpargnera, pour auoir plaiſir de la Chauliere. Auſſi eſt requiſe l'obſeruation de la Lune en plantant les Chous, toute telle la deſirant qu'en les ſemant.

&

Au large.

Cauſes de leur accroiſſemẽt.

Les Chous Cabus ou Pommés premiers meurs.

DE ces trois eſpeces de Chous, les premiers meurs ſont les Cabus ou Pommés, eſtans bons durant tout l'Eſté, & l'Automne, voire & l'Hyuer, n'eſtant le païs trop froid. Encores y a-il du remede contre les froidures, qui eſt de les enueloper parmi de la paille, ſans ſe joindre l'vn l'autre, & les loger dans vne caue ſeche, moderément eſuentee, aprés les auoir arrachés du Iardin en temps beau & ſerain. Des Cabus

primerains ou hyuernaux dont a esté parlé, en mange-on dés la fin du mois de Mai ou commencement de Iuin, viande lors rare & prisee. les Blancs & Verts ne sont bons que le froid ne les ait touchés, pour les attendrir, sans tel remede, demeurans durs & mal plaisans au gouſt. Plusieurs des blancs se resserrent au milieu, ainsi que Cabus, dont se rendent delicats: mais leur durté, est communément en longueur, non en rondeur. De mesme auient de certains Verts & Crespés, s'affermissans vers le milieu: & de telle sorte se pressent-ils là, que le dedãs se blanchit aucunement à faute d'aer, tellement que de couleur vert-obscur, que naturellement ils sont, vne portion s'en conuertit en blanche. *Des Blãcs & Verts.*

TROIS ou quatre mois pour semer les Chous y a-il: de mesme autant de temps pour planter: la raison voulant, que les premiers semés soient les premiers plantés. Ces longs & diuers termes, donnent au Iardinier de la besongne en sa Chaulière presque tout l'Esté; pourueu qu'il arrouse ses Chous en les plantant (ainsi le requerant son climat) ne faut douter de leur reprinse quel chaud qu'il face. La meilleure partie du iour pour ce mesnage durant le grãd Esté, est sur le soir, la fraischeur de la nuict prochaine gardant les nouueaux Chous de s'estonner, dont la reprinse en est rendue plus facile. Encore que les premiers Chous viennent à souhait, ne laissés d'en edifier des subsequents, pour en fournir vostre Iardin de tous aages, à ce qu'en toutes saisons en soiés accõmodé de bien qualifiés. *En diuers temps sont plantés les Chous.*

PLVSIEVRS autres especes de Chous y a-il desquels ne parlerons en cet endroit, presques sauuages, degenerans des bons: comme, rouges, tannés, griseastres, Chous-Raues; seruans plus pour medecine que nourriture. Suffisent les Cabus, Blancs, & Verts, à la fourniture des Iardins, comme aussi les principales & remarquables especes pour leur frãchise, dont ils se rendent d'agreable seruice. Outre lesquels les *Caulifiori*, ainsi dits des Italiens, encores assés rares en France, tiendront rang honorable au Iardin pour leur delicatesse, desquels l'on fera estat comme de chose bien-seante & vtile. Aussi de certains Chous pommés rouges, fermes & fort durs, qui estans de telle couleur dehors & dedans icelle entre-meslee de blanche, estans couppés, ressemblent à porphire ou jaspe; au reste, tresdelicats au manger. Parmi icelles toutefois se treuue quelque difference comme en grandeur, couleur, facilité de resister és froidures mieux les vns que les autres. Cela prouient, ou des lieux desquels l'on tire la graine, ou du fonds, ou du climat, ou de la constellation de l'annee, ou de la culture: à quoi le sçauant Iardinier pourueira, retenant les meilleures races, les plus asseurees, & qui le mieux profitent en son Iardin. *Autres sortes de Chous.*

LES pous & autres bestioles, comme certaines rouges, plattes au dessus ainsi que tortues, tourmentent les Chous, quand par faute de pluie leur fueillage n'est quelquefois laué, dont ces bestes s'engendrent. A cela le remede est, d'asperger sur les Chous de l'eau fraische au matin contrefaisant la pluie, pour les rafreschir & nettoier, apres auoir *Ennemis particuliers des Chous.*

osté telle vermine auec les mains le plus curieusement qu'on aura peu.

POVR l'ordinaire vsage des Chous, conuient prendre entieremẽt toute la plante, soit ou en l'arrachãt ou en la coupant, afin de se seruir de tout le bon d'icelle, dont le meilleur est en son milieu. Ce que le vulgaire grossier ne fait, quand cuidant bien mesnager se contente d'effueiller le Chou à mesure du besoin, mais par tel ordre, n'en mange-il rien que d'endurci & presque sauuage. Et se trompe aussi en ce poinct, qu'ainsi cueillãt ses Chous moins en a-il, que les retirant entiers comme dessus: car sa Chauliere demeure pleine d'vn costé, pendant que l'autre se vuide, d'où au bout de la saison, treuue-on, tout bien compté, plus de viande en estre sortie, que si generalement l'on en auoit prins par tout. Et ceste vtilité finalement s'y adiouste, que le fond de la Chaulliere se cultiue à mesure qu'on le descharge d'vn costé s'appreſtant pour nouueau seruice. Les Chous-cabus s'arrachent en les cueillant, non les Blancs & Verts, lesquels l'on coupe quatre doigts sur terre, si on desire les faire jetter de nouueau, chose venant à propos pour en manger des tendrons à l'issue de l'Hyuer en potage ou salade.

Faire grainer les Chous.

LA graine de toute sorte de Chous se retire en ceste sorte. Quelque douzaine de Chous des mieux choisis sera reseruee à cest vsage, qu'on arrachera la Lune estant en decours, & incontinent aprés replantera en quelque bon lieu, chaud & arrousable, assés profondement, comme jusqu'au milieu des fueilles; là les tenans beschés & arrousés, s'en monteront en tige & graineront, enuiron la fin du mois de Iuin, ou plustost, ou plustard selon les païs. Toute autre sorte de plantes de Iardin, ainsi replante-on pour faire grainer, jusqu'aux plus petites, comme ozeille, persil, & semblables: exceptés les melons, concombres & citrouilles, pour desquels retirer la semence, conuient laisser en leur premiere terre.

&

Autre potagerie.

Poiree.

EN croissant de Lune est semee la Poire, Bette, Blette, ou Reparee, estant le fueillage tout son rapport. A cela sont bons plusieurs mois de l'annee: c'est pourquoi, trois ou quatre semees en faut faire, ou en semer à trois ou quatre diuerses fois, pour auoir touſ-jours de tendre Poiree. Est necessaire la replanter, arrachee du seminaire, cõme a esté dit, pour la tendre & de longue duree au jardin. Il y a de trois couleurs de Blettes, de Blanche, de Verte, & de Rouge: non pour cela sont elles de beaucoup differentes en naturel, dont la plus desirable sorte est la Blancle. Pour l'vsage, l'on cueille les Blettes, en les tondans non en les arrachans, afin de leur faire rejetter nouuelle viande. Ceste potagerie tient rang entre les neceſſaires, & notables du Iardin, pour son vtilité, pour son facile accroissement, pour sa longue duree.

Persil.

LE Persil ne desire estre transplanté, se contentant de demeurer en son premier lieu & seminaire. En toutes Lunes, nouuelle & vieille, le seme-on, mais pour diuerses considerations. Semé en croissant, produit l'herbe belle & gaillarde en perfection, toutefois de peu de duree, car au bout de l'an il acheue son cours en grainant. En decours, auec

moins d'herbage il se maintient au Iardin sans faire tige, trois ou quatre ans, à quoi a-on à choisir. Le Persil souffre plus aisément les ombrages, que les sechereſſes; parquoi, deliberés de l'arrouser souuent en Esté, pour le rendre plantureux: & sans regret, logés-le dessous les arbres & treilles, & en vn autre endroit non exposé au Soleil. Resiste facilemẽt aux injures de l'Hyuer, pour son peu de delicateſſe. Ne veut estre cueilli qu'en tondant, à ce que rejettant comme prairie, fourniſſe touſ-jours nouuelle & tendre viande.

Oseille.

PLVS facilement aurés vous de l'Ozeille par racine que par semence, les plantes de laquelle recouurés commodement des prairies fraiſches, non toutesfois arrouſees, ou ceſte plante croiſt naturellement. Cela defaillant, faudra recourir à la graine, la semant fort espeſſement: parce que d'icelle s'en perd beaucoup dans terre, pour sa foibleſſe: pour laquelle cauſe auſſi, soigneuſement la doit-on conduire par ſarcler & arrouser en son commencement. Estant leuee & vn peu tortifiee on la transplantera, en terre deliee, bien labouree, & moderément fumee. Il y a deux remarquables eſpeces d'Ozeille, longue & ronde, ceſte-cy estãt la plus delicate. L'Ozeille dure quatre ou cinq ans en terre, sans grainer, pourueu qu'on l'en deſtourne par souuent tondre, qui eſt auſſi la façon de la recueillir.

Pimprenelle.

SANS artifice és champs non labourés, croiſt la Pimprenelle: d'où l'on ſe fourniſt de plant pour mettre és jardins, auſquels elle s'affranchiſt par culture. Elle fait de la graine en son temps, laquelle ramaſſee, eſt ſemee, puis transplantee, cas estant que d'ailleurs n'en puiſſiés recouurer que du plant enraciné. Comme la precedente herbe, ceſte-ci reproduit nouueaux brins à toutes les fois qu'on la coupe, pour ſeruir és ſalades & autres vſages, ce qu'auſſi la fait durer en ſeruice pluſieurs annees.

Bourrache.

SEMER, puis transplanter la Bourrache, eſt son vrai gouuernement. Elle n'eſt guiere delicate, ſurpaſſant aiſement les froidures & chaleurs: endurant auſſi patiemment la negligence du Iardinier. Toutesfois, tant plus grandes, & larges en ſeront ſes fueilles, que mieux l'on traittera la plante, la labourant & arrouſant ainſi qu'il appartient.

Pourpier.

QVANT au Pourpier, encores que pluſieurs Iardiniers ne ſe penẽt beaucoup de l'eſleuer au Iardin, y croiſſant naturellement ſans artifice: ſi eſt-ce qu'il ſort pluſtoſt & plus franc, ſemé & cultiué, que le laiſſant venir de luy meſme. Parquoi ſera bon d'en mettre au Iardin en lieu diſtinct, & là gouuerné ſelon l'art, par ſarcler & arrouſer: ſans ſe ſoucier de la tranſplanter, ſi on n'en veut retirer de la graine.

Corne de Cerf, Cerfueil, &c.

La Corne-de-cerf, le Cerfueil, le Nazitor ou Creſſon alenois, Targon, Coq, Senemonde, Baume, Trippe-madame, Ache, Creſte marine, Pied d'alouëtte, Baſilic & autres menues herbes, ſe ſement à pluſieurs boutees, cõme és mois de Mars, d'Auril, & de Mai, touſiours la Lune eſtant nouuelle. Seruẽt à diuers appareils de viãdes en tous tẽps, meſme en ſalades en Hyuer. Sont gouuernees comme les precedentes,

au semer, au labourer, à l'arrouser, aians aussi de commun le cueillir par tondre, dont elles fournissent nouuelles herbes à mesure de l'vsage.

Cichoree. LA Cichoree ou Endiuie est espece de Laictue, neantmoins de gouſt different à elle, car de son naturel il est amer, immangeable, sans estre addouci dãs terre par blanchir. L'on la seme en Lune nouuelle és mois de Iuin & de Iuillet, le plustost estant le meilleur, pour leur donner temps de s'accroistre deuant l'arriuee de l'Hyuer. En mesme poinct de Lune, l'on les transplante dés-incontinent qu'on les peut manier, & ce en terre bien fumee & cultiuee, vn pied l'vne de l'autre, & lignes droites, equidistantes d'vn pied & demi, afin de pouuoir s'accroistre en grand fueillage, où consiste le total de telle viande. A ceste cause serõt les Cichorees curieusement cultiuees & opportunement arrousees, la soif les destournant de s'agrandir. Pour les blanchir conuient les enterrer en leur propre lieu sans les arracher, comme les Cardes aprés les auoir liees auec vn ozier, où dãs douze ou quinze iours, plus ou moins selon le naturel du terroir (à cela estant plus propre l'vn que l'autre) atteindrõt le poinct que desirés. La saisõ de tel blãchissemẽt est l'Hyuer, pour y seruir de salades: & aussi sont elles bonnes en potage. Si les pluies les pourrissent dans terre en la campaigne, les pourrés mettre blanchir dans la caue enfouïes en terre delice à la maniere des costes d'Artichau. Ce blanchir est facilité par la paile, si on en met par-dessus la fosse en la campaigne vn demi pied d'espés, icelle fosse estant auparauant remplie de terre. Et à ce que durant tout l'Hyuer soyés accommodé de Cichoree blanche, en ferés preparer comme dessus, toutes les sepmaines la quantité qu'il vous plaira.

Bazilles. CESTE plante ne pouuãt viure en aër froid, sera logee en chaud, ou du moins en temperé tendant à la chaleur. Le plus asseuré moien d'edifier les Bazilles, est par racine. Veulent estre plantees en beau solage, en terre deliee & grasse, la Lune estant nouuelle. Leur traittemẽt est, le souuent serfoüer, sarcler, & quelquesfois arrouser. Leur seruice consiste en la fueille, laquelle l'on confit dans le vinaigre auec du sel pour conserue toute l'annee, ainsi preparee la mangeant comme Capres. Pour ce faire l'on la tond plusieurs fois en la Primevere & en l'Esté, touſ-jours en croissant de Lune, pour tant mieux la faire rejetter, dont sort abondance de telle viande.

Asperges. EN la nouuelle Lune du mois de Mars, met-on en terre les Asperges, par semence ou par racine: mais auec plus d'auancemẽt par ceſtui-ci, que par ceſtui-là. C'est vne plãte desirable, pour son vtile vsage & lõgue duree. Elle demeure long temps en bon estat, jusqu'à se perpetuer au Iardin: car elle s'augmente en tiges, cloſſant ou tronchant cõme rozeaux, posee en lieu qui lui agree. Le terroir gras, toutefois leger, plus sablonneux, qu'argilleux, est celui que les Asperges desirent: & le ciel, plus chaud que froid; à telle cause seront logees en lieu exposé au Soleil de Midi, couuert de la Bize. Quant à leur traittemẽt, d'autant que tãt mieux les Asperges profitẽt, & en nõbre de tiges, & en bõté de fruit,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que plus auant ſont dans terre, eſt à ſouhaiter de les y enfoncer beaucoup en plantant. Mais ne pouuãt lors ſatisfaire à cela ainſi qu'il appartient, pour la foibleſſe de la plante, fait qu'on attend deux ou trois ans, qu'eſtans fortifiees, l'on les replante plus bas. Et à ce auſſi qu'elles affermiſſent bien leurs racines, on eſt cõtraint de les fonder profondement, en ne recomblant de la foſſe, que la moitié, quand l'on les replante, reſeruant à l'annee d'aprés, à la remplir entierement. Tout-d'vne main on y met de bon fumier, & chacun an, on les refume en les cultiuant, pour le beſoin qu'elles ont d'engraiſſement. De pied en pied ſont plantees les Aſperges, afin que par telle raiſonnable diſtance, à l'aiſe, elles ſe puiſſent accroiſtre: ce que preſſees ne pourroient faire, ains s'opprimans par ſur-croiſſance de rejettons, demeureroient toutes langoureuſes. Et de là eſt venu que chacun an, eſtans fortifiees, l'on chaſtre l'Eſpergerie, oſtant des tiges ce qu'y eſt treuué de ſuperflu, à l'vſage des artichaux, & pour en manger, & pour en planter de nouueau: dont les reſtantes demeurans nettes & deſchargees, en fructifient copieuſement. Eſt remarquable la naturelle amitié de ceſte plante auec les cornes de la mouton-naille, pour s'accroiſtre gaiement prés d'elles: qui a fait croire à aucuns, les Aſperges proceder immediatement des cornes. Pour laquelle cauſe, au fons de la foſſe met-on vn lict de cornes, qu'on couure de quatre doigts ou demi-pied de terre, & par deſſus les Aſperges ſont plantees.

Aiment les cornes.

CHAP. IX.

Des fruicts du Iardin potager d'Eſté.

CE n'eſt ſans difficulté, que le gouuernement des Melons & Poupons, pour leur grande delicateſſe, eſtant ce la plante de Iardin le plus craindre le froid, ſous lui ne pouuant viure. Mais tant curieux eſt l'homme des choſes rares, que par artifice, il a appriuoiſé ceſte eſtrangere plante, l'aiant tellement domeſtiquee en ce Roiaume, que preſques par toutes ſes prouinces, on la fait fructifier. Et ſans parler de la Prouence, du bas Languedoc, ne d'autres endroits Meridionaux, eſquels elle s'eſt naturaliſee de nos prochains pere-grãds, là auparauant incogneuë, elle ſ'accroiſt, neantmoins, en païs froid aſſés bien, moiennant exquis labourage procedant d'artificielle inuention: dont & ciel & terre ſont domptés & rendus fauorables à l'accroiſſement de ceſte plante, comme ſera monſtré: Des Melons ou Poupons, & de leurs differentes eſpeces & qualités, n'eſt-on paruenu à la parfaite cognoiſſance de fort long tẽps. Et encores pour le jourd'hui, ne les pouuons-nous diſcerner, que par les apparẽtes qualités, de grãdeur, de couleur, de ſaueur, ſemblables: ni preſque les nõmer que par les lieux de leur origine, comme de Turquie, des Indes, d'Eſpaigne, d'Italie & d'autres endroits d'où en recouurons les races. Pline prend le plus ſouuent le Concombre pour le Me-

Melõs & Poupons.

Incogneus de nos Anceſtres.

& des Anciẽs Romains.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

lon, confondant ces deux fruits sous mesme appellation : monstrãt par là, le melon estre de son temps en Italie, nouuelle viande. nul autre ancien Autheur de rustication n'en aiant fait mention.

Moien de gouuerner le Melon.

POVR conduire ceste plante comme il appartient, est à noter que les Melons doiuent estre meurs pendant les grandes chaleurs de l'Esté: parce que seruans de rafraichissement, sont lors mangés en temps conuenable. Passé lequel, & les froidures & pluies arriuees, ne peuuẽt bien meurir, dont ils sont rejettés comme de pauure goust, mols, sentãs l'eau. Depuis la naissance de la plante, jusqu'à la perfection du fruit, quatre ou cinq mois sont emploiés, peu d'auantage, dont se faut resoudre de les faire naistre en Mars, afin d'ẽ auoir le fruit en Iuillet, ou biẽ en Auril, pour en manger en Aoust, plus tard, peu d'esperance y a-il de ce mesnage, comme a esté dit. Quelquesfois, en Septembre recouure-on des bõs Melons, mais pour l'incertitude de la chose, peu d'estat doit on faire de ceux qui viennent en l'arriere-saison. Ce qui le plus fait languir en cest endroit, est la naissance de la graine, demeurant en terre long temps deuant que pousser, si elle n'est à propos sollicitee. A cela plusieurs moiẽs y a-il, ainsi qu'on verra ci aprés, tous inuentés pour corriger l'aspreté des froidures, qu'on emploiera, mesmes és lieux temperés, selon les occurrences. Non indifferemment par tout, car où le ciel & la terre fauorisent entierement ce fruict, n'est besoin se donner tant de peine, de là sortant d'autant meilleur, que moins l'artifice aura forcé le naturel. De l'ordre requis à ce jardinement pour le païs plus chaud que froid, sera ici discouru: & en suite, pour le plus froid que chaud, afin que par tout l'on s'accommode de telle viande.

La cõduite des Melõs en pays chaud.

LA partie de vostre Iardin la plus chaude & moins exposee aux vẽts, sera choisie pour la MELÕNIERE, en lieu auquel le Soleil ait plein pouuoir, dont la terre soit menue, deliee, subtile, neãtmoins fertile. Les planches en seront disposees à la maniere des autres du Iardin, afin que l'eau y decoule aisément par tout. Là seront faites plusieurs fossetes d'vn pied de quarreure, & peu plus de profondeur, equidistantes de quatre à cinq pieds, posees en ligne droite trauersantes la planche, au fons desquelles mettra on du bon fumier recent, la hauteur de demi-pied: puis recomblees de terre, le restant d'icelle sera laissé en monticule ou releuement prés de chacune fossete du costé de Septentrion, pour seruir d'abri & parer la Bize aux tendres plantes sortans de la graine de Melon qui sera là semee. Preuoiant l'abondance de ramage que ces plantes-ci produisent, fait qu'ainsi au large l'on les dispose, donnant si grande distance d'vne fossete à l'autre. Car petit-à-petit leurs jettons gaignans terre, à la longue couurent toute la planche. Mais àce que par telle attente rien ne se perde du Iardin, les vuides de l'entre-deux des rangs des fossettes, appellés, meyans, sont remplis de viande, dont la prematurité n'empesche l'allongement du ramage des Melons: comme sont laictues, raiforts, feves, & semblables qu'on y esleue pendant l'accroissement des Melons: lesquelles viandes, pour leur hastiue preparation, sont enleuees de là, a-

uant que le ramage des Melons les oppriment, qui par aprés regaignans la place, à l'aise y fructifient, n'aiant leur fueillage aucun empeschement.

Svr la terre remise és fossetes sera semee la graine de Melon, deux ou trois jours aprés la pleneut de la Lune, vn ou deux doigts de profond, & ce fort espessement comme vingt-cinq ou trente grains en chacune fossete, non en intention d'y laisser tous les jettons qui en prouiendront, ains seulement trois ou quatre des plus vigoureux, aprés en auoir arraché les autres. Pour la difficulté du naistre de la graine, prouenant de l'infelicité de la saison, du degast des rats, & autres bestioles la mangeans dans terre, & pour les diuers accidents qui auiennent à leurs jettons leués de terre, par limaçons, coussons, & semblables ennemis qui les rongent, a-on accoustumé de n'espargner la semence: à ce que telles pertes preueuës, & par ce moien paiees, en puisse rester à suffisance pour le remplage du lieu. Au semer des Melons, aucuns ajoustent les bonnes senteurs & liqueurs, pour en odorer & sauourer le fruict, croians que moiennant ceste artifice, s'acquierent par dessus leur naturel, diuerses precieuses qualités. Et si bien telle recerche n'est generalement approuuee de tous, comme estimee trop curieuse, à tout le moins par jugement vniuersel, ce bien y reste, qu'aiant la graine esté trempee & aprés semee toute humide, leuee plus-tost de terre que si on l'y jettoit seche, tel ramoliſſement auanceant l'œuure: comme en pareil cas apparemment, se remarque vtile, le tremper dans l'eau des pois & feves auant que de les semer. Et sert aussi telle subtilité, à corriger la mauuaise senteur des fumiers, dont la terre à Melon est necessairement engraissee, de peur d'en estre les Melons empuantis, pour s'attirer à eux toutes senteurs, bonnes & mauuaises, prés desquels ils s'accroissent. C'est pourquoi pour ce mesnage choisit-on les fumiers les moins puants, & encores pour les exaler sont meslés en la terre de la planche, long temps auant qu'y semer la graine de Melon: n'entendant de celle de la fossete, au fons de laquelle est necessaire le fumier estre separé, pour tenir la graine en chaleur.

Comment en semer la graine.

Comment auparauant l'aromatiser.

Ainsi à tel effect est la graine preparee, tout-d'vne-main y donnant la senteur & la saueur, differentes, selon la diuersité des matieres dont l'on se sert en ceste endroit. L'on infuse les roses seches, dans le laict: le benjouin, dans l'hypocras: le sucre & la canelle, dans le vin-cuit: Le girofle, dans le vin-muscat: La noix muscade, dans le miel, & semblables matieres (y ajoustant du musc, de l'ambre-gris, de la cinete, si tant l'on veut despẽdre) separees ou meslangees, comme l'on veut. Dans l'infusion en vaisseaux separés, met-on tremper la graine de Melon, pour vingt-quatre ou trente heures, sortant de là, est incontinent jettee en terre auec le reste de la liqueur.

& auec quelles matieres.

Le naturel des Melons ou Poupons est de n'estre transplantés, ains d'acheuer leur cours en leur seminaire, pour le profit, plus grand & plus auancé, qu'ils font là, que remués ailleurs. aussi le transplanter n'est que

Les Melõs se plaisẽt d'acheue-

uer leurs cours au seminaire, non à estre transplantés.

pour les endroits Septentrionnaux, comme sera veu. Pour laquelle cause, ne se souciera le Iardinier, de changer aucunemẽt ses Melons de lieu en autre, mais les laissant où il les aura semés jusqu'à leur fin, tachera de les preseruer des ordinaires tempestes qui les perdent, & en graine dans terre, & dehors en auoir poussé. Et aprés par culture, d'en faire aggrandir leurs jettons, pour tost fructifier, selon le commun desir des Iardiniers; qui joüent à qui aura le premier Poupon, faisans gloire de leur diligence. Par tous les moiens que le Iardinier pourra excogiter, fera la guerre aux rats, souris, fourmis, vermisseaux, limaçons, & autres ennemis, y veillant continuellement, de peur que par faute de bonne sentinelle, il ne mes-auienne en ce negoce. Aux rats chassera-il auec ratoires & autres engins propres à les prendre, dont il se desfera de telles bestes.

Le Iardinier cõbattra les bestes nuisibles.

Ce moien est tres-bon & approuué, non pour prẽdre les rats, ains pour les garder de nuire. C'est en semant sur la terre, sans le couurir, du pur bled froment, & ce à l'entree de la nuict, durant laquelle les rats viendront pour le manger, sans nullement toucher aux grains de Melõ tant que le froment durera. Par ainsi leur tenant de telle viande pour quelques jours, donnerés loisir à vos Melons de naistre & de ne craindre par aprés les rats. Les cendres, les suies de cheminee, les cieures de chesne, destournent les autres bestioles d'approcher des Poupons, si l'on en couure leur parterre, espargnant leurs fueilles, afin de ne les en offenser: mais mieux en sont-elles destournees, par des pots de terre dõt l'on couure les tendres plantes de Melon durant la nuict, & le jour venu, en les descouurãt, tuer de ces bestioles tout ce qu'on y treuuera à l'entour, estant le silence de la nuict ce qu'elles espient, pour faire leurs degasts. Se garde-on aussi du rauage de ces animaux, sur tout des rats, par des cages d'ozier ou de fil d'Archail druement tissues, desquelles le lieu est enuironné, où l'on aura semé les graines y demeurans à sauueté à cause de tel rempar. On fait ces cages sans couuerture ne fons, de la mesure des fossettes, qui est d'vn pied de quarreure, & en les fourrans quelques quatre doigts dans terre, gardent que les rats ne les peuuent transpasser pour venir jusques aux semences: dont les jettons ne laissent de jouïr du Soleil, la clarté d'icelui passant à trauers les cages.

Solliciter ses Melons à s'accroistre par ser fouer Fumer & Arrouser.

Le Iardinier serfouëra curieusement ses nouuelles plantes de Melon, esleuant leur terre auec quelque petit instrument, ou en les mian t entre les doigts & l'esgratignant auec les ongles. Tout d'vne main y adjoustera-il quelque subtil & gras terrier pour les rauigourir. Sur tous lesquels engraissemens, le meilleur est le fumier de brebis, emploié ainsi, & au temps qu'il appartient. La maniere en est, de le mettre non joignant les racines, mais prés d'icelles: & le temps, la plante estant vn peu fortifiee, non deuant, car trop jeune ne pourroit souffrir la chaleur de tel fumier. Les arrousera lors qu'elles auront soif: mais en leur donnant l'eau auec discretion, attendra de les faire boire leur saoul lors qu'elles seront vn peu fortifiees, & touſ-jours en espargnera-il les fueilles, afin de ne les mouiller aucunement si possible est, à tout le moins

Quel est le meilleur fumier pour les Melons.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de leurs deux premiers mois. Les tiendra couuertes la nuict, durant le temps de leur plus tendre jeuneſſe, meſme en païs chaud, de peur qu'il ne leur meſauienne par les gelees du Printemps, qui quelques-fois ſont tant importunes, qu'elles tuent, non ſeulement les tendres Melons, ains & vignes & arbres robuſtes, à quoi il pouruoirra ſelon les occurrences. Ce traitement & la culture qu'on donnera aux reforts, laictues & autres viandes miſes dedans la melonniere, ſeruira aux Melons de grand auancement, pour inuiter leurs racines à s'accroiſtre, ſelon leur naturel, qui eſt de s'allonger autant dans terre, que leur fueillage par deſſus icelle. Et lors qu'on verra chargé de fleurs le ramage des Melons & faccroiſtre copieuſement, auec l'ongle en ſeront roignés les bouts & cimes des jettons, pour, engardant la ſubſtance de la plante de ſe perdre en herbe, l'emploier au fruit. L'arrouſement y ſera ajouſté en temps opportun, & continué juſqu'à ce que le fruict ſoit paruenu aux trois quarts de ſon accroiſſement, eſtant autant neceſſaire de le faire acheuer par ſechereſſe, comme requis de le commencer par l'humidité, afin de le rendre ſauoureux & ſain. Pour laquelle cauſe, lors qu'on s'apperceura les Melons eſtre ja aſſés grands, on leur oſtera entierement l'eau, la bannifſant de la Melonniere: voire pour l'aſſeicher tant mieux, la laiſſera-on ſans culture. Mais ce ſera ſur la fin du fruit, aiãt auparauant (dés auoir enleué de maturité les raiforts, laictues & autres drogueries nourries dans la Melonniere) eſté tres-bien marré le fons de la planche, quoi-que vuide en la pluſpart, & icelui raionné pour y faire courir l'eau: & par-deſſus les creſtes des raions, mis des petits baſtons trauerſans pour ſupporter le ramage des Melons, lors que peu à peu s'accroiſſant, il s'allonge courant & couurant toute la planche, à ce qu'il ne touche à l'eau decoulante par deſſous au fons des raions, non plus au fruit. eſtant ſupporté par tels appuis. par en tout temps, tel fruit, craindre la mouïlleure. Auſſi metra-on deſſous les Melons approchans la maturité, des tuileaux, des pierres plattes, des aix, & autres choſes pour eſloigner de la terre, & faire qu'ils ne communiquent nullement à ſa naturelle humeur. De meſme, par couurir la nuict, les gardera-on d'eſtre humectés des roſees cheans lors. Ainſi n'eſtans touchés d'aucune humidité procedante, ne du ciel, ne de la terre, les Melons en meuriſſent pluſtoſt, & mieux, & en eſt rendu leur gouſt plus delectable que plus fort, ſur leur fin, ils ſe cuiront par chaleur. Le couper des cimes de leur ramage eſt tant vtile en cet endroit, que la maturité du fruit en eſt auancee: car deſchargés, les Melons, de telles ſuperfluitez, enſemble de la pluſpart des fueilles, la ſubſtance de la plante leur reſte entiere, dont ils ſe rendent d'autant meilleurs, que moins ſur leur fin leur aura on laiſſé à l'entour d'empeſchemens.

Les arrouſera.

Quand ceſſera l'arrouſement.

Moiens pour auãcer la maturité des Melons.

Les Melons ne pouuant ſouffrir retardement aucun en leur cueillette, contraignent le Iardinier de les viſiter à tous moments ſur leur dernier aage, pour les prendre iuſtement au point de leur parfaite meureté, deuant ni aprés, n'eſtans au manger ni plaiſans ni ſalutaires. En quoi

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ils sõt singuliers, car il n'y a autre fruit que la terre produise, ne se ployer sans grande tare, à estre cueilli quelque peu verdelet, ou trop meur. La maturité des Melons se preuoid dés quelques jours auparauant. Ils s'approchent de leur poinct, à mesure qu'ils s'acquierẽt lustre quelque peu reluisant, qu'ils s'appesantissent, & qu'ils cõmencent de sentir bon. Mais lors sont-ils paruenus au poinct desiré, quãd auec l'odorement, la queuë fait semblãt de se separer du corps du fruit, en la pressant auec les doigts. Si par necessité cueillés des Melons deuant ce terme-là, laissés leur la queuë assés longue, & aprés serrés-les en lieu chaud, ou expotés-les au Soleil, où ils s'acheueront de meurir, ce qui ne pourra seruir qu'vn couple de jours, encores ce sera d'vne meureté contrainte, qui leur raualera beaucoup de leur bonté. Par le contraire, les arrestérés de se trop faire ou meurir, en leur coupant la queuë rés du fruit, ou pour le mieux, en leur donnant vne taillade au ventre; car par telles ouuertures, & les sejournant en lieu frais, les gardés de passer outre. Ainsi sont gouuernés les Melons en païs du tout leur agreant.

Quand sõt ils meurs.

MAIS auec plus de mystere les esleue-on, où les froidures s'opposẽt à ce mesnage: car c'est par fumiers & couuertures qu'on y exempte de peril ces precieux fruits, voire en y ajoustãt la chaleur du feu pour en eschauffer l'aer. Par degrés l'on emploiera tels moiens. Les fumiers & les couuertures, és endroits, quoi-que temperés, s'ecartans tant soit peu des Meridionnaux: & és du tout Septentrionnaux, auec ces choses, se seruira-on du feu, comme sera representé au discours des Orangers. En trois distinguerons-nous donques les lieux à Melons; en chaud, en temperé, en froid. Pour le premier, il a esté discouru, restent les autres. En païs temperé, toutesfois importuné aucunement de froidures, vn lieu sera choisi expoté au Soleil, auquel esleuera-on vne grande couche de pur & recent fumier, & sur icelui deux ou trois doigts de bonne & legere terre seront escartés pour y faire naistre la graine de Melon. Le fumier de cheual pour sa grande chaleur, est emploié en cest endroit, à ce choisi par dessus tout autre. La hauteur de la couche appellee, Couuoir, montera jusqu'à deux ou trois pieds sur terre: en longueur & largeur, s'estendra à volonté aiant esgard à la quantité de graine qu'on y voudra faire naistre. La Couche sera au deuant d'vne muraille sans la joindre, de peur des bestioles s'y nourrissans, nuisantes aux graines de Melon, estant à l'abri de la Bize regardant le Midi: & au defaut de telle commodité, y dressera-on vn rempar auec des aix de charpenterie, ou auec des claies tissues de paille qu'on affermira moiennant des bõs paux fichés dans terre: & non seulement de ce coste-là, sera fermé le Couuoir, ains des autres trois, auec telle condition, neantmoins, qu'on les puisse ouurir & fermer aisément pour donner entree au Soleil aux bonnes heures du jour, & en repousser les froidures. De mesme matiere sera couuerte la Couche, afin d'engarder les gelees d'y tomber: & pareillement à volonté, & en pourra-on hausser & baisser la couuerture, à l'vtilité des tendres jettons de Melon, qui par ce moien, receuans

La cõduite des Melõs en pays temperé.

opportunément l'aer & le Soleil, s'en auancerõt mieux, qu'eſtans touſjours enfermés. Au Couuoir, en telle maniere dreſſé & accommodé, ſera ſemee la graine de Melon, ſeche ou humide, comme l'on voudra, au poinct de la Lune, autant eſpeſſement & profondemẽt dans terre, que ci deuant a eſté marqué. Dans ſix ou ſept jours de l'enſemencement, leueront de terre vos graines: & dans douze ou quinze autres ſuiuans, les jettons en prouenans ſe rendront propres à eſtre tranſplantés, moiennant qu'on les arrouſe ſouuent pour corriger la grande chaleur du fumier, ſans toutesfois moüiller leurs fueilles, comme a eſté dit, & les eſherber ſoigneuſement. Sans autre attente que du beau temps, ne d'aucune obſeruatiõ de l'eſtat de la Lune, n'en delayerés le tranſplantemẽt: aians les Melons attaint l'aage ſuſdit: tant pour le danger d'eſtre bruſlés par la grande chaleur du fumier, y ſejournans plus long temps, que du retardement de leur accroiſt, plus s'auãceans, que pluſtoſt ſont remués en leur derniere terre. La maiſtriſe de ce remuement conſiſte à l'arracher du ſeminaire, tant ces plantes-ci craignẽt d'eſtre offenſees en leurs racines. Trois ou quatre enſemble en enleuerés auec leur terre, l'aiant au preallable coupee auec vn long couſteau pointu, duquel ſera fait vn cerne à l'entour aſſés profondement: & auec icelle terre, les planterés (ſans nullement ſejourner) és foſſetes dont ci-deuant a eſté faite mention. Auec curioſité, on ouurera en ceſt endroit, ſerrant ſi bien de tous coſtés les plantes de peur de l'eſuẽt, que ne ſe prenans garde du remuement, elles ſe puiſſent bien reprendre & en leur temps fructifier: cõme feront, moiennant la conduite requiſe, de laquelle a eſté parlé, & la benediction du ciel.

En faire naiſtre la ſemence dans des pots.

Avec moindre alteration tranſplante on les Melons, ſi on en fait naiſtre la ſemence dans des pots de terre, enfouïs dans le fumier en la couche juſqu'à la gueule, pour de là tirés en temps conuenable, auec les pots, eſtre plantés en la Melonniere. Par ce moien les nouuelles plantes ſans s'apperceuoir du changement demeurans en leur mere-terre, ne pourront faillir de faire bonne fin, eſtans en ſuite bien cultiuees. Mais d'autant que la matiere du pot empeſcheroit les racines de prendre terre, l'on caſſe doucement le pot, l'aiant aſſis en ſon lieu, & de meſme en retire-on les teſts & pieces. Et à ce que ce ſoit ſans alterer la plante, l'on façonne des pots de terre à ce propres, qui s'ouurent ſans violence: & par ce moien, s'en retirent toutes les pieces & des coſtés & du fons.

La maniere de gouuerner ce fruit en France.

A Paris, & en pluſieurs autres endroits de la France, pour la froidure du climat, font naiſtre, croiſtre & meurir les Melons ſur le fumier, ſans crainte que ſa puanteur cauſe mauuais gouſt au fruict, d'où auec l'auancement de leur maturité, ils ſortent fort bons. Ainſi l'on ſe manie à ce meſnage. Vne couche de fumier de cheual, freſchement tiré de l'eſtable, eſt faite de la hauteur de trois pieds, de pareille largeur, de la longueur qu'õ voudra, poſee en abri cõme deſſus. Elle eſt couuerte de trois doigts d'eſpeſſeur d'vn ſubtil, menu, & vieux fumier, pourri d'vn an, eſcarté par deſſus & vni auec vn balai. La couche eſt laiſſee en tel eſtat,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

quatre ou cinq jours, pour donner loisir au fumier de s'exhaler, afin que la trop grande chaleur, ne brusle la graine de Melon qu'on y seme dessus. Ce temps expiré & la chaleur diminuee, la graine y est mise en ceste sorte. Le trauers de la couche est raïõné, de quatre en quatre doigts, auec vn gros baston enfonceant d'vn doigt le raïon, dans lequel la graine, toute humide aiant trempé vingt-quatre heures, est mise trois grains joints ensemble, esloigné, tel assemblage, de quatre doigts l'vn de l'autre: apres doucement couuerte auec deux ou trois brins de balai, & tãt qu'il suffise pour la defendre du halitre & mauuais vent. La saison la plus propre pour dresser & semer telles couches, est la fin du mois de Mars; parce que jusques alors, bien que les graines leuassent heureusement, les froidures, & les mauuais temps les retardent tellement, que bien souuent auient que ceux qui font leurs semences de Melon dans le mois d'Auril, fauorisés du temps, auancent d'auantage, aians aussi tost des bons Melons, que les plus hastifs. L'on void ordinairement que s'il n'arriue quelque grande intemperature d'aer, que la bonne graine posee sur vne bonne couche, commencera à leuer le troisiesme ou quariesme jour d'aprés qu'elle aura esté semee. Lors conuiendra que le Iardinier ait grand soin de ses nouuelles plantes, les tenans à couuert du mauuais temps, les reschauffans de delicat & menu fumier, sans nullement les arrouser en ce commencement. Et d'autant qu'au bout de dix ou douze jours la couche commencera à se refroidir, il la faudra reschauffer par nouueau fumier, qu'on y ajoindra de deux pieds tout à l'entour, & de sa mesme hauteur.

VOILA l'ordre qui s'y doit tenir, jusqu'à ce que les plants aient pousse leur cinquiesme ou sixiesme fueille: lors si la saison est douce, faudra preparer vne ou plusieurs autres couches selon la quantité de vostre plant, auec du recent fumier de cheual comme dessus, seulement hautes de deux pieds, de largeur comme la premiere. L'on les laissera reposer neuf ou dix jours, pour en oster le trop de chaleur du fumier, auant qu'on y remuë le plant, pour s'y acheuer de faire. Ne faudra mettre aucune terre par dessus la couche, ains planter les jettons de Melon sur le pur fumier, dans lequel, voire grossier comme paille mi pourrie, seront faits des troux ronds, larges d'vn pied en dyametre & autant profonds, en rangees & lignes droites equidistans d'vn pied & demi; dans lesquels, les plants seront remués, arrachés du seminaire sans violence, prenans l'assemblage des trois grains auec toutes leurs racines & terre y attenante: là ils seront bien logés, bien serrés de peur de bouger, & arrousés si le temps s'addonne à la secheresse, pour les faire reprendre plus facilement: cõme aussi sera tres-à-propos, de tenir couuerts les plants auec des pots de terre pour vn ou deux jours, auenant que le Soleil soit chaud, car par tel ombrage, leur reprinse s'en asseurera. Ainsi plantés seront entretenus durant dix ou douze jours, bien couuerts, sur tout la nuict, pour les preseruer des gelees & frimars restantes de l'Hyuer, jusques à ce que l'on voie qu'ils soient parfaitement bien repris, & qu'ils com-

cõmencent vouloir allonger leur premier tige, duquel il faut couper le bout, pour contraindre la substance de la plante, à jetter des branchet de tous costés du principal tronc, parce que desdites branches viens principalement le fruict, non du premier tige. Puis venans les branches à s'estendre, il faut que le Iardinier ait la cognoissance de celles qui sont propres à porter fruit, & des autres qui ne produisent que la fole & inutile fleur, afin de coupper du tout les vnes & roigner les autres à la juste longueur qui leur est necessaire pour fructifier. Ceste forme de retailleure, qui s'appelle propremẽt, chastrer, se continuera de deux jours l'vn, jusques à ce que le fruit soit en parfaite maturité. Car par ceſt ordre, vous obligés toute la substance de la plante, à nourrir son fruict, non à s'estendre inutilement à l'entretien de plusieurs branches & fueilles de nulle valeur: moien qui apporte tel & si grand auancement à la nourriture de ce fruit, que telle curiosité obseruee aux climats de xlviij. huit à xlix. degrés, les Melons se rendent pareils en bonté & promptitude de maturité, qu'en ceux de xliiij. & xlv. car c'est dans la mi-Iuillet qu'on mange de bons Melons à Paris, aussi bien qu'en Auignon & a Nismes. L'arrouser y sera continué vne fois de deux en deux jours, si le tẽps est ordinaire, mais la chaleur pressant, ce sera tous les iours qu'õ fera boire ces plants, jusques à ce que les Melons soient presque meurs. Ceste science & l'experience cõbatent l'ignorance & la paresse de ceux qui ne veulent emploier l'artifice & la peine pour auoir de ces beaux fruits, & plusieurs autres singularités en domptans par la, l'intẽperance de l'aër de leur païs, & se priuans volontairement de mille cõmodités exquises, dont les effects de telle curiosité, rendent tout le monde certain de la recompense asseuree d'vn honneste trauail. Car non seulemẽt les Concombres & Courges, symbolisans aux Melons, ains toute sorte d'herberie, grosse & menue, est heureusemẽt produite sur telle couche.

Contraindre la semence de pousser dãs fort peu de temps.

Povr faire naistre les Melons dans vingt-quatre heures, cõuient en semer la graine dans des pãniers ou pots de terre, parmi de subtile & bié engraissee terre, auparauant aiant trempé la semence dans du vin ou autres liqueurs, vn ou deux jours. Et aprés, fourrer les paniers ou pots dans le four, aprés en auoir tiré le pain, ou pour la chaleur restante de la fournee, dans vn jour & vne nuict, les graines pousserõt & leuerõt de terre. Ce que voiant les remuerés en cabinet bien serré sans sentir l'aer, & le lendemain les exposerés au Soleil de Midi, vn couple d'heures, non plus: & le jour suiuant, les y tiendrés quatre ou cinq heures, ainsi continuant de iour à autre en augmentant le sejour au Soleil de la moitié du temps, pour leur faire accoustumer l'aer peu à peu, cependant les humecterés selon qu'en verrés le besoin, en les arrousant auec d'eau tiede. Sãs ces obseruations, en vain telle curiosité: car par craindre estrangement le froid, ces plantes forcees par chaleur artificielle, se perdẽt à peu d'occasion en leur premier aage. C'est pourquoi l'on attend que le temps se soit bien eschauffé, auant qu'emploier tel ordre. Finalement seront logés en la Meloniere, & en suitte cultiués comme dessus.

En païs froid, quel est l'esleuement des Melons.

CECI est propre pour le païs froid, que de faire naistre, croistre & meurir les Melons dans des grandes caisses portees sur roues : pour, des eaues où l'on les tient durant les froidures, les trainer au Soleil des beaux jours : & de là és caues, alternatiuement, selon les necessités, à la maniere qu'on gouuerne les Orangers en France.

AVCVNS, auec plus de subtilité & moins de peine, gouuernent ceste plante, sous aër Septentrionnal. Cela se fait en luy parant les froidures auec couuertures de verre, lesquelles tant s'en faut d'empescher la vertu du Soleil, qu'elles la fortifient, à l'vtilité de la plante, selon le naturel de telle matiere, comme tous les jours s'experimente, le Soleil passant à trauers le verre, mettre le feu, en Esté, au bois sec, à la paille, & à toute autre legere matiere, sur lesquelles il frape. Ces couuertures, sont grãds chapeaux façonnés comme cloches par bas, ou cõme chappes d'alambics, n'aians bord en l'extremité. Leur grandeur est d'vn pied de diametre pour enueloper la fossette de la Melonniere, en laquelle sont semees les graines, & l'espesseur tant grande qu'on peut, pour estre moins subjets à se rompre. Touchant la fossete, il en a esté dit ce qu'il conuient: & comment le fonds en est eschauffé par recent fumier de cheual, qu'on met dans terre: aussi de l'ordre de semer la graine. Dõc, estant la terre eschauffee, & les froidures rabatues par le rencontre du verre, les Melons y fructifient à plaisir. Pourueu qu'auec patience l'on tienne les couuertures sur les plantes tant qu'on pourra, c'est assauoir, aussi long-tẽps que leur accroissement le permettra, que les chapeaux pourront contenir le ramage, & que les chaleurs du temps arriuees, aient chassé la crainte des froidures. Outre lequel seruice, telles couuertures preseruent & graines & jettons de tous leurs ennemis: estans par le rampat du verre, empeschés d'y toucher les rats, les limaces, chenilles, fourmis, & autres bestioles, qui les degastent quand elles y peuuent atteindre.

TOVCHANT le feu duquel l'on se sert en certains lieux pour auoir des Melõs, & le moien de l'éploier, nous en auõs réuoié la pratique ci aprés au discours des orãgers: où le seigneur estãt en païs froid car ce n'est ouurage de simple mesnager) s'instruira de l'ordre qu'il a à faire tenir, pour se pouruoir d'vn si precieux fruit: sans regarder à la grãde despẽse, puis q̃ le seul plaisir est le total de ce qu'il peut esperer de telle forcee culture.

Cha. XXVI.

Concõbres & Courges.

LE gouuernement des Concombres & Courges, est le mesme que celui des Melons, par symboliser en naturel: qui est de craindre communément le froid. Mais comme le Melon est le plus delicat fruict de ces trois sortes-ci, aussi pour lui le plus special soin est reserué. Selon les lieux, chauds, temperés, ou froids, sera ordonné de la conduite de ces plantes, pour les loger dés l'ensemencement, ou en pleine campagne, ou sur couches de fumier, ou sous couuertures: dõt le plus desirable est celui auquel elles se peuuent parfaire, sans necessité de transplãter, pour les raisons dites.

Concõbres

DES Concombres communs y a-il, blancs, verts, grisatres: grands, moiens, petits, discernés par telles qualités. Tous lesquels finalement

deuiennent jaunes, aians outre-passé le poinct de leur parfaite meureté. Ils desirent fort l'eau, sans laquelle ne peuuent viure: aussi moiennant le frequent arrousement, auec merueille s'accroissent-ils de jour à autre. Au contraire, ils haïssent l'huile, duquel s'esloignent si on les en approche. Par artifice peut-on auoir des Concombres en toutes saisons & tous-jours frais, comme on lit de l'Empereur Tybere Cesar, qui tant aimoit ce fruict-ci, qu'il s'en faisoit ordinairement seruir, le recueillant de ses Concombrieres portees sur rouës, des caues au Soleil, & remuees d'vn lieu en autre selon les necessités des temps. Pline aprés Columelle donne la recepte d'auoir des Concombres durant toute l'annee. C'est en fourrant la graine de Concombre, dans la moëlle des grosses orties, dont le tronc aura esté couppé rondement dans terre deux doigts, d'où prenant nourriture, comme ente, fructifie en toutes saisons, moiennant la faueur du Soleil, du fumier, de la culture, & de l'arrousement.

Concõbres serpentins.

AVTRE race de Concombres que de la commune, se void non sans esbahissement, pour son estrange figure, ressemblante celle du serpent tant naïuement qu'on diroit que Nature a voulu là refaire son propre ouurage. Ces Concombres croissent entortillés de la longueur de quatre à cinq pieds, & d'auantage, aians la teste, les yeux, la bouche, comme les vrais serpens; toutesfois les yeux & la bouche paints, sans enfoncement qui descouure la chose y regardant de prés. La couleur est vniuersellement barree en veines grises, vertes, & jaunes. Ils tiénent à la plante par le bout de la queuë. Ce sont ceux dont Pline fait mention qu'il appelle Concombres scorpionistes & serpentins, les tenant estre sauuages. L'horreur de leur figure les rend plus admirables que mangeables, encores que leur goust, de lui-mesme, soit aussi bon que des autres Cõcombres. Leur semence est venue d'Espaigne à Thoulose, & de là plus auant en certains lieux de Languedoc, où neantmoins elle y est encores tres-rare. Ils ont au reste de commun auec les autres Concombres, la culture en toutes sortes, parquoi aucun particulier traitement n'est requis pour les esleuer.

Courges.

QVANT aux Courges, de trois principales sortes en auons-nous, distinguees par ces mots, Courges, Cougourdes, Citrouilles. Les Courges & Cougourdes ne different qu'en figure, estans de couleur blanche, & de semblable goust. Les Courges sont longues, y en aiant attaindre jusqu'à cinq ou six pieds. Elles sont plus delicates & plus propres à confire pour en faire du carbassat, que les Cougourdes: & celles-ci, sont rondes, commodes à estre assechees pour en faire des bouteilles à tenir vin, huile, & autres liqueurs. Ie ne doute qu'en plusieurs endroits, ces deux especes-ci ne se confondent en leurs appellations, pour la cõformité de leur seruice. Leur race n'est estrangere, ains originaire de certaines prouinces de ce Roiaume, aussi en la plus-part d'icelui, sont elles dites Cougourdes de païs. Des Citrouilles n'est de mesme, car l'engeãce nous en est venue des Roiaumes de Naples & d'Espaigne, de differentes especes, dõt les aucunes sont de monstrueu-

se grosseur & pesanteur. Tant de sortes de ces fruicts-ci nous ont esté apportees d'outremer, de Barbarie, de Maroc, de Turquie, & d'autres parties lointaines, qu'il seroit impossible les representer toutes exactement. Il y en a de grandes, de petites, de goderonnees, ressemblantes à cirrons & poncires, diuersement colorees. Generalement les ramages de ces fruicts-ci aiment à grimper en haut és treilles & tonnelles. Mais par la grande pesanteur des Citroüilles, l'on les laisse remper sur terre, donnant quartier és autres en haut, pour s'y agraffer selon que leur legereté le permet: bié que l'vsage du cõmun des Iardiniers, soit de les faire, sans distinctiõ, toutes accroistre & fructifier en bas trainãs sur la terre.

Citre. Le Citre est vne autre espece de citroüille qu'on esleue, principalement pour la graine, seruant en medecine, & sa chair pour viande aux pourceaux, autre esperance n'en aiant. Elle est noire, & pour la grosseſse de son naturel, facile à esleuer.

Comment retirer la graine de ces fruits-ci. De ventre de tous lesquels fruits, symbolisans ensemble Melons, Concombres, Courges, Cougourdes, Citroüilles, tire-on leurs graines & semences pour conseruation de l'engeance, quand paruenus en parfaite meureté, l'on en vuide les entrailles pour les conseruer, sechees à l'ombre, jusqu'au Printemps, & plus longuement si l'on veut.

Legumes. En ceste premiere saison du Printemps, conuiendra semer les legumes qu'on voudra esleuer au Iardin d'Esté, exceptés les Pois ciches qu'on reserue pour le commencement d'Auril. Et bien que de ce ait

Au II. Lieu c. IV. esté traité ailleurs, si sera-il ici à propos de dire, que si l'on en veut mettre en ce Iardin-ci, on le pourra faire en ceste saison, auec l'obseruation de la Lune vieille, de la culture, de l'arrousement, du tondre de l'herbe des feues, du brancher des pois, pour les faire fructifier, comme a esté dit. Les Pois & Feues, seront ramolis dans l'eau pour douze ou quinze heures, deuant qu'on les seme, pour tant plustost les faire leuer de terre. La cueillete des Pois & Feues, se fait de jour à autre depuis que les grains sont formés, dans les gousses jusqu'à leur entiere meureté, pour en manger des tendres en potage & autrement. Et les restans paruenus à leur dernier poinct, seront cueillis en les arrachant de terre (la Lune estant nouuelle, pour les raisons dites ailleurs) aprés battus & serrés. Les Pois & Feues, entre les legumes sont ceux de plus de reputatiõ és beaux Iardinages. Ils seront accompagnés des ciches, faziols, & autres de merite, selon la qualité du lieu & autres circonstances le requerans: desquels ne sera en cest endroit plus auãt discouru, en aiant dit ailleurs autant que de besoin.

Capres. La Caprierе sedifie comme la vigne, c'est assauoir par maillols ou crossetes s'enracinans dans terre les branches des Capres, de mesme que les sarmens de vigne: non toutefois tant facilement qu'eux, dont du mystere y a-il à les faire reprendre, afin de les garder d'esuenter. mal qu'ils craignent plus que nul autre, & deuant & aprés leur plantement rendant doubteuse leur reprinse. Mais tres-asseuree est-elle par marquotes ou plant enraciné prins au pied des vieilles Capres, à

telle cauſe eſtant ceſte voie ci, preferable à toute autre. Seule auſſi ſeroit elle emploiee, ſi on y treuuoit du plant à ſuffiſance, ce que defaillant, conuiendra faire cheueler ou enraciner les maillols, pour en-aprés les replanter en la Capriere. La ſemence n'eſt de grande efficace en ceſt endroit, pour ſon tardif accroiſſement: de laquelle neantmoins ſe ſeruira-on defaillant autre voie. ainſi qu'à l'extreme curioſité, eſcheant d'éleuer quelque excellentiſſime race de raiſins, l'on en ſeme des pepins. Au mois de Nouembre ou de Mars, ſelon la proprieté du climat, les ceps des Capres ſont taillés, en leur oſtant tous les jettons de l'annee precedente, excepté vn œil du nouueau bois qu'on y laiſſe à chacun, pour plus facilement reproduire de ce coſté là, que de l'endurci du cep: & que le fruict en ſorte comme les raiſins des jeunes pampres de la vigne. icelle & les Capres marchans de compagnie juſques-là. Les maillols ou crocetes tronçonnés de la longueur d'vn pied, ſeront tout auſſi-toſt mis en terre, en les recourbant dans la foſſe, d'où reſſortiront ſeulement vn doigt: & à ce que moins s'eſuentent, la tranche du bout du maillol eſtant dehors terre, ſera couuerte de fine argile ou de poix fondue, pour engarder la vertu de s'exhaler par telle iſſuë. Duquel remede doubtans aucuns, enterrent du tout les maillols, ſans rien en faire reſſortir, les couurans entierement de terre, d'où repouſſent les jettons en haut. Il eſt neceſſaire en ce premier acte, de tenir arrouſés les maillols, autrement ne pourroient-ils prendre racine, aimans lors autant l'eau, que aprés eſtre remués en la Capriere, ne s'en ſoucient que bien peu, ſe plaiſans plus en la ſechereſſe; qu'en l'humidité. Veulent auſſi eſtre logés ſous aer chaud, nõ importuné des vents, & en terre fertile, bien fumee, bien cultiuee, pour n'eſtre chargés d'aucune nuiſance. Moiennant tel traitement, dans vn an ou deux, ſe rendront propres à eſtre replantés, ce que ferés faire au mois de Mars moiennant le beau temps.

Comment en planter les crocetes

Estans les Capres originaires des parties Meridionales, fait qu'elles ne peuuent viure en païs Septentrional, qu'auec quelque artifice, pour adoucir l'aigreur des froidures. C'eſt pourquoi, pluſieurs font leurs Caprieres dans les murailles regardantes le Midi, où aiãs laiſſé des trous ou armoires, y logent ces plãtes-ci ſur la terre que pour leur nourriture on y accommode. Auec plus d'efficace s'y logent elles, ſi la muraille eſt accompagnee de terre en dehors juſques au droit des armoires & trous pour leurs racines, s'y pouuoir nourrir & promener à l'aiſe. Les trous ſeront eſleués ſur terre, pour le moins, trois ou quatre pieds, afin de donner place aux jettons & brancheage des Caprieres ſortãs de leurs trous, de s'allonger raiſonnablement en bas, deuant qu'attaindre à terre pour la conſeruation du fruict, ne faiſans guiere bonne fin ceux qui touchent à terre.

En quels lieux.

N'aiant la commodité de lieu, eſtant entierement plat ſans releuement, l'on ne laiſſera de commodément y dreſſer la Capriere. Vne muraille de bonne maçonnerie ſera faite, haute de neuf à dix pieds ou dauantage, & au deuant d'icelle du coſté de Midi, deux ou trois pieds

de distance, en ligne parallelle, sera dressee vne autre muraille de mesme estoffe, de la hauteur de trois à quatre pieds. Leur entre-deux sera rempli de bonne terre bien fumee & suricelle plantera-on les Caprieres, qui en s'accroissans, verseront leur ramage en hors passant par dessus la basse muraille tendant en bas vers terre, selon son naturel, qui est de fondre en s'abaissant. Et à ce qu'en ce passage, les tendrons ne soiét offensés pour la durté du rencontre des pierres angulaires, dont presques toutes murailles sont composees, l'on couure l'extremité de ceste muraille est rond, de pierre ainsi taillee, ou de brique de telle figure. Dont estant le chemin des rameaux facile, facilement porteront-ils aussi le fruict jusqu'à terre. Moiennant que les Caprieres soient nettement tenues par sarcler & sarfouër: à ce que les meschantes herbes n'en tirent la substance: que, pour les fortifier, chacun Hyuer soient amendés auec des gras & nouueaux terriers: en Esté, quelquesfois les extremes fechereses pressans, arrouses: & en l'Automne ou Printemps, tondus & taillés comme a esté monstré.

CE n'est seulement en ces lieux ainsi preparés: où les Caprieres s'edifient, ains aussi és du tout plats, leurs rameaux y rempans comme cõcombres, mais non auec telle vtilité qu'és endroits esleués, pour l'interest du fruit qui touche à terre, ainsi qu'a esté dit. Ioint que les racines des Caprieres diuagans par le Iardin aians le large, par leur particuliere humeur, incommodent les autres plantes du Iardin. Ce qu'elles ne peuuent faire, estans ci-dessus resserrees à l'estroit, où neantmoins ont elles place suffisante pour leur entretenement.

La cueillete du fruict.

LE fruit des Caprieres est cueilli de jour à autre, sans en attendre certain poinct de maturité; car comment qu'on prenne les Capres, sont tousiours propres à confire. Mesme tãt plus vertes l'on les cueille, tant plus appetissantes en restent-elles: dont auient, que plus prisees sont les Capres, que plus petites on les treuue. De jour en jour donques, l'on retire de la Capriere tout le fruit qui se presente durant la saison, & tout d'vne-main, pour le conseruer est-il confit à la maniere enseignee ci-aprés. La qualité du Caprier estant du genre des arbustes viuans longuement, fait sembler n'estre ici couché en son rang, ains deuoir estre mis au Iardin fruitier. A cela est respondu, que, desirans les Caprieres, d'estre expotés en plein Soleil, & que pour leur bassesse seroient en danger d'estouffer parmi les arbres du verger, leurs brancheage & ombrage les opprimans, auec plus de profit sont-ils logés au Iardin potager, qu'ailleurs: jointe leur culture, commune auec celle de la potagerie.

Au VIII. Lieu c. II.

CHAPITRE X.

Du Iardin Bouquetier ou à fleurs, premierement des Arbustes.

L'Ordonnance de Caton est d'enrichir le Iardin potager par fleurs, afin de joindre le plaisir au profit, selon le commun desir: tenant pour mâque & defectueux le potager, auquel defaut l'ornement qui procede des belles & fleurissantes plantes. Et de fait, le grand estat que les Antiques faisoient de la bouqueterie, des chapeaux de fleurs, des herbes & des racines de bonne senteur, des parfums, & semblables choses precieuses croissans és Iardins, monstre qu'ils accõptoient pour article notable, ces excellentes matieres, comme seruantes de l'homme, le tenans joieusement, le conseruans en santé, pour deuoir estre soigneusement recherchees. Mais le grand nombre de telles exquises plantes creées de Dieu pour le plaisir de l'homme, ne peut estre representé par le Iardinier, tant s'en faut que de toutes il s'en puisse pourueoir. En quoi se void estre plus facile à la Nature de tapisser la terre de la varieté de ses fleurs, d'infinies couleurs, & odeurs, que par discours humain les mettre toutes en euidence.

Nous embellirons donques nostre Iardin Bouquetier de tout autant de ces gentillesses dont Dieu nous aura donné la cognoissance, de partie desquelles, comme pour double commodité, nous-nous seruirons en autre vsage que de plaisir selon les occurrences: y laissant place pour les nouuelles plantes, que de jour à autre pourrons recouurer. Pour la diuersité des ouurages de ce Iardin ci, diuerses plantes sont emploiees, hautes & basses. Es tonnelles & cabinets, seruiront les arbustes: & és compartimens & autres mignardises du parterre, dont la qualité requiert de demeurer bassement, les herbes à ce ploiables, cõme en lieu conuenable sera particularisé.

Commençant par les Arbustes dirai que d'iceux les plus remarquables sont les Roziers, distingués en quatre principales especes: vne de Rouges, autre d'Incarnates, ou Etcarlatines & deux de blãches. Les Rouges sont celles de Prouins propres à faire la conserue, les Incarnates, dites de Prouince & par d'aucuns Zebedees, celles d'où distille la bonne eau rose & seruans aux apoticaires és Syrops & autres choses: l'vne des Blanches, outre la couleur, est au reste semblable à l'Incarnate: l'autre est la Damasquine ou Muscate, ainsi ditte pour sa precieuse senteur. Ceste-ci est fort petite, composee de cinq fueilles, les autres en aians beaucoup d'auantage, plus toutesfois tant mieux le terroir leur agree. Outre ces Roses-ci, y en a des Iaunes & Rouges plaisantes à voir, non à flairer: mesme la Iaune, dont la senteur est plus mauuaise que bonne: la Rouge n'estant d'importune odeur, ains seulement est-elle tant foible & petite, que presque l'on n'y en recognoit aucune. En nombre & grandeur de fueilles, comme aussi en ramage, s'accordent ces deux Roses-ci, auec les Damasquines, ce qui les fait accoupler ensemble pour communément seruir en cabinet, dont pour telle diuersité le cabinet se rend de plaisante representation. Touchant les sauuages appellees Canines, de plusieurs *Roziers.*

especes s'en treuue-il par les haies & buissons qui ont de la valeur: sur toutes lesquelles, les Eſglantines emportent le prix, approchans des Damasquines. Tous Roziers requierent le terroir bon & vigoureux, toutesfois, plus leger, que pesant: plus sec, qu'humide, le frequent arrousement, ostant la force de la Roze. Et par racines & par branches, on les plante: par branches ou bouteures, au defaut de plant enraciné pour auancement d'œuure, preferant l'vn à l'autre. Le temps en est diuers, selon les diuerses situations. Si c'est en pays chaud & sec, en Octobre ou Nouembre l'on les mettra en terre: si en froid & humide, en Feurier & Mars. Ne les faut profonder en terre plus d'vn pied, & de pareille mesure seront arrangés en la fosse equidistamment. Vous seruant en cest endroit des branches de Rozier, les recourberés en la fosse en les estordant, pour tant mieux les faire enraciner, mais si de plant cheuelu, le mettrés droitement en terre comme arbres fruitiers. Deux ou trois fois chacune annee, seront martés les Roziers, afin de les descharger des ronces, buissons, & herbes nuisibles qui se meslent parmi eux par la negligence du Iardinier. Conuient aussi souuent les curer & esmunder, comme de deux en deux ans; leur ostant auec la serpe, du bois tout ce qu'on verra s'y enuieillir & le superflu aussi. A ce que par nouueaux jettons, l'on aie abondance de telles Rozes bien qualifiees, telles n'estans jamais les croissantes sur rameaux vieils & endurcis tendans à leur fin. Sera en outre tresbon en les beschant, les fumer quelquesfois s'ils sont en terre legere, car plantés en bon fonds, n'est besoin prendre telle peine, la fertilité du terroir leur fournissant assés de vigueur.

Quel terroir requierent, & comment les plãter.

Entretenir.

Faire tost fleurir.

POVR auoir des Rozes de hastiueau ou fort primeraines, conuient auancer les Roziers par chaleur de fumier. Le moien est, qu'estans les Roziers plantés joignans quelque muraille au regard de Midi, & par là à l'abri de la Bize, soient au mois d'Octobre ou de Nouembre, deschaussés profondement, & la fosse remplie de bon fumier de cheual, meslé parmi vn peu de bonne terre. Aprés, durant l'Hyuer tous les huit jours vne fois, seront arrousés auec de l'eau tiede expressément eschauffee sur le feu, plus souuent, si le temps se rencontre sec & venteux, rien du tout estant pluuieux & humide. Par telle adresse, dans l'Hyuer aurés des Rozes, pourueu que les preseruiés des gelees, les tenans couuertes. Mais ce sera aussi au detriment des Roziers, qui pour tel pressé auancement, ne pourront estre de longue duree car leurs racines se cuisans en la chaleur de fumier, defaillent dans peu de temps. Perte non beaucoup considerable, eu esgard au contentement de telle gentillesse, & la facilité de faire accroistre des nouueaux Roziers, pour les surroger en la place des morts. L'auancé planter des Roziers, en auance aussi le fleurir. A telle cause, seront les Roziers enracinés, plantés vers la fin d'Aoust ou commencement de Septẽbre, la Lune estant nouuelle: lesquels logés & traittés cõme dessus, ne faudrõt de rendre des Rozes en Hyuer.

Et les enter.

TOVTES sortes de Roziers se peuuent enter en escusson pour meslanger leurs couleurs: toutes-fois auec moins de peine en recouure-

on de diuerſement colorés par le ſeul plant. Car en aſſemblant deux ou trois iettons de Rozier, differens en telle qualité, & là les contraignant par ſubtile vnion à s'accroiſtre enſemble, à la façon que i'ai monſtré d'vnir les ſermens de vigne, rapporteront auec eſbahiſſement des Roſes, dont la bigarreure contentera la veuë. Aucuns pour auoir des Roſes vertes entent des Roſiers blancs ſur des Lauriers, en perçant le tronc de l'arbre, & y fourrant à trauers vn jetton de Roſier, ainſi qu'il ſera monſtré cy aprés, croians que les Roziers nourris de la ſubſtance du tronc de l'arbre, rapporteront à leurs fleurs, la couleur des fueilles de laurier. Curioſité, dont ferés faire l'experience, ſi la patience de voſtre Iardinier vous en donne le moien.

Ieſſemins.

AINSI que le Rozier, s'edifie de Ieſſemin, de racine & de branche, aiant auſſi de commun, le non-deſirer trop l'arrouſement (pour l'intereſt des fleurs) & la felicité de ſeruice en berceaux, par eſtre ſes jettons ploiables à volonté. Il y a de quatre ſortes de Ieſſemins remarquees en la couleur des fleurs, Blâches, Iaunes, Rouges & Bleuës. A cauſe de la ſenteur, les Blancs ſont les plus priſés, n'eſtans les autres eſleués, que pour la couleur. C'eſt auec bonne raiſon, car eſtans mis enſemble & accompagnés du Rozier de Damas blanc, pour ſa precieuſe ſenteur, qu'en abondance il communique auec celle des Ieſſemins, le cabinet compoſé de telles plantes, ſe rend magnifique. Le plus de l'entretenement des Ieſſemins conſiſte au tailler, eſtant neceſſaire les eſmunder ſouuent, pour les deſcharger de la rameure ſuperflue dont ils ſe reueſtent: laquelle oſtee, par renouuellement de branchage, ſe renouuelle auſſi la grace de ces plantes.

Roſmarins.

EN pluſieurs endroits de la Prouence & du Languedoc, le Roſmarin (appellé auſſi, *Libanotis*, pour la ſenteur d'encens qu'il repreſente) vient naturellement par les deſerts, & en telle abondance, que les fours à cuire pain en ſont eſchauffés. Là ne ſe doit-on trauailler à les eſleuer és Iardins, ains ſeulement où le climat ne fauoriſe ſi auant telles plantes. Souffrent neantmoins aiſément l'aer froid, mais plus gaiement viennent elles en temperé. Par bouteures ou branches, eſt le vrai planter du Roſmarin, par là faiſant plus ject, que par racines ne par ſemence, emploiee au defaut des autres, & la vraie ſaiſon, l'Automne, ne ſe reprenans guiere bien au Printemps. C'eſt l'arbuſte le plus agreable aux abeilles que nul autre, pour la bonté de ſa fleur, qui eſt auſſi fort primeraine, abondante, & de longue duree, dont tel beſtail s'accommode tresbien. Il tient rang honorable au Iardin, emploié en bordûres, en cabinets & tonnelles.

Murtes.

EN païs chaud, le Murte ou Myrte vient gaiement ſans nulle culture; en froid, ne peut viure qu'auec ſouci & peine, mais en téperé gaiement s'edifie il. Pour la beauté de ſes fueilles, il eſt recerché, & pour autres vtilités auec. Il pare tresbien le Iardin bouquetier auec beaucoup de luſtre. De deux principales ſortes de Murte y a-il diſtinguees par ces mots, Noir & Blanc, pour la difference de leurs fueillages, l'vn

l'ayant de vert-brun, & l'autre de vert-gay, les deux gardans toute l'annee la naïueté de leurs couleurs. En la diuersité de leurs fleurs, se recognoist aussi y auoir de deux especes de Murte, l'vn la produisant blanche, l'autre jaune. De toutes lesquelles nous meublerons nostre Iardin, mais plus d'estat ferons-nous de ceste-là, que de ceste-ci, pour recognoistre quelque cas de plus exquis en la fleur blanche, qu'en la jaune. Le murte, outre la faueur de l'aër, desire la terre subtile & douce, plus legere que pesante; & d'estre mignardé auec du vieux fumier & bonne culture.

Leur conduite.

C'est par semence qu'on s'engeance de Murtes, quand le plant enraciné & la branche defaillent: ce qui auient, lors qu'on est contraint les enuoier prendre trop loin, par s'esuenter en chemin. Encores prefere-on la racine, à la branche, pour l'auancement plus grand que fait l'vne que l'autre. Estant question de se seruir de la semence, l'on la mettra en terre deux doigts de profond, le lieu au prealable dés plusieurs mois proprement disposé. Au mois de Mars & croissant de Lune, en est la droite saison, non deuant, pour crainte des froidures: desquelles faut preseruer les nouueaux jettons sortans de ces semẽces-ci, par couuertures qu'on leur tiendra au dessus, jusqu'à ce que la peur des gelees passee, on les expose au beau temps. La difficulté du naistre & d'en cõseruer aprés les jettons en leur premier aage, cause qu'aucuns logent premierement ces semences-ci dans des vazes de terre, d'où les plantes fortifiees, sont en suite remuees en autre endroit: ou bien tenues és vazes, pour tant plus aisément les preseruer des froidures durant leurs importunités. Escheant de les transplanter, le climat le souffrant, au bout deux ans de leur naissance, feront les Murtes arrachés de leur seminaire, sans retardemẽt, & incontinent plantés vn pied dans terre droitement, comme fruictiers, en escartant doucement leurs racines, & aprés en auoir recomblé la fosse vniment sur terre, le tronc sera coupé quatre doigts par dessus. Quant à la distance d'vne plante à l'autre, le naturel de l'œuure en ordonnera. Si c'est pour en compoſer vn cabinet, ou des bordures és allees, conuiendra les arranger, plus prés l'vn de l'autre que si on les vouloit escarter par le Iardin, qui sera toute l'adresse que ie vous donrai là dessus. Gaignerés vne couple d'annee de temps, si edifiés les Murtes par plant enraciné ou de branche, & euiterés le hazard d'en faire leuer la graine de terre, pour sa foibleſſe s'y estouffant aisément. Et bien que le plant n'ait presque point de racines, n'importe, pourueu qu'il s'y treuue au bout, quelque peu de bosse, par le moien de laquelle, se reprend facilement, en cela imitant les oliuiers. Touchãt la branche, pour la faire marcoter ou cheueler dans terre, conuient la cueillir és cimes des jettons des vieux Murtes, la choisissant fertile & polie: puis l'aiant estorcé & recourbee, la logerés en la fosse, & icelle recomblee de terre & vnie au plan, le bout de la branche en ressortira deux ou trois doigts. Par tel ordre, s'enracinera & accroistra elle fort bien, moiennant que souuẽt la terre d'alentour soit beschee, en temps

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

sec arrousee, en Hyuer fumee auec fien menu, & touſ-jours tenue nettement par ſarcler & esherber: comme de meſme faudra prendre garde de ſi bien traitter les semẽces où l'on les aura logees, qu'aucune maligne plãte ne leur nuiſe. Des Murtes ſe dreſſent des excellents cabinets au Iardin Bouquetier, à l'aide des roziers de Damas & des jeſſemins meſlés enſemble, leſquels faiſans la couuerture du cabinet & face du Septentrion, tiendront en abri les Murtes eſtans plantés és autres trois endroits: & ne pouuans les Murtes pour leur baſſeſſe monter guieres hautement, ſeruiront là conuenablement de muraille. Ainſi eſtant le cabinet compoſé de ceſt aſſemblage, la diuerſité de telles gentilles plãtes le rẽdra treſplaiſant, pourueu que la diſpoſition & proportion du cabinet reſponde à la matiere: que ie reſerue à l'engin du Iardinier, en attendant qu'à plus de loiſir ie vous fourniſſe de pluſieurs & diuers portraits de cabinets & treillages, pour vous repoſer & promener au Iardin, afin de vous releuer de peine touchant l'inuention.

Le fruit du Murte appellé Mirtil, ſont des baies enfermans la graine, qu'on ne retire des branches, que les gelees n'aient touché deſſus, pour leur maturité. Elles ſeruent à pluſieurs choſes de medecine: auſſi eſt vtile tout ce que le Murte produit, racines, bois, fueilles, fleurs, C'eſt la viande des griues & tourdres en certains endroits de la Prouẽce, que les baies de Murte; dont tels oiſeaux s'y engraiſſent & en deuient leur chair treſ-agreable, à cauſe de la bonne ſenteur qu'elle en retire.

Bouis.

Av defaut de Murte, en païs froid l'on ſe ſert du Bouïs, pour la cõformité de leurs fueilles ſymboliſans enſemble: l'aiant le Bouïs, ainſi que le Murte, perpetuellement verte & liſſe, comme ſatin. Aux injures des temps reſiſte le Bouïs, ſur lui n'aians aucun ou peu de pouuoir, ne froidures gelees. C'eſt pourquoi eſt-il emploié en climat Septentrional, à l'embelliſſement des Iardins, meſme à cauſe de ſa grande duree, viuant fort longuement ſans beaucoup de culture, dont les ouurages s'en rendent comme perpetuels, & touſ-jours magnifiques. Les bancs du Iardin de Gaillon preuuẽt ces choſes, auſſi en pluſieurs autres beaux Iardins de France ſe voient auoir duré longues annees des beaux ouurages façonnés de Bouïs: comme ſieges, bancs, baſtimens, pyramides, colonnes, hommes, beſtes, que de telle matiere, tant elle eſt ploiable, l'habile Iardinier contrefait, au contentement de la veuë. Ne defaut au Bouïs, que la bonne ſenteur, pour le rendre du tout bien qualifié au lieu de laquelle, l'aiant forte, importune, & mal plaiſante, cauſant mal de teſte, eſt-il rejetté d'aucuns ſans le vouloir eſleuer au Iardin.

Où il croiſt grand.

Parmi les pierres, deſerts & terroir de peu de valeur, ſans artifice croiſt le Bouïs en pluſieurs endroits de ce Roiaume, meſme en merueilleuſe grandeur, comme groſſes poultres, en certains endroits de Normãdie & Picardie, qu'on trãſporte à Paris pour faire des peignes & autres choſes. Au païs de Viuarés auſſi, mais nõ guiere hautemẽt, & auec telle proprieté, que ſon fonds ſe meliore tellement par la cheute de ſes fueilles, s'y pourriſſans à la longue, qu'il en demeure propre à porter

beaux bleds, quand deſchargé de tels arbuſtes, bruſlés ſur le lieu, l'on le reduit en labourage. Engraiſſent auſſi les jettons de Bouïs prins en la cime des branches, toute ſorte d'arbres fruitiers, & ſpecialement les oliuiers, eſtant mis auprés des arbres, iceux au prealable deſchauſſés vn pied dans terre & d'icelle recouuerts. Car par le long temps que le Bouïs, pour ſa durté, met à ſe conſumer dans terre, tient la terre craue & eſleuee au grand profit des racines des arbres: qui aians par ce moien, libre paſſage, s'allongent à volonté, & en ſont humectees par la naturelle fraiſcheur de la matiere. Tel engraiſſement reſ-jouit, en outre, les vignes, & par ſur toutes, les muſcates, dont elles ſe rendent tres-fertiles, comme a eſté veu.

Au III. lieu

CH. IV.

C'EST toute l'vtilité de la fueille que cela, eſtant au reſte immãgeable, generalement les beſtes abhorrans ſon extreme amertume & durté. Mais du bois n'eſt de meſme, car il s'en façonne pluſieurs beaux ouurages meſmemẽt de la racine, de laquelle grande trafique eſt faite en Viuarés par les marchans Alemans, leſquels de là, preſte à mettre en œuure, la font tranſporter en leur païs. L'on arrache la plante du Bouïs, & aprés auoir coupé toutes les branches, la racine eſt laiſſee tant grande qu'il eſt poſſible (pour le naturel de la choſe, ne pouuant communémẽt exceder les deux poings d'vn hõme robuſte, joints enſẽble) aprés eſt eſquarrie ou arrondie comme pierre de taille, ſelon que mieux s'accorde: finalement eſt bouillie dans l'eau claire en grand chauderon, pour la rendre propre à ouurer, preparation accomparable au rouir ou naiſer des chanvres & lins, à ceci neceſſaire, pour rendre la racine ſolide, & lui confirmer la beauté de ſa blonde couleur & bigearre madreure. Ainſi preparee la racine du Bouïs, eſt appellee, *Broute*, emploiee en excellentes menuiſeries, de marqueterie, de manches de couteau, de cueilliers, de peignes, & à autres diuerſes beſongnes à l'honneur de l'Alemaigne, mere des ingenieux entendemens. Du brancheage, l'on en retire les perches qu'on y trouue droites, pour ſeruir à l'appui des vignes: le reſtant emploié en chauffage, à cuire du pain, des tuiles, de la chaux, & ſemblables choſes. Eſcheant à vous meubler de Bouïs, faites en planter des rejettons enracinés prins aux pieds des vieux, vn pied dans terre, en raion ouuert, ſans vous ſoucier de les engraiſſer aucunement, veu leur facile reprinſe & accroiſt. Les branches s'enracinent auſſi, non auec beaucoup d'auancement à cauſe de leur peu de mouëlle, & de la durté du bois. Parquoy defaillãt le plant cheuelu, ſerués vous de ſemence, de laquelle ferés vne pepiniere, pour de là au bout d'vn an en tirer le plant qualifié de meſme aage & grandeur, afin de le tranſplanter où il vous plaira. Le temps de ce meſnage eſt le mois d'Octobre & de Nouembre, en Lune nouuelle. Le plus curieux du gouuernement de Bouïs, eſt le maniment de la ſerpe, pour le tailler & tondre à propos & auec l'engin requis, pour lui faire tenir honorable place au Iardin.

Trafique de la racine du Bouis.

Comment eſleuer le Bouis.

Garrobier. AV rang des plantes touſjours verdoiantes, nous logerons le Garro-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

bier, ainſi appellé en Prouence, par d'aucuns Silique. Pour ſon robuſte naturel, ils s'accroiſt en tout aër temperé & froid, bien que la Prouence ſoit le païs où naturellement il vient. Il eſt bien ſeant en tonnelles & cabinets, fourniſſans en abondance du ramage, flexible, de couleur verte & reluiſante. A la beauté de ſes fueilles donnent grand luſtre les Garrobies, fruit de ceſte plante, qui eſtans enfermees dãs des longues gouſſes, comme celles de la caſſe ou des faziols, colorees d'incarnat cramoiſi, fait treſ-beau voir pendantes parmi le fueillage, dont l'artifice eſt rendu agreable, & d'autant plus belle repreſentation, que plus artiſtement ſera diſpoſé le cabinet que le Garrobier couurira. Par nouueaux rejettons enracinés arrachés du pied des vieilles plantes, la Lune eſtant nouuelle, lon s'engeance des Garrobiers, les plantans à la maniere ja monſtree: leſquels jettons defaillans, l'on recourra à ſa ſemence, qu'õ ſemera en terre bien preparee enuiron le mois de Feurier ou de Mars: non toutesfois auec aſſeurance de bien faire, par l'incertitude du naiſtre, toutesfois par bon traittement pourra-on vaincre l'infertilité de telle ſemence. Il n'eſt requis grand ſoin au reſtant de ſon gouuernement, dont le principal, eſtant reprins en terre, eſt l'adreſſe de la rameure pour la faire grimper en lieu conuenable, & d'en tondre le ſuperflu pour la bien ſeance & la duree de la plante, à temps & ainſi qu'il appartient.

Lierre.

BIEN que la pluſpart ne tienne conte du Lierre, par s'engeancer plus qu'on ne veut, ſi eſt-il neantmoins agreable à la veuë, à cauſe de ſa belle & reluiſante verdure qu'il garde entiere, en toutes ſaiſons. Il ne craint ne froidures, ne gelees, ne chaleurs, ne ſechereſſes, n'humidités, n'ombrages, s'accroiſſant par tout où il ſe peut loger, auec tant d'opiniaſtre reſolution, qu'à la longue il cauſe la ruine des arbres & murailles ſur leſquelles il ſe nourrit & ſouſtient. Tapiſſer auec du Lierre l'interieur des murailles du Iardin, eſt à propos emploier ceſte plante: ainſi qu'ingenieuſement cela ſe void approprié en l'allee de ſaint Priuat, laquelle bordee de l'autre coſté (limitant ſa largeur) d'vne paliſſade de laurier, demeure maugré le temps, touſ-jours verdoiante auec belle repreſentation. Es tonnelles, berceaux, cabinets & autres lieux couuerts s'accommode auſſi le Lierre, s'y emploiant à volonté; & y cõtinuera ſon ſeruice, autant longuement que durera le bois que lui aurés baillé pour appui. Es Iardins de Chante-loup, en ceux de Claigni aux faux-bourgs ſainct Iacques à Paris, & en diuers autres de la France, les belles tonnelles & berceaux de Lierre y font des agreables promenoirs pour l'Eſté, tellement ombragés, que le Soleil n'y a aucune entree dedans. Le Lierre s'agraffe treſ-bien contre la muraille, & s'y maintient fermement ſans autre deſpenſe que du planter: n'eſtant requis aucun bois pour l'y retenir, ni paux ni perches, d'autant que de lui-meſme s'y choiſit des ſouſtenemens aſſeurés. Et par ſemence & par plant enraciné, l'on s'engeance de Lierre, mais auec plus d'auancement par ceſtui-ci, que par ceſtui-là. Soit par ſemence ou plant, l'on le mettra en terre durant

tout l'Hyuer, la Lune estant nouuelle. Apres par quelque petit beschement l'auoir fait naistre, ou reprendre, le laisserés là, sans autre soin pour son entretenement, tant il est robuste & peu delicat.

Sauinier. LE Sauinier par d'aucuns *Sabina*, se reprend de branche, mais plus facilement de plant enraciné, & auec plus d'auancement aussi. Vn pied dans terre, est-il planté: desire d'estre bien cultiué, quelquefois fumé, & arrousé. De deux sortes de Sauinier y a-il, dõt la plus prisee, a la fueillage approchant de celui du Cyprés, à telle cause appellé des Anciens, Cyprés de Candie. Les deux sont touſ-jours verdoians, sans craindre beaucoup les froidures, dont les cabinets & berceaux sont conuenablement façonnés.

Troesne. Le Troesne, appellé en Latin *Lugustrum*, Bois-blanc, à Lion, & à Fontainebleau, Coigneau, est bien-seant en barrieres ou paliſſades bornans les allees du Iardin, pour la verdeur de ses fueilles, pour la fermeté de son bois, de lui-mesme s'appuiant sans autre artifice, que d'en entortiller le ramage, & pour demeurer long temps en seruice. A faute de plant enraciné, l'on l'edifie de semẽce, par l'vn & l'autre fort facilemẽt, voire se repreñd il de brãche assés bien. Il graine tous les ans jettãt sa semẽce dans des petites bouteilles noires à touppets, qu'il se cõserue en Hyuer, lesquels meslés parmi le vert de fueillage, augmente la grace des barrieres: auſquelles le Troesne se represente bien, ne pouuant seruir ni en cabinets ni tõnelles, à cause qu'il ne peut mõter hautemẽt.

Arbre de Iudee. L'ARBRE de Iudee sera mis ici, pour seruir & en paliſſade & en cabinet. Il est par d'aucuns appellé, Gueinier, par-ce, à mon aduis, qu'il jette des lõgues gouſtes comme gueines à couſteaux, où sa graine s'engendre. C'est vn arbre pluſtoſt petit que grand, de la taille du prunier, rejettant abondamment du pied. Il est ploiable à tout, car il se laisse manier à la trenche comme l'on veut. Sa fueille est assés large, de figure pareille à celle du Lierre, mais plus grande de la moitié, de couleur vert-gai, pouſſe toſt aprés l'Hyuer qualités causans auancé & agreable ombrage. Ses fleurs colombines, resſemblãtes à celles de fleur de pescher, augmentent la grace de l'arbre, mesmes qu'elles naiſſent indifferemmẽt sur le tronc de l'arbre, aussi bien és endroits endurcis des branches, que sur leurs bouts & cimes, precedentes de trois sepmaines la naiſſance de la fueille, & se rendent vtiles en ce qu'elles sont mangeable en salade, tenans quelque chose de la saueur des capres. Il s'edifie par rejets enracinés prins és pieds des vieux arbres, à faute desquels, satisfera la graine emploiee au mois de Mars ou d'Auril.

Lilac. DE semblable corps & seruice que le precedent, est ceſtui-ci, dit, Lilac, son fueillage est plaisãt à voir. Ses belles & grãdes fleurs de couleur grix violãt sẽtãs bõ, parẽt lõguemẽt le iardin, produit abõdãmẽt dupied, dõt les rejettõs renouuellẽt la plãte: defaillãs, ce sera de la semẽce qui satisfera à cela, l'ẽploiãt au mois de MARS ou d'AURIL, en terre graſſe & deliee

LE Seringa porte la fleur blanche & petite, tres-agreable à voir & à sentir, viẽt aprés celle de Lilac. Est de lõgue duree au Iardin y seruant

de plaisant ornement. Sert commodément en palissade & cabinets. S'edifie de branche, aussi de semence dont il est rendu de facile esleuement, pourueu qu'il soit mis en bonne terre.

POVR l'ombrage sont emploiés aux cabinets, berceaux, tonnelles, treilles & autres lieux couuerts du Iardin de plaisir, non seulement, les arbustes, ains toutes sortes d'arbres fruitiers, & autres aiãs les branches flexibles, si à ce l'on se resoud. Mais par laschet la fueille en Hyuer tous les fruitiers, peu exceptés, fait les postposer aux autres qui ne se despoüillent qu'à mesure de la naissance de la nouuelle fueille: laquelle venant pour les reuestir, tient touſ jours les arbres fournis de ramage. D'entre tous les fruitiers qui se depoüillent, nous choisirons comme à ce les plus propres, les Coudriers, Cerisiers, Meuriers, & Grenadiers: lesquels par estre bois de coupe rejettans facilement, satisferont à vostre intention: & pour la diuersité de la matiere, en sera le seruice agreable, ainsi q̃ cõmunémẽt tel se represente-il de choses diuerses. Quant à la vigne, c'est de l'ordre cõmun, que d'en couurir toutes sortes de treillages, où pour double vtilité, elle est bien seante. Des fruitiers vestus, deux seulement se treuuẽt vtiles à ce seruice, assauoir l'Oliuier, & le Pin, dont la beauté de l'ombrage sera accompagné de la commodité du fruit. La chose n'est toutesfois sans difficulté, pour le naturel des plantes, d'elles mesmes non guiere obeissantes & ploiables. Touchant aux Orangers, Citronniers, & semblables arbres precieux ne se despoüillans, n'est raisonnable de les emploier en cest endroit, pour leur grande delicatesse: ou seroit que le païs les fauorisast entierement, comme en la basse Prouence prés de la Mer Mediterranee, ou pour les parer des froidures, l'on n'est contraint de les tenir couuerts en Hyuer. Les plus dignes arbres de tout le general des autres, vestus & despoüillés & plus propres aux couuertures, sont les Cyprés & Lauriers: desquels les bonnes qualités, de couleur, de senteur, & d'obeissance, rendent les ouurages magnifiques.

Quelles plantes bonnes pour cabinets, tonnelles, &c. outre les precedentes.

LE Cyprés ne se peut edifier que par semence, estans leurs branches inracinables, & leurs tiges vuides de rejettons: dont les vieux Cyprés meurent touſ-jours sans heritiers, contre le cõmun naturel des arbres. C'est pourquoy les anciens Poëtes representoient leurs chãps Elizeens, complantés de Cyprés, & que cest arbre, par les Payens, a esté dedié à Pluton. Aussi se seruoient-ils de rameaux de Cyprés aux funerailles de leurs morts, desquels ils cõuuroient les corps lors portans au sepulchre: Aujourd'hui void on dans les Cloistres des Moines abondance de Cyprés, marque de leur Celibat. Le Cyprés desire haer, plustost chaud que froid, venãt aussi allés biẽ sous ciel tẽperé, pourueu qu'il soit aucunemẽt couuert de la bize. La graine sera semee au mois de Feurier ou de Mars, la Lune estãt nouuelle, en terre curieusemẽt preparee dés l'Hyuer precedent, à la main & auec du menu fumier: afin d'estre consumé auãt que la semence y soit mise auprés, cela estãt necessaire pour la faire naistre, car le voisinage du nouueau fumier, pour sa grande chaleur, la bruſq-

Cyprés.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Elle sera couuerte de deux doigts de terre bien deliee, puis subtilement arrousee tous les iours, iusqu'à ce qu'elle soit leuee : car aprés, n'a besoin d'eau, qu'en temps de grand sechereſſe. Eſt neceſſaire de la tenir bien ſarclee, à ce que les malignes herbes ne la ſuffoquent, ſollicitant auſſi par bonne culture, les racines des jettons en prouenãs, à s'accroiſtre & fortifier. Dans trois ou quatre ans, en ſeront les arbriſſeaux propres à tranſplanter, car d'attendre d'auantage, leur reprinſe ſeroit douteuſe, ne voulans eſtre deſracinés beaucoup auancés en aage, ains d'eſtre prins & maniés encores jeunes. Requierent la foſſe large, pour, à l'aiſe, y eſtendre leurs racines, qu'ils jettent plus largement que profondement. Vn bon pied & quart ſuffira pour tout enfoncement, ou ce ſeroit que le lieu fut plus ſec, qu'humide, auquel conuiendroit aller plus auant. Et comme la ſemence craint la chaleur du fumier, de meſme font les racines : parquoi, leur mettra-on auprés en les recouurant, pluſtoſt de terre nouuelle & vigoureuſe que d'autre amendemẽt. Si c'eſt pour le faire monter en tige, comme bois de haute fuſtaie, auec l'ongle en ſeront curés les jettons, croiſſant en bas au trõc, qu'on treuue encores tendres, (n'y touchant auec le fer que le moins qu'on pourra, car ceſt arbre le craint) ainſi conduiſant le tronc. S'en voulant ſeruir en paliſſades ou barrieres, en tapiſſeries contre les murailles, en cabinets, en berceaux, de meſme l'on le dreſſera, & y ſeront adjouſtés, des paux & perches, pour ſeruans de moule, en retenir les branches nouuelles, leur faſans prendre pli ſelon que l'ouurage le requerra. N'y touchant du tout rien, le Cyprés croiſtra en pyramide, large en bas & pointu en haut, auec beaucoup de grace : mais il occupe grand lieu, à cauſe que ſes rameaux bas, s'eſtendent ſur la terre. Incommodité qui n'empeſchera pourtant de diſpoſer des Cyprés, & par ceſte ordonnance, & par les autres, afin de tirer tout le plaiſir de ces arbres.

LES maſle & femelle du Cyprés ſe diſcernent facilement. Le maſle, ſeul, porte des coques ſemblables à petites pommes de pin, dans leſquelles la graine eſt enfermee, & produit ſon ramage plus ſerré & en plus grande abondance, que la femelle. D'vne meſme ſemence, ſortẽt les deux ſexes, toutesfois par grains diſtincts, ſelõ le particulier naturel d'vn chacũ d'iceux. Au Printemps & en l'Autõne, retire-on les coques ou noix contenans la graine, qui eſt fort menuë & petite. Sa meureté ſe recognoiſt à la couleur & peſanteur, tant plus forte eſtant l'vne & l'autre, que plus la graine approche de la perfection. En ces deux ſaiſons de l'annee, treuue-on des coques ſur l'arbre, toutesfois, d'inegale bonté ſelon la nourriture de l'arbre qu'on recognoit aux marques ſuſdites.

Laurier. AV contraire du Cyprés, le Laurier ſe perpetue par rejettons ſuccedans les vns aux autres, ſi que le tige ne meurt qu'à fine force de mauuais traittement. Aux pieds des vieux Lauriers, en treuue-on abondance de jeunes, pour faire des nouuelles Laurieres. La maniere de les eſleuer eſt la precedente, excepté qu'il faut que la ſerpe joue au Laurier, pour l'approprier au ſeruice qu'on deſire de lui. Ainſi qu'au Cyprés, remarque-

marque-on au Laurier, masle & femelle, les deux, neantmoins gardãs la beauté de leur fueillage toute l'annee, ressemblant celui de l'orẽger. Aupres d'vn masle, sera plantee vne femelle pour les faire acroistre par ensemble en perfection : ce qu'on ne pourroit esperer, les logeant par sexes separés. De mesme aussi que les Cyprés, le seul Laurier masle porte la semence : la femelle estant sterile, bien qu'elle fleurisse aussi bien que le masle, aians commune la couleur du fueillage. Ces particularités se recognoissent naifuement à Cauuisson, entre Nismes & Montpelier, où tels arbres abondent, y croissans naturellement. Le masle y est appelle, Baguier, & la femelle Laurier, ainsi discernant les sexes. Plus d'auancement font les Lauriers par semence, que par plant enraciné ; pour laquelle cause estant questiond'edifier la Lauriere, ne vous soucies que du semer, sans vous donner la peine du transplanter. Mais il faut se resoudre en ce commencement, du lieu où destinés les arbres pour tou-jours, afin de n'estre contraint, par changement d'auis à les remuer d'vn lieu en autre. La semence, qui sont les baies de Laurier, est mise en terre comme glands ou chastaignes, par raions, ou à la fiche, quatre doigts profond, & de pied en pied de distãce. Là elles seront entretenues par bonne culture, jusqu'à ce que le plant en sortant soit paruenu à la grosseur du pouce, pour estre transplanté, si transplanter on le veut, vrai point de le prendre, plus jeune & plus vieil, n'estant de si bonne esperance.

Rododendron.

VOICI vne autre sorte de Laurier, Mais fort petite & basse, tenant lieu entre les arbustes. Elle porte des rozes, & pource appellee, *Rododendron*, ou *Rosago*. Fleurit à la fin de l'Esté. S'esleue de semence. Craint le froid ; pour laquelle cause, & pour sa petitesse, est ceste plante nourrie dans des petites caisses ou pots de terre, dont la facilité du transport, lui pare les froidures, & à propos lui fait jouïr de la chaleur du Soleil.

Monon.

EN semblable lieu & pareille façon que le rododendron, se seme & nourrit le Monon, petit arbrisseau plaisant à la veuë, pour la couleur verte de son fueillage, & pour son fruit, qu'il produit semblable à vne petite cerise rouge, non toutesfois mangeable.

Griotier à rozes.

PARMI ces arbres de plaisir, nous logerons le Griotier à rozes. C'est vn grand arbre semblable en bois & fueilles au cerisier aigre, ne produisant aucun fruit, ains seulement des rozes incarnates presques semblables à celles des roziers cõmuns, demeurans en l'arbre vne grãde partie du bon temps. Au Lionnois des cerisiers aigres fort tardifs, ne rendans le fruit que sur la fin de Septembre, dont les greffes portés en Prouẽce & en Languedoc, & là inserés sur des autres cerisiers, pour la difference des climats, ne fructifient nullement, ains seulemẽt fleurissent, & c'est de ceste fleur susmentionnee dont la merueille n'est petite. Par enter, l'on sengeance de telles rozes, les greffans sur des cerisiers communs, aigres ou doux. Et selon le naturel de tout cerisier, le bois se ploie tres-bien en vouçure, dont le cabinet s'en rend fort beau.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Plusieurs autres plãtes bõnes en cabinets.

AVSSI en ces ouurages esleués, seruent quelques autres plãtes frãches & sauuages, arbustes & grandes herbes, comme Genest d'Espaigne, Sureau, Groseiller, Framboisier, Houblon, Cheurefueil, Pommes d'Amour, de merueille, dorees, &c. que l'ingenieux Iardinier emploiera selon leurs proprietez.

Genest d'Espaigne.

QVANT au Genest d'Espagne ou Gaude, la beauté de ses fleurs jaunes le fait desirer au Iardin de plaisir, y estant propre en palissade. Mais parce qu'on l'esleue principalement pour le profit, seruant aux taincturiers de draps de laine, le mesnager en seme abondamment, comme sera veu, où ie vous renuoie pour apprendre le moien de le faire parcroistre.

En ce lieu chap. 29.

Sureau.

LE Sureau pour sa grosse moële, s'enracine tres-facilement de branche, dont autre mystere n'y a-il, qu'à en fourrer des bastõs dans terre. Il demande les lieux humides. Estant vne fois reprins, ne luy destinés aucun particulier traitement, car il se maintiendra sans culture, vigoureusement longues annees. L'on le tient au Iardin principalement pour sa fleur blanche, laquelle meslangee auec son vert fueillage, donne grace au cabinet qui en est couuert. Sa fleur est vtile en plusieurs choses, mesmes à odorer les nouueaux vins, ainsi qu'a esté monstré: mais au contraire, sa forte senteur est importune, dont plusieurs bannissent du Iardin toute la plante.

Au 3. lieu chap. 10.

Groseiller.

ICI siera bien le Groseiller ou Vinetier appellé aussi Espine benoite, non pour couuertures, par faute de ramage, ains pour barrieres ou palliſſades, en quoi il se plaist, s'y maintenant plusieurs annees. Le fruit qu'il produit appellé, Grosselle, est appetissant, seruant en plusieurs viandes de cuisine, dont double vtilité tire-on de ceste plante. S'engeance, de branche s'enracinant aisément dans terre: mais encores de plus facile reprinse en est le plan cheuelu. Le Groseiller desire la bonne culture, de la main, du fumier, de l'opportun arrousement, & d'estre souuent tondu, lui roignant la sommité de ses jettons, pour l'arrester de monter trop hautement. Se reprend & accroist tres-bien en tout aër, car il ne craint extraordinairement, ne froidures ne chaleurs.

Framboisier.

AV Groseiller nous accouplerons le Framboisier, pour la sympathie de leurs seruices, seruans communement en palliſſades, & donnans du fruit à manger. C'est vn arbuste plustost de montaigne, que de plaine; aussi vient-il facilement en aer froid. Son fruit approche aux fraizes, & en figure, & en temps de maturité, ces deux estans les premiers qui paroissent à la fin de Mai. Par jettons enracinés est le vrai moien de se meubler de telle plante. En l'Autonne l'on le plantera la Lune estant vieille. Et bien que de lui-mesme vienne és forests agrestes, si est-ce qu'appriuoisé au Iardin par bonne culture, manifeste & en bois & en fruit, combien il se plaist d'estre bien cultiué & carrellé.

Aulonier.

L'AVLONIER symbolise auec le Framboisier, par estre arbrisseau portant fruit ressemblant aux Framboises & Fraizes, mais plus gros

qu'aucunes d'elles. Il se plante par rejettons enracinés, és deux saisons, de l'Automne & du Printemps, & s'entretient auec moderé labeur, comme aussi vient bien en terre de passable bonté.

Houblon.

AVCVNE plante n'y a-il au Iardin plus aisee à s'engeancer & à se maintenir, que le Houblon, lequel tiré des haies & buissons (où il croist sans artifice) par jettons enracinés, se reprend tres-facilement en toute terre. Aussi par semence vient-il aisément, dont toutesfois l'on s'abstiendra aiant commodité de plant, pour auancement d'œuure. L'Automne en est la vraie saison, beaucoup plus propre que le Printemps, par estre le Houblon fort primerain à pousser: ce qu'il fait dés incontinent les froidures de l'Hyuer estre passees. Sa facilité à hautement grimper, le rend propre és couuertures des berceaux & cabinets, où par estre flexible & aisés abondãt en fueillage, est sa droicte application. Du Houblon, outre le plaisir de la rameure pour ombrage, tire-on ce profit, que d'en manger, en la Prime-vere, les tendres cimes des jettons en diuers appareils. Sa fleur & sa semence sont aussi vtiles à la bierre: pour laquelle cause, és païs où telle artificielle boisson est en vsage, au defaut de la vigne, auec soin, est le Houblon cleué & entretenu.

Cheure-fueil.

EN pallissades & pour accompagner les costés des cabinets & berceaux s'emploiera le Cheure-fueil, où il sera bien seant, à cause de sa bonne senteur & beauté de ses fleurs, plaisantes à voir: estant en outre, salutaire en diuerses applications de medecine. L'on se pouruoit de Cheure-fueil, & par racines & par bouteures, les mettant en terre à l'issue de l'Hyuer. Et auec fort petit labourage il s'entretient, dont peu de peine donne-il à en tirer seruice.

Pommes d'Amour, de Merueille, & Dorees.

LES Pommes d'Amour, de Merueille, & Dorees, demandent cõmun terroir & traittement, comme aussi communément seruent-elles à couurir cabinets & tonnelles, grimpans gaiement par dessus, s'agraffans fermement aux appuis. La diuersité de leur fueillage, rend le lieu auquel l'on les assemble, fort plaisant: & de bonne grace, les gentils fruits que ces plantes produisent, pendans parmi leur rameure. A l'issue de l'Hyuer les graines en sont semees, seul moien de s'engeancer de ces plaisans arbustes, dõt la delicatesse ne souffre les rudes froidures: pour laquelle cause, ne durent-ils qu'vne saison, se mourans, comme les melons & concõbres, à l'approche de l'Hyuer. Leurs fruits ne sont bons à manger: seulement sont-ils vtiles en la medecine, & plaisans à manier & flairer.

Campanula.

LA Campanula, ainsi ditte en Italien, & *Volubilis major*, en Latin, seruira tres-bien en cest endroit, couurant les cabinets, où elle grimpera hautement, s'entortillant és bois & perches que lui baillerés pour appui. Elle croist durant trois mois continuels, fleurit tous les jours, chacun produisant abondance de fleurs nouuelles, de couleur bleue, de la figure & grandeur d'vn cul de verre. Iette sa graine dans vn estui, de la figure & grandeur d'vn gros bouton de pourpoint. La grai-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ne eſt pointue au milieu ; on la ſeme au Printemps, en terre bien cultiuee & engraiſſee.

Pois de merueille. LES Pois de merueille ſeront ici emploiés. Ils naiſſent dans vne veſſie de la groſſeur d'vn eſteuf, trois en chacune veſſie. Les Pois ſont noirs, aians vne marque blanche au milieu, de la figure du cœur. Son ramage monte en haut, à cela eſtant guidé. Les Pois pour ſemence, ſeront mis en terre au tẽps que deſſus, & là bien cultiués. Ne dure qu'vne ſaiſon non plus que les precedentes plantes.

Cartouſle. CEST arbuſte, dit Cartouſle, porte fruict de meſme nom, ſemblable à truffes, & par d'aucuns ainſi appellé. Il eſt venu de Suiſſe, en Dauphiné, depuis peu de temps en çà. La plante n'en dure qu'vne annee, dont en faut venir au refaire chacune ſaiſon. Par ſemence l'on ſ'en engence, c'eſt à dire, par le fruict meſme, le mettant en terre au commencement du Printemps, aprés les grandes froidures, la Lune eſtant en decours, quatre doigts profond, deſire bonne terre, bien fumee, plus legere que peſante: l'aer moderé. Veut eſtre ſemé au large, comme de trois en trois, ou de quatre en quatre pieds de diſtance l'vn de l'autre, pour donner place à ſes branches de ſ'accroiſtre & de les prouigner. De chacun Cartouſle ſort vn tige, faiſant pluſieurs branches, ſéleuans juſques à cinq ou ſix pieds, ſi elles n'en ſont retenus par prouigner. Mais pour le bien du fruit, l'on prouigne le tige auec toutes ſes brãches, dés qu'elles ont attaint la hauteur d'vn couple de pieds; d'icelles en laiſſant reſſortir à l'aer, quelques doigts, pour là cõtinuer leur iect: & icelui reprouigner, à toutes les fois qu'il ſ'en rend capable, cõtinuant cela iuſques au mois d'Aouſt: auquel temps les jettons ceſſent de croiſtre en fleuriſſans, faiſans des fleurs blãches, toutesfois, de nulle valeur. Le fruit naiſt quand & les jettõs, à la fourcheure des nœufs, ainſi que glands de cheſne. Il s'engroſſit & meurit dans terre, d'où l'on le retire en reſſortãt les branches prouignees, ſur la fin du mois de Septembre, lors eſtant paruenu en parfaicte maturité. L'on le conſerue tout l'Hyuer parmi du ſablon delié en caue temperee; moiẽnant que ce ſoit hors du pouuoir des rats, car ils ſont ſi friands de telle viande, qu'y pouuans attaindre, la mangent toute dans peu de temps. Aucũs ne prennent la peine de prouigner ceſte plante, ains la laiſſent croiſtre & fructifier à volonté, cueillans le fruit en ſa ſaiſon: mais le fruit ne ſe prepare ſi bien à l'aer, que dans terre, en cela ſe conformant aux vraies truffes, auſquelles les Cartouſles reſẽblent en figure; non ſi bien en couleur, qu'elles ont plus claires que les truffes: l'eſcorce non rabouteuſe, ains liſſe & deliee. Voila en quoi tels fruits different l'vn de l'autre. Quant au gouſt, le cuiſinier les appareille de telle ſorte, que peu de diuerſité y recognoit-on de l'vn à l'autre.

Mouſſerons. AVX truffes, nous acouplerons les Mouſſerons, Potirons ou Boulets, pour cueillir en noſtre Iardin ces fruits paſſagers & volontaires, au temps paſſé, eſtimé l'artifice, n'auoir aucun pouuoir de les contraindre de s'accroiſtre en lieu certain. Mais tant grande eſt la curioſité de

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

l'homme, que faisant profit de tout par accident a-il redigé en art ceste science. Le pur fumier de brebis, de lui-mesme engendre des Mousserons assés bons : mais auec de la terre, des meilleurs & plus delicats. Ce sont ceux qui estans blancs au dehors, vineux au dedans, non guiere grands, sont les plus prisés. Sera fait vn lict de quatre doigts de haut auec terre fort deliee, cõme celle que les taupes poussent à l'aer, & par dessus mis du fumier, de pareille hauteur; apres, de la terre, en suite du fumier, ainsi par littes faisant vne couche de deux à trois pieds de haut. La couche est finalement arrousee de la decoction de Mousserons biẽ choisis; c'est assauoir de l'eau où l'on aura bouilli des Mousserons, que, tiede, on iettera par dessus soir & matin. Par lequel moien la couche produira en abondãce, des Mousserons tres-bien qualifiés: nõ toutesfois en autre saison qu'en l'Automne & Printemps, comme propre à telle viande. Par autre artifice, l'on se fournit de Mousserons par tout ou l'on veut, & ce auec beaucoup de facilité : car il ne faut qu'y transplacer de la terre en laquelle ce fruit-ci croist naturellement, que choisirez selon les races qui mieux vous agreeront (y en ayant des bonnes de diuerses couleurs, comme jaunes, rouges, noirs) & l'affermir doucemẽt sans la presser. Mais ce sera terre non emmenuisee, ains enleuee en grandes pieces, comme gazons, afin de ne destracquer la semence. Y ajoustant l'arrouser auec la decoction susdicte, seruira à auancer le fruit, non qu'il y soit necessaire. Il semble n'estre ici le lieu de parler de telle matiere, veu qu'il est destiné pour les arbustes du Iardin Bouquetier. Mais y aiãt logé la Cartoufle, auec raison, par estre arbuste, ie l'ai voulu accompagner du Mousseron, pour la sympathie de ces deux fruits: dont la prouisiõ est aggreable, pour leur vtile nouueauté, contentement accouplable auec la plaisante odeur des belles plantes du Iardin.

REVENONS aux plantes. Ceste-ci se façonne en arbrisseau, montant à la hauteur d'vn homme, auec la proportion requise à vn grand arbre: à laquelle beauté, estant jointe la plaisante couleur verte de son ramage, ressemblant à l'hyssope: lui fait tenir rang honorable au Iardin. Elle est venue des Indes. S'esleue par semẽce & par racines. Craint le froid: c'est pourquoi on la loge en abri de la Bize regardant le Midi: où, pour plus de seureté, en pots de terre ou de caisses, la tenant à couuert durant les froidures. *Belvedere*

AVSSI des Indes est abordee vne herbe en Hollande, dont la nouueauté & la qualité, la font rechercher. Elle ne se nourrit, ni dans la terre, ni dans l'eau, ni à l'aer ains dans la maison suspendue sous les planchers, prés ou loing du feu comme l'on veut. En Hollande elle est appelle, *Grunal*, au langage du pais, qui signifie touiours verdoiante. La maniere de l'esleuer est d'en rompre vn jetton auec les doigts, non le couper par aucun ferrement, puis l'enueloper de terre grasse & argilleuse, dans laquelle aura esté mis de l'huile, faisant ressortir la cime du ietton. L'argile est couuerte d'vn linge, ceste enue- *Grunal.*

lopement lié auec vne cordelete, & icelle attachee au plancher le jettõ regardant en bas. Là il produit des nouueaux jettõs preſque plats, gros, enuiron cõme le pouce, ſ'allongeans d'vn pied & demi. Sont touſiours verdoians, mais d'vne verdeur ſans fueilles. L'on y void continuellement nouueaux jettons qui pouſſent & croiſſent, & des vieux qui tariſſent & meurent. Ceſte herbe ne porte ne fleur ne fruit, ne graine. L'on tient ſon jus eſtre venimeux. I'ai eſtimé à propos de faire ici mẽtion de ceſte plante, pour ſa rareté (bien quelle ne ſerue à noſtre Iardin) ſ'accouplant auec la Cartoufle & les Mouſſerons, puis que communement ſ'extrauaguent en quelque ſorte de noſtre matiere.

CHAPITRE XI.

Herbes pour bordures & compartimens du parterre.

Lauande. LEs herbes de bonne ſenteur, propres à faire bordures, ſont les ſuiuãtes & ainſi maniees. La Lauande tient rãg honorable en ceſt endroit, pour la beauté de ſes fleurs bleües, bonne ſenteur, & facile gouuernement. Elle ſe plante & par rejettons enracinés, & par bouteures ou branches, és mois de Feurier & Mars, la Lune eſtant nouuelle. Souffre la legereté du terroir, la ſechereſſe, la negligence du Iardinier: ſe plaiſt à eſtre ſouuent tondue, dont ſe rend propre à border l'entour des quarreaux du parterre, où elle dure en vigueur quelques annees, ſans par trop craindre le mauuais temps.

Hyſſope. En la Lune vieille de Mars, ſera ſemee l'Hyſſope, pour eſtre tranſplantee au mois ſuiuant en ſemblable poinct de Lune. Elle vient treſbien en terre legere, mais vigoureuſe, pourueu qu'elle ſoit expoſee au Soleil. Ne veut eſtre arrouſee, qu'en temps ſec & aride, en tout autre haiſſant l'humidité. Le tondre à la fin de l'Eſté, la faict rejetter copieuſement, la bonnaſſe de l'Automne luy en donnant le loiſir: ce que plus tard ne feroit-elle, pour le deſtourbier des froidures. Encores en meſnage-on les retailleures, car les brins des ſommités coupés & ſechés, ſeruent à faire poudre pour la potagerie de l'Hyuer.

Aluyne ou Abſynthe. De plant enraciné & de ſemence ſ'edifie l'Aluine ou Abſynthe, autrement appellé, Fors en Lune nouuelle d'Octobre, de Feurier, ou de Mars. L'on en remarque de trois principales ſortes, de Romain ou Pontique, de Marin, & de Commun. Aucune deſquelles ne requerant le terroir beaucoup fertille, ſ'accroiſſent en terre ſablonneuſe & pierreuſe, où auec peu de culture, l'on ſ'entretient tres-bien.

Trufemande. Par bouteures ou branches ſe fournit-on de Trufemande, dite *Abrotanum fœmina*, les recourbans en terre demi pied profond, & les en faiſant reſſortir à l'aer, deux doigts. En l'vne des deux ſaiſons, & de l'Automne & du Printemps, telle qu'on voudra choiſir, cela ſe fera, la Lune eſtant nouuelle: comme auſſi ſ'accroiſtra-elle, en terre que lui

donnerés auec moderee culture, de la main, du fumier & de l'eau. La Trufemande se jette fort en rameaux, d'vn brin s'en faisant tost vne grosse touffe. Se reſ-jouit d'estre tondue, dont l'on la rend tres-propre en bordures, sa griseastre couleur, telle la gardant toute l'annee, & ses fleurs jaunes durant le Printemps, auec leur bonne odeur, la rendant recommandable.

Thym.

DEVX especes de Thym y a-il, qu'on diſcerne à la fleur, la plus blãche estant la meilleure. Les deux viennent naturellement és coustaux secs & arides, dont ils ont la racine fort dure. Par plant enraciné & par bouteures l'on se meuble de Thym. L'vn & l'autre defaillans, l'on recourra à la semẽce: laquelle miſe en terre en Lune du mois de Feurier, satisfera à vostre deſir. Le Thym se plante commodément en l'Autõne & au Printemps, au croiſſant de la Lune, pourueu que la terre ne soit trop humide. Requiert la chaleur du Soleil, & d'estre coupé & tõdu en saiſon. Ainſi traité, & careſſé par la generale culture du Iardin, ceſte plante s'augmentera en beauté: mais elle deſcherra de ſenteur, ſes fleurs n'estans tant odorantes en lieu labouré, qu'en deſert. La graine de Thym est ſi menuë, qu'à peine la peut-on recognoiſtre parmi la fleur, qui la retient & l'accompaigne juſques à ſa parfaicte meureté; dont pour ne se deceuoir, ſans autre recherche; la fleur ſera amaſſée lors qu'on la verra commencer à deſcheoir, & ſans se ſoucier d'en ſeparer la graine, tout cela enſemble ſera ſemé. Les abeilles & les connins, aiment fort la fleur du Thym, auſſi leur acquiert-elle bonté de miel, & de chair, accompaignés d'odorante ſenteur, ainſi qu'apparẽment se remarque en diuers endroits de Languedoc, où les abeilles & les connins ſe paiſſent de Thym.

Sarriete.

LA Sarriete par d'aucuns appellee, Sadree, est fort approchante du Thym. Elle s'accroiſt aiſement aux lieux ſablonneux, & maigres, parmi les cailloux des ruiſſeaux. Tiree de là par ſes rejets, & cultiuee au Iardin, reprendra tres-bien & ſe rendra bonne. Sa graine auſſi ſert en ceſt endroit ſemee, au temps, où, & ainſi, comme le Thym, & par aprés de meſme gouuernee.

Serpoulet.

POVR l'affinité du Serpoulet aux deux precedentes herbes, comme elles il eſt eſleué: auſſi communiquent-ils enſemble leur bonne ſenteur de fueille & de fleur; le ſeruice des cimes de leurs jettons à estre reduites en poudre pour la potagerie, où elles ſe rendent propres. De meſme donques que leſdictes plantes, le Serpoulet ſe loge en terre, & ſy conſerue. En ce qu'il deſire l'eau toute l'annee, approche plus du naturel de la Sarriete, que de celui du Thym, qui ſe plaiſant és lieux ſecs, ne peut profiter és trop humides.

Fabregue.

CESTE plante-ci, a quelque correſpondance en l'odorement auec les autres. Demeure neantmoins la Fabregue plus delicate, que ni le Thym, ni la Sarriete, auſſi ne ſouffre-elle d'habiter ailleurs qu'en Iardin bien cultiué. L'on en ſeme la graine, & aprés en tranſplante-on les jettons, l'Hyuer eſtant paſſé, touſiours en croiſſant de Lune. Ceſte

particularité s'y treuue, qu'aimant fort l'eau, arrachee du seminaire, aprés mise dans vne fiole de verre pleine d'eau, ses racines se prennent dans l'eau, & s'y nourrissent comme dans la terre : pourueu que la fiole soit exposee au Soleil partie du jour, non continuellement, c'est assauoir, depuis le leuant jusqu'à midi : d'où retiree sur le chaud du iour, de peur d'eschauffer par trop l'eau, au detriment de la plante, la fiole soit laissee à l'aer le reste du temps. Ainsi auec merueille, void on la Fabregue se nourrir en lieu si foible, & ses racines s'escarter à volonté en l'eau, qu'à loisir l'on remarque au trauers du verre.

Menthe. PAR racines & branches, nous-nous fournirons de Menthe, luy dõnant terre sablonneuse, toutesfois, vigoureuse, fumee & arrousee. On la met en terre enuiron demi pied, deuant ou apres l'Hyuer la Lune estant nouuelle. D'en semer la graine, ne se faut soucier, puis que la racine & la bouteure sont de si facile reprinse : ce sera seulement à leur defaut, qu'on emploiera la semence. La Menthe se maintient longuement au jardin, s'y peuplant & renouuellant d'elle-mesme par reiettõs, y estant vne fois logee. A en horreur l'attouchement du fer : parquoi n'en faut jamais cueillir les brins qu'à l'ongle, rejettant tous autres instrumens. Et de bonne odeur, telle, auec sa couleur, sans deschet, se les conseruans toute l'annee, maugré les froidures.

Pouliot. LE Pouliot à grand rapport auec la menthe, à cause de leur commun esleuement & seruice. En ceci sont contraires ces plantes, que ceste-ci, desire d'estre esmundee & souuent retaillee auec cousteaux trenchãs, pour la faire profiter.

Sauge. LE semer & le planter sont familiers à la Sauge, venant fort bien par quel qu'il soit de ces deux chemins-là. Mais encore mieux par brãches entorces, fichees quatre doigts dans terre les recourbans. L'Aũtomne, & le Printemps en sont les saisons, en croissant de Lune. Desire d'estre exposee en plein Soleil. Profite en terroir maigre & sec, moiennant qu'on la descharge d'importun voisinage, d'herbes & d'autres empeschemẽs. Ne veut estre arrousee qu'aux extremes secheresses de l'Esté, ni amendee, qu'auec des cendres, pour tout fumier. Le tondre plusieurs fois l'annee, la fait reietter gaillardement : pour laquelle cause ne lui laissera-on iamais, ni les fueilles flestries, ni les trop vigoureuses fen mõtans en haut. Pour plusieurs bonnes qualités, est recherchee la Sauge. Elle est tres-profitable à la santé, plaisante à la veuë, & au flair, vtile à la cuisine. Ne craint par trop les mauuais temps, dont assés longuement se maintient elle au Iardin, saine & entiere.

Marjolaine. L'ON manie diuersement la Marjoline. Ceux qui le mieux s'entẽdent à ce mesnage, aprés l'auoir esleuee par semence, la transplantẽt ailleurs : autres la laissent au seminaire. C'est vne excellente plante, des plus exquises du parterre : mais pour sa grande delicatesse, ne peut viure sous aer beaucoup froid, & encores quel qu'il soit, n'y dure-elle que quelques annees. Outre sa biẽ-seãce, elle est vtile en plusieurs choses, voire se sert-on de tout ce qu'elle produit (sans toucher aux remedes des ma-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ladies) où elle eſt opportunement emploiee. Pour dõner gouſt au pain on l'en ſaupoudre, l'enuoiant au four, ſelon l'vſage de pluſieurs lieux de l'Italie, de Naples, de la Sicile, & de Malte, là n'eſpargnans la graine de ceſte exquiſe plante. La balle reſtante de la graine, & les tendres brins de leurs iettõs, ſont conuertis en poudres pour la potagerie. Et ces poudres-ci, & la graine de Marjolaine, ſont meſlees parmi les matieres dont certains Alemans compoſent leurs boiſſons, qu'à telle cauſe vont-ils prendre au Milanois, où l'en fait marchandiſe. Ainſi que les Iardiniers de Niſmes enuoient la graine de ceſte herbe, aux foires de Lion, d'où elle eſt diſtribuee par toute la France.

En terre deliee & vigoureuſe, ſera ſemee la graine de la Marjolaine, la Lune eſtant nouuelle, le jour beau & l'Hyuer du tout eſcoulé, pour en trãſplãter l'herbe au mois de Mai en ſemblable lieu & poinct de Lune, ſi toutesfois trãſplanter l'on la veut. Tranſplãtee ou non, l'on la cultiuera ſelõ ſon merite, c'eſt aſſauoir, auec tel ſoin qu'elle ne ſouffre du voiſinage d'autre plante, ni de la ſechereſſe, afin que gaiemẽt elle s'accroiſſe. En la tranſplantãt elle ſera miſe quatre doigts dans terre, de demi en demi pied de diſtance, l'vne de l'autre, deux tiges joignãs enſemble. Si la graine ſemee ſort de terre inegalement, ainſi que cela aduient fort ſouuent, l'on arrachera le ſuperflu des lieux eſquels elle ſe treuuera trop eſpeſſe, pour le planter és places vuides, où la ſemence aura rarement pouſſé; par ce moien, vn endroit ſera reparé par l'autre. Ainſi faiſant, ſeront ſuiuis les deux auis de la conduite de ceſte plante: & par telle diuerſité, ne pourra-on faillir d'en auoir contentement. La graine, principal reuenu de la Marjolaine, ſ'en retire en couppant les cimes des jettons qui la contiennent, & ce pluſieurs fois chacun, à meſure qu'on apperçoit la graine ſe meurir: demeurant le tronc de la Marjolaine, vif en terre quelques annees, comme i'ay dit.

Baſilic. Le Baſilic ſouffre d'eſtre ſemé en l'Automne, Hyuer, & Printemps: mais auec plus d'auancement eſt-il eſleué en ceſte ſaiſon-ci, qu'en autre de l'annee, le ſemant en Lune nouuelle. De l'edifier par racines & bouteures, l'on ne ſe ſouciera, car plus ſeurement vient-il ſemé, q̃ plãté. Requiert le terroir bon, & d'eſtre ſouuent arrouſé, pluſtoſt ſur le chaud du iour, qu'en la freſcheur du matin ne du ſoir, contre le commun naturel de toute herberie. Le couper ſouuent auec l'ongle le fait rejetter abondamment, voire mieux que le tondant auec le fer, duquel l'on ſ'abſtiendra en ceſt endroit. Les Anciens tiennent que la plãte de Baſilic enuieillie, ſe conuertit en ſerpoulet.

Auronne. L'Avronne, ditte menu cyprés, pour le grand rapport qu'elle a auec ceſt arbre, autrement appellee, Garderobe, ſe plante par rejettons enracinés, à faute deſquels ſuppleera la ſemence, la mettant en terre bien preparee au Printemps. la Lune eſtant nouuelle. Ceſte herbe ſe perd par l'extremité des froidures & des chaleurs: pour laquelle delicateſſe, lui choiſit-on lieu fort temperé. Aucuns l'eſleuent dans des vaſes, pour facilement la preſeruer des importunes froidures & cha-

leurs, remuans les vazes de lieu en autre, selon les occurrences. Difficulté qui rend impropre l'Auronne à seruir és bordures du parterre: ne laissant, toutesfois, d'estre bien-seante au Iardin auec plusieurs autres herbes, qui pour tout logis, n'ont que des caisses ou autres vazes.

Fenoil. Encores qu'il n'y ait aucun Fenoil aigre, si est-ce que des deux principales especes que nous en auons, l'vn est appellé doux, à la difference de l'autre. Pour la saueur & l'odeur, le doux est le plus desirable: aussi a-il les grains plus gros, que l'autre, par là manifestant sa franchise. Tout Fenoil vient bien de plant enraciné, mais mieux de graine, la semant au Printemps, la Lune estant nouuelle. Le Fenoil desire bonne terre, & bonne culture, pour le descharger d'importun voisinage: & d'estre quelquesfois arrousé en la secheresse: moiennant lequel traictement, tost s'agrandira-il. Mais quelque diligence qu'on y mette, si ne le peut-on faire monter guieres plus hautement, que de quatre à cinq pieds. Outre le rang honorable que le Fenoil tient ici, ceste commodité en sort, que sa graine est bonne en plusieurs viandes & medecines. Et sa fueille en salade exquise, quand estant blanchie elle est tendue encore tendre. Le moien de la blanchir, est; qu'estant l'herbe du Fenoil nouuellement sortie de terre, de la semence qu'auparauant y aurés jettee, & attaint la hauteur de quatre doigts sera couuerte auec des pailles, fueillars, ou autres drogueries, sous lesquelles couuertures, à faute d'aer, l'herbe se blanchira, comme endiuies: lors coupee, se remettra à produire nouuelle herbe fournissant des salades durant l'Esté, en recouurant de jour à autre ce qu'en couperés. Vne espece de Fenoil nous est venue de Barbarie, qui excede de beaucoup la mesure susdite, car il s'allonge jusques à quatorze & quinze pieds: & ce qui augmente la merueille, est la grosseur & la legereté de son tige, l'aiãt gros comme le bras d'vn homme robuste, ne pesant que tresperu: dont est rendu propre à faire bastons pour l'appui des boiteux. C'est le Fenoil sauuage de Pline, comme on le recueille de son discours.

Anis. Il y a grande affinité entre le Fenoil & l'Anis, pour leur commun seruice: aussi desirent-ils commun traictement. L'Anis, donques semé en mesme tẽps, poinct de Lune, & terre, que le fenoil. Mais par le surpasser en delicatesse, plus curieusement que lui sera-il cultiué.

Coriandre Ce n'est la bonne odeur de la fueille du Coriandre, qui le fait loger au Iardin bouquetier: mais le respect de ses grains, vtile à plusieurs seruices. Car touchant ses fueilles, frottees entre les mains, puent comme punaises, chose donnant lustre à la bonne senteur des autres herbes. Il est semé & gouuerné comme l'Anis, desquels, ensemble du fenoil, tire-on les graines en leur parfaicte maturité, ainsi communiquans leurs seruices.

Palma-Christi. S'edifie facilement par graine, la semant en la nouuelle Lune du mois de Mars ou d'Auril. Il aime terre bien laboure, deliee, plus legere que pesante. Tient rang honorable au Iardin, ses fleurs bleuës estans de plaisant aspect. Le Palma-Christi se perpetue au lieu où vne

fois l'aurés semé, par sa graine, qu'il y laisse: dont croissent plusieurs nouuelles plantes, propres à estre remuees ailleurs.

CESTE plante desire bonne terre: se plaist à l'ombrage, & en lieu chaud, couuert de la froidure. Tel nous le lui choisirons, y semant la graine au mois de Mars ou d'Auril. La Mandragorre est bié-seante au Iardin pour la beauté de son ramage & de ses belles pommes, nõ pour sa senteur qui n'est guieres agreable. Il y a masle & femelle, ce qu'on recognoit à la diuersité de leur fueillage, & des pommes, le masle les portant plus grosses & plus hautes en couleur que la femelle. *Mandragorre.*

CE sont les principales herbes du parterre, desquelles sont faictes les bordures des quarreaux & compartiments du Iardin, qu'on pourra accompaigner d'autres à ce jugees propres, bien que l'vsage ne les ait encores authorisees. Mais comme l'on fait touſ-jours quelque chose de nouueau, telle curiosité ne pourroit estre que conuenablement emploiee en cest endroit, où aucune nouuelleté n'est suspecte: comme au contraire, toutes sont dangereuses de mettre en œuure, au reste de nostre Agriculture. Attendu que ce Iardin ci, ne vise qu'au plaisir, qu'on augmente par nouuelles inuentions: & le labourage des champs, principalement au profit pour lequel est plustost prejudiciable, qu'vtile de changer ses accoustumances.

APRES suiuent les fleurs, partie des plus exquises: dont la rareté & excellence rend le jardin magnifique. Aussi tout Iardin de plaisir a esté appellé par les Anciens, Bouquetier à Fleurs, pour monstrer que d'icelles il reçoit le plus de ses ornemens & beautés. Il ne seroit possible de rediger par escrit toutes les fleurs bien-seantes au Iardin, ni la maniere de les gouuerner, pour la richesse de telle matiere, l'entendemẽt humain n'en pouuant voir le fons. Seulement meublerons-nous nostre Bouquetier, des Plantes & fleurs les plus cognuës, en attendant plus ample cognoissance des autres, pour les loger à leur tour, comme j'ay dit. Et dés-à-present, y affranchirons nous plusieurs sortes de fleurs sauuages, naissantes par les prairies & autres lieux non cultiués; à ce incités par leur beauté: lesquelles domestiquees au Iardin, sans doute y tenans rang honorable, s'y representeront tres-bien, ainsi que sans grande peine ne frais, en pourrés venir à l'experience.

LIEV SIXIESME.

Fleurs pour le iardin Bouquetier.

AVEC raison, appelle-on les Oeillets, Giroflees, pour leur senteur tenir beaucoup de celles du girofle, & qui a fait croire à aucuns, cela estre venu par la vertu du girofle, & d'en pouuoir augmẽter l'odeur des Oeillets, en les arrousant auec de l'eau tiede, en laquelle l'on auroit infusé de telle espicerie. Les pieds & *Oeillets.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

rameaux des Oeillets ſon touſ-jours verdoians, leur non-mourante couleur ſeruant d'ornement au jardin toute l'annee, en aucuns temps, ces fleurs l'embelliſſent autant qu'autre plante qui ſoit. Les Oeillets rejettent abondamment, d'vn pied en ſortans pluſieurs, dont l'on a du plant à ſuffiſance. Ceſte facilité cauſe ne tenir conte de la graine des Oeillets pour ſemer: auſſi pour ſa foibleſſe, eſt-elle meſpriſee, comme de petite valeur. Ce ſera donques par plant enraciné que nous-nous meublerons d'Oeillets, dont le planter eſt bon durãt toutes les ſaiſons de l'annee, pourueu que le temps ne ſoit abandonné à l'extremité de froidure, de chaleur, d'humidité, de ſeichereſſe: & que la Lune ſoit en ſon plein, ſi on deſire d'auoir des gros Oeillets: auquel cas, le nombre n'en ſera grand, comme par le contraire, en abõdance de petites fleurs ſortiront des pieds plantés en croiſſant de Lune. Requierent la meilleure terre, languiſſent en la moienne, ne peuuent viure en la maigre. La culture ſemble changer les eſpeces des Oeillets, parce que notoirement ils ſaugmentent en grandeur de fleurs, à meſure du traitement, & deſcheent par negligence. C'eſt pourquoi conuient les amignarder par engraiſſemens, dont le meilleur pour eux, eſt le fumier qui ſengẽdre de la pourriture du bois de ſaule, qu'on trouue dans les creux des arbres deffaillans par vieilleſſe, que curieuſement l'on recherchera, pour auoir des Oeillets, gros & odorans. Veulent eſtre arrouſés, mais moderement: le peu & le trop d'eau, leurs eſtans prejudiciables, l'vn en l'accroiſt; l'autre en l'odorement. Craignent le froid exceſſif, duquel eſtans preſerués, en Hyuer meſme les fera-on florir pluſieurs fois. A telle cauſe tient-on les Girofliers dans les caiſſes, qu'on tranſporte de lieu en autre, cercheans les Soleils & les abris, ſelon les ſaiſons. A la grãdeur des fleurs ſert auſſi & eſt fort conuenable ce troiſieſme moiẽ, que de deſcharger la plante des fleurons ſuperflus, auant qu'eſtre eſpanouïs. ainſi ceux qui reſtent, ſe rendent tant plus remplis & odorãs, que moings à nourrir l'on en aura laiſſé au tige.

Se voient pluſieurs eſpeces d'Oeillets ou Giroflees. Les principales ſont les Blancs, Rouges, & Meſlangés, tenans ceux-ci, des deux precedentes couleurs bizarrement diſperſees, choſe qui leur donne grande gaieté. Aucuns appellent de Prouence, ces trois ſortes-ci d'Oeillets, pour l'abondãce qui en croiſt en icelle Prouince. les autres & plus petits, eſtans dits de Roſete. Quant aux Oeillets d'Inde, appellés auſſi de Turquie, l'on ne les tient au Iardin que pour la couleur, qui eſt belle reſſemblant au velours orangé: mais tant plus laide en eſt la ſenteur, puante, & qui pis eſt mal-ſaine, cauſant le haut mal; mal de teſte, tres-dangereuſe en temps de peſte comme venimeuſe: par le teſmoignage de Monſieur Liebaud en ſa Maiſon ruſtique. Pour leſquelles mauuaiſes qualités, ne lui ſera donnee place en noſtre Iardin, ains ſans auoir eſgard à ſa beauté, la race en ſera bannie.

Povr meſlanger & changer les Oeillets l'on les ente en eſcuſſon; en fente auſſi; en ceſte façon, tres-rarement: & en quelque maniere

que ce soit, est necessaire d'y apporter de la curiosité, pour la foiblesse de la plante. Moiennant lequel ordre, recouure-on des Oeillets verts, inserant sur des lauriers des jettons d'Oeillets blancs: des bleus, sur des bugloses, ou sur des troncs de cichoree, faisant l'enture vn peu dans terre. Plus facilement neantmoints que par enter les meslange-on, par l'assemblage de plusieurs jettons de diuerses especes joints & plantés ensemble, cõme j'ai dit des vignes & des roziers. I'estime que de tel artifice, sont sortis les Oeillets meslangés qu'à Paris on appelle de Rozete, & en Prouence & Languedoc, *Piquassats*, tenans du rouge & du blanc, ces deux couleurs y estans distinctement exprimees. Les Oeillets de Poete, sont petits, de couleur incarnate, aians vn peu de blanc au milieu. En la campagne treuue-on des petits Oeillets sauuages, blancs & rouges, qui tiennent beaucoup de bonne senteur, en laquelle ils augmentent & encores plus en grandeur & beauté, estans transplantés & cultiués au Iardin.

Violiers.

L'on treuue plus grand nombre de Violiers de diuerses couleurs, que d'autres fleurs qu'on ait appriuoisé: y en aiant de Blancs, de Rouges, de Violets, de Iaunes, de Vineux. Leur reprinse est tres-aisee en quelque part qu'on en seme la graine, tant peu delicate est ceste plante: voire se plaist elle contre les murailles és vieilles mazures, où s'estãt vne fois attachee, difficilement l'en peut-on des-engencer. En Lune nouuelle du mois d'Octobre ou de Nouembre, est le poinct d'en Espardre la graine en terre, & d'en transplanter les jettons pour petits qu'ils soient, pourueu qu'on les puisse manier, si toutesfois transplanter on les veut; chose non necessaire, car sans se donner telle peine, ne laissent de vous satisfaire. Le lieu sec agree mieux aux Violiers, que l'humide, ne se souciant de l'arrousement qu'en l'extreme secheresse. Profitent à estre beschés, bien que tres-aisément souffrent la negligẽce du Iardinier. Durent trois ou quatre annees en beauté, non guierre plus; passees lesquelles, s'abastardissent, s'endurcissans leurs racines, tiges, & brancheages, comme degenerans en arbisseaux. Les Violiers sont les plãtes qui d'elles-mesmes sans artifice fleurissent les premiers au Printemps, bien que le climat soit assés froid. Mais estans en lieu temperé tendant à la chaleur, assis en abri de la Bize, dés l'Hyuer donnent le plaisir de leurs fleurs, lesquelles ils gardent fort longuement, pourueu qu'on les destourne de grener, leur tondant souuent la cime des jettons.

C'est vne espece de violier que les Muguets, desirables en ce, qu'estans beaux à voir pour leur parfaite blancheur, ils sont aussi de tresbonne senteur, la rendans tressuaue & douce, mais foible. Il se treuue de deux sortes de Muguets, de grands & de petits. Se semẽt & trãsplantẽt cõme les violiers, requerans mesme terre & traictemẽt.

Muguets.

Violetes de Mars.

Les Violetes produisent leurs fleurs bien tost aprés que les premieres des violiers ont paru. Ce qu'on les appelle de Mars, vient de la France, où deuant ce mois-là n'en void-on que bien peu: mais en

Languedoc & autres lieux Meridionaux, communémẽt lors elles ont passé leur force, commenceans de jetter leurs fleurs, dés le mois de Ianuier. Elles viennent naturellement en lieux incults exposés au Soleil, & à l'ombre aussi: en telle sorte, toutesfois qu'és plus eschauffés, monstrent plustost leurs fleurs, qu'és autres. obseruation requise afin d'en loger au Iardin, & en l'vn & en l'autre endroit, pour en auoir longuement. On seme & transplante les Violetiers, mais auec moins de peine s'en pouruoit-on par plant enraciné, que par graine. Prés des haies treuuera-on abondance de plant, qu'on mettra en terre en l'Automne ou au Printemps, selon que mieux s'accordera, & en diuers endroits du Iardin, soleillés & ombreux, afin qu'on ait longuemẽt de ces fleurs. De plusieurs couleurs de Violetes y a-il, de Blanche, de Iaune, de Vineuse, & de Violete, ceste-ci, comme la plus odorante & meilleure, donnant nom aux autres, estans au reste, toutes de mesme figure en fleurs & fueilles. Par le meslange de leurs grains sortent des Violetes de diuerses couleurs: aussi par la communication de leurs jettons, les estordans au planter, ainsi les faisans ensemble reprendre, selon l'ordre ja representé. La culture exquise leur engrossit la fleur, mais leur diminue la senteur. Sur le matin deuant que le Soleil ait eschauffé la terre, est le droit poinct de cueillir les Violetes, car sur le chaud du iour, l'on ne treuue en elles que peu de senteur.

Pensees. LES grosses & menues Pensees, outre le nom qu'elles ont de commun auec les violetes, par d'aucuns appellés, Violetes d'Automne, se ressemblent en ceci, que par mesme gouuernement on les esleue, desirans mesme terre. Ces fleurs-ci, n'ont que la beauté sans aucune senteur, en recompense de laquelle, sont elles de fort longue duree, voire jusques bien auant dans l'Hyuer; moiennant qu'on les arrouse en tẽps sec: ce que sans regret ferés, puis qu'il n'est à craindre l'humidité leur oster la bonne senteur, par n'en auoir aucune.

Marguerites. ELLES marchent auec les precedentes fleurs, aians ceci de plus particulier, que par le seul planter l'on les esleue. Du pied des vieilles Marguerites, le nouueau plant est tiré, & ainsi enraciné est mis en terre. Ceste fleur ne sent non plus que la pensee: mais sa beauté recompense tel defaut, pour sa figure & diuersité de ses couleurs meslangees & distinctes, selon leurs especes. Vne sorte de Marguerites y a-il aiãt la fleur large & espesse, de laquelle cinq ou six Margueritons sortent, chacun porte par sa petite queuë d'vn doigt de long, faisans tous ensemble vn beau bouquet: qui estant composé d'vne seule fleur, s'en rend d'autant plus desirable, que la plante est assés rare.

Souci. ENCORES que le Souci vienne en tout terroir sans culture, si est-ce qu'estant mis en bonne terre & soigneusement labouré, change bien de visage: comme l'experience monstre ses fleurs en deuenir plus belles, grandes, & épesses estant carressé, que laissé sans soin. Il y a plusieurs especes de ceste fleur, toutes faians Iaune, plus ou moins haute en couleur, auec quelque peu de bonne senteur, leurs

tiges se haussans selon la diuersité de leurs races, en telle qualités discordantes de quelque peu les vnes des autres. Et notoirement en ceste-ci, que d'vne sorte de Souci se treuue le pied monter de trois à quatre pieds, produisant vne large & espesse fleur, jaune, grande comme vne roze, sans nulle senteur, par d'aucuns appellee, passe-velours, à cause que ses fueilles sont veloutees. Tous lesquels Soucis, parent lõguement le Iardin, gardans leurs fleurs jusques bien auant dans l'Hyuer. L'on les edifie par semence, souffrent le remuement & transplantement, comme aussi d'estre maniés és saisons d'Automne & du Printemps. Le plus requis de leur culture, est le tondre souuent de leurs rameaux superflus, car ainsi dechargés, produisent gaiement leur belles fleurs grosses & doubles.

Passe-velours.

VOICI vne fleur qui ne sent du tout rien non plus que les precedẽtes, c'est le Passe-velours, dont la seule beauté, auec raison, la fait loger au Iardin en lieu apparent. Elle est fort belle à voir, faicte en pyramide, de couleur Incarnat esclattant: & qui plus est, sechee, ne descheoit que bien peu de son lustre. qualité qui a fait ceste plante estre par d'aucuns appellé, Passe-velours immortel. Il se seme és mois de Mars & d'Auril en Lune nouuelle. Et biẽ que la plante mõte assés hautement, comme de quatre à cinq pieds, & s'affermisse ainsi que bois, si est-ce qu'elle a fait son cours dans vn Esté: au bout duquel, fenee, l'on en retire la graine en sa maturité, laquelle est fort menue & noire commejaiet.

Passe-velours branchu.

C'EST vne autre sorte de Passe-velours, s'eslargissant en branchage; dont il porte l'epithete de branchu: au contraire du precedent: qui s'en monte droitement en vne seule tige. On l'appelle en Latin, *Amaranthus maximus*. Sa graine est menue comme celle de l'autre, mais presque blanche: aians les deux de commun la couleur rouge de leurs fleurs, la maniere & le temps de les esleuer, & la duree de leurs plantes. Voila leurs conformités & differences.

Passe-roze

LA Passe-roze, se seme au Printemps, en Lune nouuelle, & terre souple & deliee. Son tige s'esleue iusqu'à dix ou douze pieds & dauantage. Sa fleur est assés grande, de la figure d'vne cloche, faite à pans, de couleur rouge-passe, demeurant en sa beauté tout l'Esté: sans plus, lors faisant graine, se fene & dessèche auec son tronc. Il y a aussi des passe-roses Iaunes & blanches, plus espesses que les roses mesmes: sont de diuerse hauteur en tige, mais semblables au grainer, dont elles s'esleuent au Iardin par commun ordre, qui est l'ensemencement.

Herbe au Soleil.

QVELQVE sympathie à l'Herbe au Soleil, auec la passe-rose, par monter fort hautement. C'est vne espece de *Heliotrophon*, appellee aussi *Vire soli*, d'autant que sa fleur regarde touſ-jours le Soleil, se tournant comme lui. Cõmunément chacun pied ne produit qu'vne fleur, mais fort grande, car elle a plus de demi pied de Diametre. Elle est ronde, platte, façonnee comme carde de montaigne, enuironnee de fueilles jaunes hautement coloree. Au milieu de la fleur s'engendrent ses

graines, lesquelles en leur maturité, sont semblables à celles des courges, grandes, blanches, & plattes : d'où procede la semence de ceste plante, seul moien de l'esleuer. L'on la seme au Printemps, la Lune en decours. Son tronc estant dessèché, quoi-que gros & long de douze à quinze pieds, est admirablement leger, pour n'estre que moëlle enuelopee d'vne escorce de bois solide, qui en rend le baston assés ferme, & propre à faire des appuis, comme j'ay dit du fenoil de Barbarie.

Lys. SEVLEMENT par racine s'edifie le Lys, icelle estant en bulbes & oignons: qu'on met en terre bien preparee & fumee au mois d'Octobre ou de Mars, la Lune estant nouuelle. Ses petits oignons se multipliēt fort dans terre, d'vn en venant plusieurs pour la conseruation de la race. Le Lys demande bonne terre, bonne culture, & frequent arrousement. Aussi est-ce plante plus aquatique que seche, comme de diuerses sortes la Nature en produit par les marescages. C'est l'vne des plus excellentes fleurs qu'on puisse esleuer au Iardin, dont la blancheur est incomparable, & la plante propre à plusieurs seruices, qu'elle fait en la medecine. Pour lesquelles bonnes qualités, nos anciens Rois ont choisi ceste fleur, pour leurs armoiries. Sō tige est esleué sur terre, trois ou quatre pieds & dauantage: sa fleur est grande, de la figure d'vne cloche, dont les fueilles sont recourbees en hors, du milieu desquelles sortent des filamēs droits & jaunes, portās chacun vne graine au bout. Comme en ceste fleur-ci, se treuuent diuerses couleurs, de mesme y remarque-on diuersité d'odeurs, le blanc en rendant vne, le jaune l'autre. D'autres couleurs que de Blanche y a-il des Lys, venans d'eux mesmes sans artifice, comme des Rouges & Violets, aucunement dissemblables en figure aux frācs. De colorer par artifice les Lys, Pline l'a voulu enseigner, mais auec tant peu de verisimilitude, qu'il vaut mieux laisser là l'inuention, que d'essaier de s'en seruir, pour la foible esperance qu'il y a d'en tirer plaisir.

Fraizes. BIEN que ce discours ne contienne que fleurs pour l'ornement du parterre, si ne sera-il mal à propos, pourtant, de loger en ce rang, les Fraizes: lesquelles donnans & de l'herbe verdoiante plusieurs annees & des belles fleurs blanches bonne partie de la Primevere, auec raison, pourront-elles tenir honorable rang en ceste endroit. Car les vuides du parterre comme quarrés, ronds, triangles, pentagones & semblables parties des compartimens, estans remplis de Fraizes, s'en representeront plaisans à la veuë, pour le naturel de leur herbe, se tenant tousjours bassement, rampant à terre, & souffrant d'estre agancee par retailleures, ainsi qu'on desire. Et ceci est de plus, seule suffisante cause de les esleuer, que le fruict qu'en abondance elles produisent, bon, salutaire, plaisant, primerain, auant-coureur de tout autre, rend la plante recommandable. De plant enraciné l'on se pouruoit de Fraizes, non de semence, pour sa foiblesse. Mais ce plant-ci, est tant aisé à reprendre, qu'il n'en faut que des menus jettons aians

quel-

quelques filamens subtils, pour s'engeancer. Souffrent tout aer, bien que froid, aussi l'ombrage. C'est pourquoi naturellement sans culture, viennent-elles par les forests agrestes, parmi la touffe des arbres. Toutesfois, elles s'engrossissent à mesure du traitement: dont auient, que pour auoir des grosses Fraizes, conuient les transplanter au Iardin en lieu soleillant, & là les bien traiter par sarcler, sans souffrir les malignes herbes les importuner, & en la secheresse les arrouser: à laquelle curiosité interuenant l'exquis choix de la race, ce sera pour auoir des Fraizes du tout agreables. Ceci aussi est obseruable, qu'estans les Fraizes en païs leur agreant, gaignans terre, elles rempent au detriment du voisinage qu'elles couurent & oppriment de leur ramage. Pour auquel mal obuier, est necessaire terminer leurs limites, coupant des jettons ce qui s'esgarera hors d'iceux, sans leur permettre passer plus outre. ainsi l'on les contraindra à demeurer dans leur logis, sans nuisance. Mais pour auoir des Fraizes plus grosses & en plus d'abondance que le commun, les Fraiziers en feront conduits d'vn particulier traitement. C'est, en ne leur permettant de grimper à terre, ains les contraignant à s'esleuer en haut, se façonnans comme en petits arbrisseaux. Cela se fait en leur coupant de jour à autre, auec l'ongle, les jettons voulans grimper à terre, selon leur naturel. Pour laquelle cause, les plantes seront mises à terre par separations distinctes (non confusément) c'est assauoir, de demi en demi pied de distance l'vne de l'autre, par rangees Dont la terre aprés cultiuee, rapportera des Fraizes excedans en grandeur, bonté, & abondance, les communes. Et en telles qualités se rendront presques admirables, si la race d'elle-mesme en est bonne: veu que par tel traitement, les du tout sauuages s'affranchissent.

Dict aussi, *Iris*, s'esleue par bulbes ou racines sans filamens. L'on les met en terre aprés l'Hyuer, en lieu plus sec qu'humide, aiant esgard à la racine (où consiste le plus de sa valeur) d'où elle sort plus abondante en bonne senteur que d'aquatique. Ses fleurs bleuës sont agreables à la veuë. La plante du Glaieul demeure en terre plusieurs annees. *Glaieul.*

Povr l'abondance des belles fleurs sortans de ceste plante, elle sera ici enrollee. On l'appelle de la nuict, parce que ses fleurs demeurent espanouïes durant la nuict, & la matinee, jusques à ce que le Soleil ait frappé dessus quelque peu, lors se resserrans comme vne bource, & se recouurans à Soleil couché. Ses fleurs sont de diuerses couleurs, y en aiant de blanches, rouges incarnadines, & jaunes; des mi-parties, & par autres portions tacherees de distinctes couleurs. La rameure de ceste plante, s'accommode en couuerture de cabinet, lequel auec plaisir, l'on contemple le matin couuert comme d'vne grande tapisserie. Et ce qui en augmente la merueille, est, que les fleurs, quoi-que diuerses en couleur, procedent toutes d'vn mesme tige, sans autre artifice que du semer de la graine au mois de Mars en croissant de Lune & terre bien fumee. A la fin de l'Esté, ceste plante commence de fleurir & continue bien a- *Herbe de la nuict.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uant dans l'Autõne, faisant lors graine pour en renouueller la semence.

Sãdalida Cretensis. CESTE petite fleur, ditte, *Sãndalida, Cretensis*, est agreable pour sa couleur naïfue de Sãdal, d'où elle a tiré son nom. Elle jette vn petit estui quarré, longuet comme vn canon d'escritoire, dans lequel fait sa graine, qui est de la grosseur d'vn pois. On la seme au mois de Mars, en Lune & terre que dessus.

Tulipan. LE Tulipan est vne plante haute de deux à trois pieds, produisant à la cime vn gros bouton, d'où sortent des agreables fleurs; mais c'est au troisiesme an de son aage, non deuant. Il s'edifie par bulbes, comme le Lys, les mettant en terre aprés l'Hyuer, en Lune nouuelle. La premiere annee, ne jette qu'vne seule fueille, verte & grande, qui rampe à terre sans prendre le haut: la seconde annee, en produit deux: la troisiesme, trois, les fueilles auec le tronc se fenans chacun an à l'approche de l'Hyuer. Les trois fueilles naissent prés de terre, enuironnans le tige, qui s'en monte sans fueille, nud comme vn baston, jusques à la hauteur susdite. Il y a plusieurs sortes de Tulipans, discernees à la couleur de leurs fleurs, differentes les vnes des autres, les aucuns les portans blanches, autres rouges, bleuës, jaunes, orangees, violetes, voire de toutes, excepté de vertes. Ce sont les communs Tulipans; mais les singuliers & plus rares, produisent leurs fleurs teinctes de diuerses couleurs, comme celles de l'herbe de la nuict, au contraire desquelles, ces fleurs-ci s'ouurent au leuer du Soleil, & se resserrent à son coucher, demeurans espanouïes toute la journee. Chacune annee paroit en ceste plante, quelque fleur de nouuelle couleur, non sans esbahissement. Aucun Tulipan ne fait monstre de ses fleurs, que durant douze ou quinze jours de l'annee, aprés lesquels cessent de fleurir. Mais ne commencans tous à la fois, ains les vns aprés les autres selon leurs particuliers naturels, comme s'entre-entendans, fait que le Iardin se treuue paré de ces belles fleurs, cinq ou six sepmaines continuelles, à compter de la fin de Mai. La figure de ces fleurs, est en clochete, regardant en haut vers le Soleil. Leur bien-seance pour leur figure & couleur, est tout ce qu'on requiert d'elles, car quant à la senteur, elle n'est nullement agreable. Les Tulipans craignent le trop d'humidité és racines, dont on les pose en lieu où telle importunité, n'est à craindre, enuironnans leurs racines de fumier moderément eschauffé, pour leur faire passer l'Hyuer, leurs plantes estans fenees & dessechees. Demeurent viuans en terre, six ou sept annees, en chacune leurs racines s'augmẽtans en bulbes ou oignonets, cõme les lys & le saffran, où l'on en prend pour la conseruation de la race.

Martagõ de Constantinople CESTE plante produit des rares fleurs de la grandeur & figure cõme celle du lys, fort recerchees pour leur excellente couleur d'orãgé rouge. L'on l'edifie par graine, la semant au Printemps, en croissant de Lune. Fait vn seul tige, droit, de la hauteur de deux à trois pieds sans aucunes branches, icelui garni dés terre, de plusieurs fueilles vertes, lõguettes & pointues, se renuersans en hors, leur pointe regardant la terre. Au bout

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

du tige fait ſes fleurs, en ſept ou huict boutons ou toupets, qu'elle ouure en diuers jours de chacun deſquels boutõs, ſort vne fleur qui dure quelques trois ou quatre jours, laquelle, fenee, laiſſe vn petit eſtui où croiſt la graine.

Pions. Il y en a de ſimples & de doubles (ce qui eſt dit pour le reſpect des fleurs) s'edifians indifferemment par bulbes, qu'on met en terre aprés l'Hyuer. De la bulbe ſort vn tuiau de matiere molle & frangible, ſujet à eſtre caſſé à peu d'occaſion, dont l'on eſt contraint de l'appuier fermement. Il eſt de couleur verte, comme celle de veſſie ſeruant aux peintres. Aiant monté demi pied ſur terre, fait pluſieurs branches s'eſlargiſſans en hors, au bout deſquelles jettent des gros boutons, d'où ſortent les fleurs qui ſont rondes & fort grandes comme enuiron d'vn tiers de pied en diametre. Ne ſont que d'vne couleur, rouge, blanche, purpuree, ou autre ſelon le naturel de la plante y en aiant de pluſieurs, comme des Tulipans: non qu'aucun Pion produiſe fleur diuerſement coloree, ains diſtinctement, chacune plante la ſienne propre.

Anemoné. Avssi par bulbes vient ceſte plante. La bulbe au pouſſer fait des petites fueilles comme celles de la pimprenelle rampans à terre en rõd. De là ſort le tige, montant de la hauteur d'vn pied; & à la cime portant vne belle fleur, coloree d'incarnat eſclattant. Mais c'eſt l'Anemoné double qui la produit telle, & auſſi plus abondante en fueillage, que le ſimple, duquel la fleur compoſee de moins de fueilles, que du double, eſt communément de couleur violete ou bleuë.

Coronne Imperiale Pour la diſpoſition de belles fleurs ſortans de ceſte plante, elle eſt dite, Coronne Imperiale. On l'eſleue par graine, la ſemant au Printemps en Lune nouuelle. Le tige monte ſur terre trois ou quatre pieds, garni tout le long, de fueilles longues ſans aucunes branches. Vers la cime, produit huict ou neuf fleurs, portees par petits branchillons, chacune le ſien, ſortans tous à vne meſme hauteur du tige, l'enuironnans en rond. Les fleurs ſont comme petites clochetes pendantes regardans en bas: leur couleur eſt de rouge paſle: dans chacune y a des gouttes d'eau, attachees à l'interieur s'y tenans fermement autant que la fleur demeure en eſtat, qui peut eſtre quinze ou vingt jours, lors deſſechant, que l'eau s'en eſt allee, ou d'elle meſme; ou qu'on l'en aura oſtee. Ceci eſt auſſi remarquable, que la fleur eſtant deſſechee de maturité, changeant ſon maintien, ſe renuerſe en haut au regard du Soleil, où la graine ſe meurit. La graine eſt dentelee, reſſemblant aucunement le rouët d'vn moulin. La fleur n'a aucune ſenteur non plus que les precedentes. La plante de la Couronne Imperiale, ne produit aucune fleur qu'elle n'ait atteint la quatrieſme annee. Le tronc ſe fene toutes les Automnes, en demeurans viues les racines dans terre pluſieurs annees, eſtans preſeruees du froid. Ceſte plante ſe renouuelle par la graine cheãt de maturité à terre, d'où ſort du plant à ſuffiſance, propre à tranſplanter ailleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Piuoine. LA Piuoine fait vne grande fleur rouge de belle representation, approchant celle du tulipan. S'edifie de racine & de graine, par l'vn de ces deux moiens l'engeanceant au Iardin, la y plantant ou semant au Printemps. Tout ce qui est de ceste plante, est bon en medecine, specialement, la racine, comme il se void ci aprés au discours des herbes medecinales, où je l'ai enrollee entre celles du Midi.

NOVS deuons la cognoissance & le gouuernement de plusieurs rares & excellentes fleurs, à M. Charles de l'Escluse, qui auec soin exquis, en a esleué grand nombre dans son Iardin de Leiden en Hollande; où il en a fait transporter les races des Indes, & de diuers autres païs lointains. Pour laquelle gentille dexterité, il a merité le tiltre de Pere des Fleurs, & aussi pour ses autres vertus, beaucoup de loüange.

CHAPITRE XIII.

Emploi des herbes & fleurs, pour Bordures & Compartimens.

EN parlant des arbustes, nous auons tout-d'vne-main presques pourueu au moien de les renger cõuenablemẽt: n'y aiant autre mystere, qu'à les cõduire auec des paux & perches, pour les dresser en cabinets, tõnelles, berceaux, treillages & autres œuures de diuerses façõs & figures, selõ les desseins qu'ẽ aurés fait par la guide de la fãtasie, & la cõmodité des lieux. Ici sera monstré cõme l'on se doit seruir des herbes & les emploier, aiãt esgard à leurs facultés, pour l'ornement du Parterre, afin de le rẽdre magnifique. ainsi qu'auec admiration, plusieurs excellens Iardins de plaisir se voiẽt disposés en ce Roiaume. Mesme ceux que le Roi fait dresser en ses Roiales maisons de Fõtaine-bleau, Saint Germain en Laïe, des Tuilleries, de Monceaux, Blois, &c. Ce ne pourroit voiremẽt estre sans merueille, que la contẽplatiõ des herbes parlans par lettres, deuises, chiffres, armoiries, cadrans: les gestes des hõmes & bestes: la dispositiõ des edifices, nauires, bateaux & autres choses cõtrefaites en herbes & arbustes auec merueilleuse industrie & patience: comme de telles gentillesses, l'õ remarque à Châte-loup, où ont esté assujetis & arbustes & herbes. Il ne faut voiager en Italie ni ailleurs, pour voir les belles ordõnãces des Iardinages, puis que nostre France en porte le prix sur toutes nations, pouuant d'icelle, comme d'vne docte eschole, puiser les enseignemens sur telle matiere. Et parce que tels magnifiques ajencemens, ne sont generalement communiqués par tout ce Roiaume, ces instructions ci, vous seruiront à disposer vos Iardins comme il appartiẽdra, si estes en lieu où telles oculaires adresses defaillent.

Discours sur le departement de ces herbes. NOTERE's pour vn prealable, qu'indifferemment toutes plantes ne seruent en tous les endroits de nostre Parterre: la raison voulant que les plus grandes & esleuees, soiẽt emploiees és lieux les plus robustes, & les

petites & basses, és plus delicats. Les premiers seruiront à border les entours des quarreaux, le long des grands chemins & allees: les secondes, à façonner les Compartimẽs & autres menuës choses du Parterre, dont par telle proportionable disposition, le tout se presentera tresbien, ressemblant à vn accoustrement orné de passement de grande monstre, ou à vn tableau enrichi de sa cornice, dont l'esleuement donne lustre à ce qu'elle enferme. Les Bordures seront assés hautes, pour tout grand lieu, d'vn pied & demi au plus, sur vn pied d'espesseur, encores qu'elles soiẽt faites de la plus grossiere plante de laquelle l'on se serue en ceſt endroit. Elles seront façonnees toutes d'vne mesme matiere, pour euiter la deformité procedante du messlange des plantes: s'entend en vn mesme rang & bord, car y en aiant plusieurs, pour embellissement, faudra que chacun soit fait d'vne particuliere espece, afin de ce distinguer les vns des autres.

Leurs nõs.

Les Murtes, la Lauande, le Rosmarin, la Trufemande, & le Bouïs, sont les plus propres plantes pour Bordures, & qui plus longuement durent. Et aux Compartimens simples, doubles, entre-coupés & rompus, la Marjolaine, le Thym, le Serpolet, l'Hyssope, le Pouliot, la Sauge, la Camomille, la Mente, la Violete, la Marguerite, le Basilic & autres herbes demeurans touſ-jours vertes & basses, comme l'Ozeille & le Persil, qui en ceſt endroit se laissent manier, & aussi celles qui auec ces qualités-là, ont quelques attraiantes senteurs. La Ruë y est emploiee, quoi-que de senteur forte, mais c'est pour sa facilité à se ploier à ce seruice.

Ce sont les plantes, dont de tout temps l'on s'est serui en ces beaux Iardins. Mais parce que la pluspart d'icelles defaillent toſt, ne pouuans souffrir les extremes froidures, moins durans en seruice, que plus elles sont delicates, si que c'est entierement à refaire, au plus tard, dans trois ans: l'on s'est auisé, pour faire durer longuement les Compartimẽs du parterre, de les dresser, ou la pluspart auec le seul Bouïs, dõt la beauté de la verdure, est maugré le temps, glaces & neges, touſ-jours vne, telle sienne non delicatesse, lui causant grande duree, auec facile entretien. Pour laquelle cause, sans auoir esgard à sa forte & mal-plaisante senteur, est le Bouïs emploié és choses plus delicates du Parterre. Et comme aiant gaigné l'auantage par dessus les autres plantes, on se sert de ceſte-ci, à tout faire au Iardin. A border les allees grandes & petites, le tenant bassement ou hautement, comme on veut. On en façonne des bancs, chaires, statuës, &c. comme j'ai dit ci deuant, par le moien de la tranche qu'il souffre, dont il est disposé à volonté. Ces herbes-ci, non plus que celles des bordures, ne seront posees confusément, ains suiuant le naturel de l'œuure seront rangees par especes distinctes: afin de demeurer les Compartimens vniformes par ses costés: tant en figure qu'en couleur. Obseruant ceci, que comme religieusement, le peintre taſche de faire ressembler vn costé de son escusson ou compartiment, à l'autre, de mesme fera le Iardinier en ceſt endroit, rangeant si bien ses

Du Bouïs.

herbes, qu'auec raisonnable assortiment, elles soient dispersees par tel ordre, qu'en figure, grandeur, couleur, rapportent le mesme. Pour exemple, estant vne corne, vn rouleau, vn quarré, vn rond, vn ovale, ou autre portion de compartiment de la main dextre, façonné de marjolaine & au dedans enrichi de marguerites, tout ainsi sans augmentation, diminution ne chãgement aucun, faut que soit de la senestre, pour rendre nostre ouurage sans vitupere. Aussi seront les herbes posees en rangees equidistantes, & conuenablement esloignees les vnes des autres, afin d'euiter la confusion que le trop de presse, causeroit à l'œuure, s'entre-couurans: laquelle Oeuure l'on ne pourroit discerner par rangees distinctes, ainsi qu'il appartient, sans telle curiosité ains comme prairie, confusément s'vniroient les herbes ensemble. Donques, à ce poinct sera auisé, & à tenir les herbes fort basses, maistrise de cest art, pour faire voir le vuide du fons, lequel auec soin, sera maintenu nettement, sans permettre s'y loger aucune herbe maligne, le deschargeant aussi de toute autre s'escartant de son rang, à ce que, & la terre & les rangs des herbes, se puissent nettement discerner, & par là juger de l'ordonnance de l'œuure. Et à ce que telles distinctions se voient auec plus de contentement, y sont ajoustees des terres de diuerses couleurs, dont l'on couure le fonds de l'entre-deux des rangees des herbes, ausquelles, par ce moien est donné grand lustre, ressemblant tout le cõpartiment du parterre, à vn tableau d'exquise peinture, sorti de la main d'vn bon maistre. Les terres de couleur, seront choisies propres à tel seruice, non toutes-fois de maligne nature, afin de n'offenser les herbes. Il se treuue de terre naturellement rouge: aussi de jaune, de blãche, n'aiãs autres mauuaises qualités que l'inferrilité: laquelle en cest endroit est vtile, parce que ne produisant aucun herbage, le Parterre en demeure net, au soulagement du Iardinier. Touchant la couleur noire, elle se fera auec de l'ardoise brisee. De la verte ne vous souciés, attendu que les herbes du Parterre n'estans d'autre couleur, n'ont besoin de tel voisinage, ains de celui dont la diuersité les fait discerner. Ceci est notable, qu'estãt question de regarder de loin les Compartimẽs, pour l'assiete du Iardin, conuient faire les rãgees d'iceux, plus loin l'vne de l'autre, qu'estãt prés, au cõtraire, plus l'on les approchera, que plus prochaine en sera la veuë, pour la bien-seance: s'appetissant la chose regardee, à mesure de l'esloignement, par la raison de Perspectiue. Par icelle mesme raison, s'entre-couurent les rangees des herbes du Compartimẽt, quand on les regarde du plan du Iardin, se promenant par les allees: parce que la veuë estãt basse, est occupee par les premieres rangees d'herbe qu'elle rencontre, qui ne permettent d'aller jusques aux autres. Pour laquelle cause, est à souhaiter les Iardins estre regardés de haut en bas, soit ou des bastimens prochains, ou des terrasses rehaussees à l'entour du Parterre. Ainsi que par artifice le Roi a fait faire aux Tuilleries, en sa belle allee de meuriers. Et à S. Germain en Laïe aussi, où la Nature a beaucoup fourni du sien, par l'assiete du lieu, du tout fauorable.

Faut tenir les herbes basses, et le fons net.

La colorer

Cõsideration sur la disposition des Cõpartimens, la veue.

L'ESPESSEVR des rangs, non plus que sa distance de l'vn à l'autre, ne se peuuent bonnement limiter, cela dependant du lieu, qui requiert les Compartimens à lui proportionnés selon sa grandeur ou petitesse. Lequel article bien entendu, causera aux Compartimens celle grace tant recerchee pour tous ouurages, procedante de la raisonnable disposition. Aucuns, au milieu & aux angles des Compartimens plãtent des arbrisseaux surfaillans en haut, en quoi ils se trompent, car cuidans donner grace au Compartiment, ils en obfusquent le lustre par telles couuertures. Si toutesfois l'on y en desire, y seront plantés les arbres les moins fueilleuz, & dont le tige monte hautement & droitement: comme le cyprés, par dessus tout autre à ce seruice estant le plus propre, & conuenablement est posé pour esguille au centre d'vn cadran dressé en herbage au Parterre marquant les heures. Au lieu des arbres pourra-on appliquer quelques rares antiquités, Statuës, Colomnes, Pyramides, Obelisques & semblables pieces de marbre, jaspe, porphire & d'autres precieuses matieres de diuerses couleurs dont la richesse rend le Iardin tres-magnifique. Ces choses estans cõtre-faites en herbe, seront aussi de fort belle monstre, decorant le lieu auec la loüange du Iardinier. En suite, sera besongné auec semblables considerations, où l'homme d'entendement pourvoira par son bon sens, prenant auis de l'œuure mesme, selon les occurrences. car aussi c'est à lui à qui telle besongne s'adresse, non aux ignorans & grossiers du vulgaire. Et d'autant que peu se treuuent de Iardiniers auoir en leur ceruelle les inuẽtions des exquis Compartimens, & autres precieuses dispositions pour le decoremẽt du Iardin de plaisir, ains proceder du sçauoir des hommes entendus en la pourtraiture: ce sera de là d'où nos Iardiniers prendront leurs desseins, en quoi ils acquerront tant plus de loüange, que mieux les sçaurõt mettre en œuure.

ET à ce que le Iardinier, n'aille recercher loin, des desseins pour ses Parterres, j'ai mis ici quelque nombre de Compartimens de diuerses façons d'entre lesquels, y en a de ceux que le Roi a fait faire à Sainct Germain en Laïe, & en ses nouueaux Iardins des Tuilleries, & de Fõtaine-bleau, au dresser desquels M. Claude Molet, Iardinier de sa Majesté, a fait preuue de sa dexterité. Aucuns de ces pourtraits, contiennent des Iardins entiers, autres, des portions: comme carrés, bordures, & semblables, que l'habile Iardinier emploiera auec jugemẽt, selon son lieu, l'aiencant par les susdites adresses, dont il prendra des portions comme il verra à faire. Le moien est, de rapporter la chose du petit au grand. Prendra curieusement ses mesures, gardant de se deceuoir: & sans se hasser, ne lui suffira de mesurer vne fois son œuure, ains y retournera plusieurs. Dont s'instruisant lui-mesmes, auec les obseruations suiuantes, dressera ses Compartimens au contentement de son Maistre, & à son honneur. *Portraits de Iardinages.*

RESOLV doncques que soiés de l'ordonnance de vos Compartimens & autres dispositions, & le Parterre auparauant tres-bien vni &

Moien de dreſſer les Compartimens.

mis au niueau, & proprement ageancé & engraiſſé, ſi que la terre ſoit deuenue facile à gouuerner & fertile, les tracerés à la maniere ſuiuante. Premierement tendrés des cordeaux fort roidement (dont, & des fiches de fer ou de bois dur & ſolide, ſerés abondamment pourueu) le long des grands chemins & allees leſquelles ferés tant larges & longues qu'il vous plaira. Aprés, diuiſerés l'entre-deux des allees par portions égales, en quarrés parfaits, triangles, pentagones, exagones, heptagones, octogones, & en autres telles figures que voudrés, les enfermans auec des cordeaux, pour dans icelles, loger les Compartimens. Telles portions ne ſeront toutes de meſme ſorte, ains de pluſieurs: toutes-fois compatibles les vnes les autres, pour le plaiſir de la diuerſité, dont les Compartimens s'en rendent agreables. Toutes ces figures là, ſouffrent la ligne droite en leurs extremités: les corps deſquelles ſeront diuiſés par meſmes lignes, pour treuuer les centres, ſur leſquels l'on fera les ronds, ovales, & autres lignes curues conuenables à l'ouurage. Au quarré parfait, cela ſe repreſente mieux qu'és autres figures: car tendant deux cordeaux en ligne diagonale, d'vn angle à l'autre, là où s'entre-croiſeront, là ſera le centre qui vous ſeruira pour tracer vn grand rond dans le quarré, ſi rond deſirés faire voſtre Compartiment. Auſſi par meſme adreſſe, facilement diuiſerés les portions requiſes pour les ouurages qu'aurés en main, ſelon la guide des pourtraits: rapportant les meſures du petit au grand, comme j'ai dit, par la toiſe raccourcie, par le pied, par la cane, par le pam, par l'aune, & par autres meſures diuerſes à l'vſage des païs. Les centres demeureront marqués auec des fiches qu'on affermira dãs terre: & ſeront auſſi les cordeaux laiſſés tendus, juſqu'à ce que les herbes ſoient toutes plantees, pour ſeruir de guide aſſeuree, autrement oſtant par impatience & auant le terme, ces marques-là, ſeroit-on en danger de ſe confondre en ouurant, par faute de conduite, autre tãt aſſeuree ne pouuant eſtre, que la ſuſdite.

Planter les herbes à la fiche.

IOIGNANT les cordeaux, ſeront plantees les herbes, les fourrans dans terre auec la fiche, à l'imitation des vignes: ce qu'ainſi ſe fait fort nettement, comme l'on deſire. Mais aucuns treuuent plus profitable d'ouurir la terre auec la ſerfouëte, pour l'aiſance d'arranger à volonté les herbes dans le raion, ſoient-elles enracinees ou non: cela ſe pouuant faire, ſans contrainte en eſlargiſſans leurs racines, ou en eſtordans & recourbans les branches, pour les faire reprendre: toutes-fois, ne s'accommodent jamais ſi bien en ceſte façon-ci, que par la precedente. Ne pouuant ceſt ouurage ſouffrir delaiement aucun, ains eſt neceſſaire, l'acheuer, ſuiure pied à pied, le commencer, de peur de des-former l'entreprinſe: ſans auoir eſgard au particulier naturel de chacune herbe, toutes enſemble ſeront plantees à vne venue ſans nullement ſejourner, par ce moien haſtant les tardiues, & retardant les haſtiues. Le temps de mettre la main à ces Compartimens-ci, pour les planter, ſera prins & dans l'Automne & dans le Printemps, ſelon que

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

le païs eſt ſec ou humide, plus s'auanceant en ceſtui-ci, qu'en ceſtui-là, la terre eſtant bien diſpoſee, ce que s'accordant auec la douceur de la ſaiſon, rendra tres-aſſeuree la reprinſe des herbes. Comme j'ai monſtré, la pluſpart des herbes dont ſe façonnent les Compartimens, ſouffrent le planter par bouteures, bien que par racines elles viennent aſſeurément: mais d'autant qu'en cet endroit, pour la delicateſſe de l'œuure, les branches ſont plus conuenables que les herbes entieres, mieux qu'elles ſe laiſſans arranger, & qu'on n'a à douter de leur reprinſe, fera les prepoſer aux herbes enracinees: jointe ceſte raiſon, que plus facilement treuue-on des bouteures ou branches, la grande quantité requiſe, que des herbes entieres, ſaines, d'eſgale grandeur, telles que de neceſſité conuient les auoir.

Naturel du Bouys.

Le Bouïs ne ſe pouuant reprendre par bouteures qu'à grande difficulté, fait qu'on ne l'emploie au Iardin, que par racines, pour laquelle cauſe, eſt-on contraint d'aller par les Bouïſſieres cercher du petit plant enraciné, & tel le loger au lieu deſtiné: meſme eſt-il mis en terre à la fiche quoi qu'auec racines, ſans eſtre contraint d'ouurir la terre à la ſerfouette, à tout laquelle, le Parterre ne ſe dreſſe jamais ſi bien qu'à la fiche, cõme a eſté dit. N'aiant moien d'auoir du plant enraciné de Bouïs tel que deſiriés, conuiendra en faire vne pepiniere: ſemant des grains de Bouïs au mois de Feurier ou de Mars, d'où ſortira du plant en abondance tel que deſirerés.

Touchant les ſemences.

Quant aux ſemences, l'on ne s'en doit ſeruir qu'és endroits les plus ſubtils & delicats, & où les herbes ja perceuës ne ſe peuuent bien accommoder: comme en lettres, chiffres, deuiſes, armoiries, & autres mignardiſes, où la graine ſe loge ainſi qu'on veut, la fourrant dans la foſſete qu'aurés creuſee en terre plaine, ſouple, & deliee, & en ſa ſuperficie, tracé ce que vous aura pleu, aprés reüni ſi bien le plan, y remettãt la terre que monticule ne valon aucun n'y reſtent. Ces traces ſe feront auec quelques inſtrumens de fer, ou de bois dur, à ce appropriés, deſquels eſcrirés ſur la terre, en y profondant vn doigt: ou en y imprimant ce que voudrés, auec des grandes lettres de bois ſeruans de moule, qu'en preſſant enfoncerés dans terre. Ainſi des chifres, ainſi des armoiries, & autres ſubtilités, dont receurés contentement, ſi tels moules ont paſſé par bonne main, & que le Iardinier treſ-curieuſement, enſemence toutes les parties de ſes traces, ſans obmettre angle ne recoin aucun. Pluſtoſt y mettra-il trop de ſemence, que peu: à la charge qu'eſtant leuee, auſſi toſt, il en arrache le ſuperflu, pour, librement laiſſer accroiſtre le reſtant ſans eſtouffer par trop de preſſe. Comme au contraire, y laiſſera des jettons à ſuffiſance, ſans oublier à l'arracher: afin que par rarité, l'œuure ne ſe treuue deſliee & deſ-jointe, par conſequent imparfaite. Pour prendre ſes meſures, ſera le Iardinier pourueu de perches longues & droites, de bois leger, afin de les manier facilement, auec leſquelles il prendra ſes diſtances, longueurs, largeurs & autres portions: enſemble aura-il des minces chaines de fer, pour tracer les ronds grands &pe-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tits qu'ils marquera és endroits conuenables, lesquelles chaines, sont à tel seruice meilleures de telle matiere, que de cordage, ne de boiaux, demeurans touſ-jours en vn estat sans s'allonger ne racourcir, par humidité, ne secheresses, ne par trop ou peu tirer & tendre, comme font toutes autres matieres, à l'interest des mesures.

Comment seront coupees les herbes quand on les plante.

Les herbes ainsi disposees, & chaussees de terre, le plus vniment que faire se pourra, seront de mesmes couppees iustement quelques deux doigts sur de la terre, pour là s'accroistre par-ensemble. Elles seront cultiuees fort soigneusement, sans souffrir qu'aucune herbe estrangere se fourre parmi, ni auprés d'elles, les sarclant souuent auec toute curiosité sans pardonner à aucune plante s'escartant hors de son rang, par ainsi paroistra le vuide & fons de la terre, comme est requis, & y ajoustant l'embeliſſement des terres de couleur, dont j'ai parlé, le Compartiment s'en representera tres-agreable à la veuë. Seront aussi arrousees les herbes, sans qu'elles endurent la soif, autrement elles dessecheroient, mesme la premiere annee de leur plantement. La commodité ne sera petite, si l'eau y decoule par raions faits aux bords des rangs des herbes, ou sans y en faire aucun, arrouser le Compartiment comme prairie vnie.

Les faut arrouser.

Du temps des herbes.

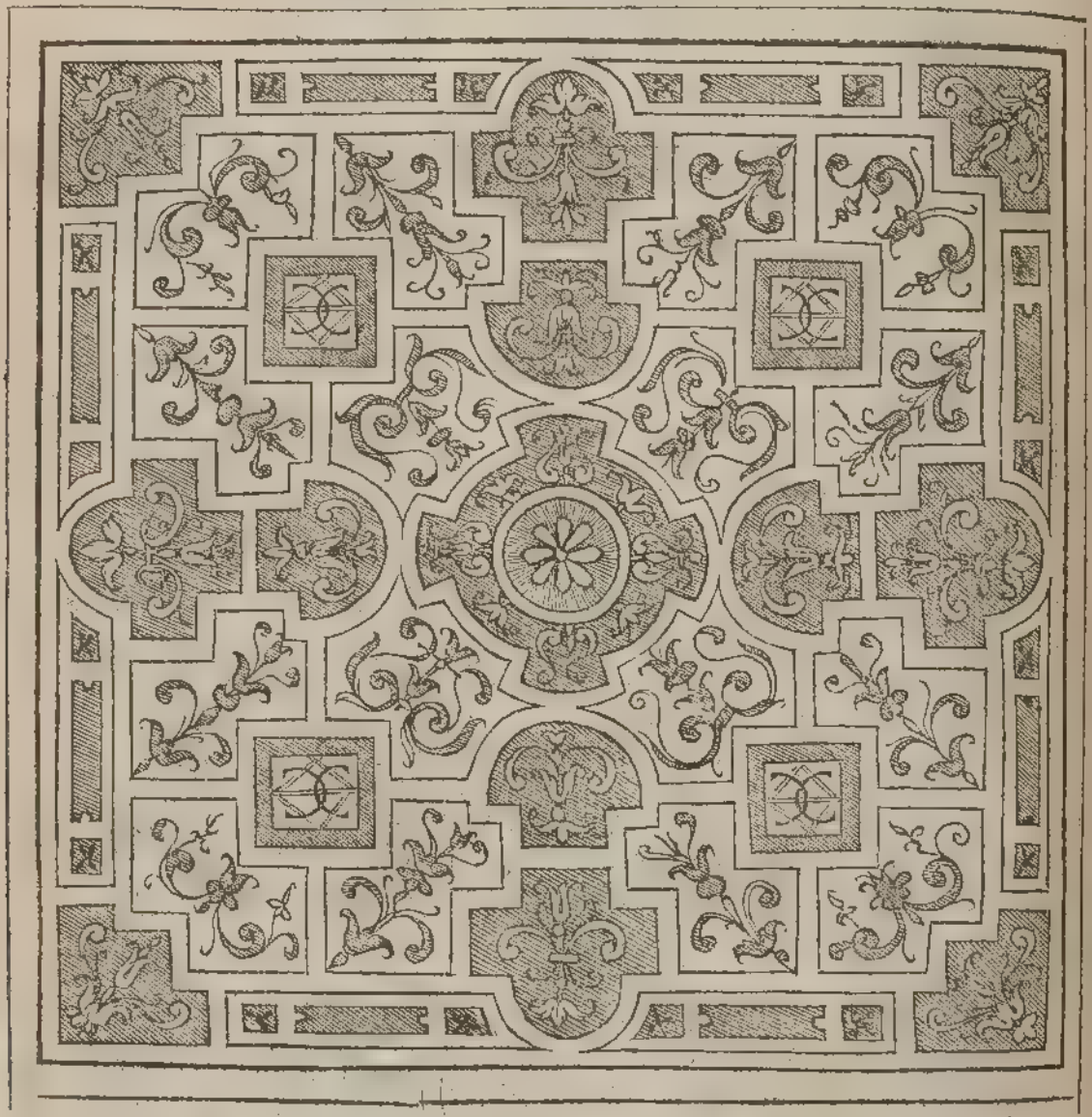
Le restant de la culture des Compartimens & de leurs bordures, des deuis, chiffres, armoiries, passemens, guirlandes & semblables delicatesses, ne consiste qu'au tondre & roigner des herbes, lesquelles il conuient tenir touſ-jours en mesme estat, c'est assauoir bassement, passee que soit la premiere annee qui leur est donnee pour reprinse. Pour tondre les bordures, passemens, & autres parties estant en ligne droite, conuient retendre le cordeau joignant l'endroit qu'on voudra roigner, & là justement auec de grands cizeaux emmanchés de bois, coupper des herbes, tout ce qui excedera la ligne. Quant aux ronds, & autres lignes curues, corps esleués, figures & semblables gētilleſſes, plus difficilemēt y ouure-on, parce que c'est le seul œil qui gouuerne cela: en quoi faut qu'interuienne la dexterité du Iardinier, refaçonnant la besongne, comme de nouueau, à toutes les fois qu'il y mettra la main; autrement, la beauté de l'ouurage se perdroit. Le temps de ce roignement, n'est restraint à autre terme, qu'à la serenité du ciel, estant defendu toucher aux herbes en temps de pluie, de chaleur, & de froidure, de peur de les faire mourir, ou du moins, par langueur, leur faire perdre le luſtre, toutesfois, le Printemps en est la meilleure saison. Ce sera donc qu'on tondra ces gentilleſſes, quand les herbes sur-hausſeront leurs limites, les tenans touſ-jours basſes & quarrees par le dessus & és costés, joignans la terre pour maintenir leur bien-seance.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

C'EST VN COMPARTIMENT DE CEVX DES NOVVEAVX IARDINS DV ROI AVX Tuilleries, faisant vn carreau, dont les vuïdes sont remplis d'enrichissemens, au centre duquel est vne deuise du Roi.

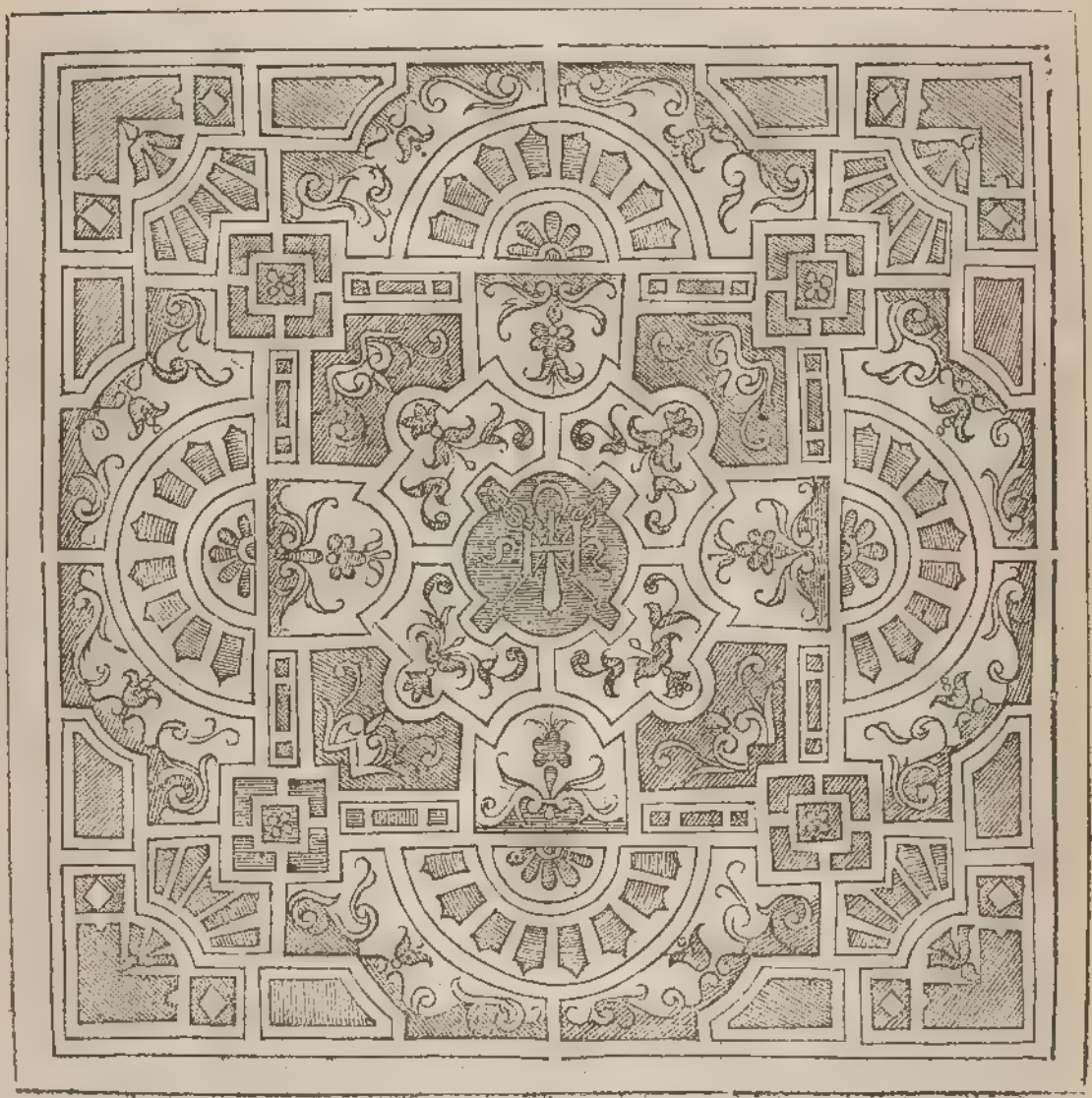
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CE COMPARTIMENT-CI, ENRICHI EN SES VVIDES, EST AVSSI VN carreau des Iardins des Tuilleries.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

DE MESME CESTVI-CI EST DES COMPARTIMENS DES TVILLERIES ENRICHI en ſes vuïdes comme les precedents, portant en ſon centre vne deuiſe du Roi.



LA MESME DEVISE DV ROY, MAIS EN GRAND VOLVME ESTANT DANS VN CARRE' és Iardins de sainct Germain en Laïe, auec ses bordures de Compartimens qui seruiront à diuers jardinages.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

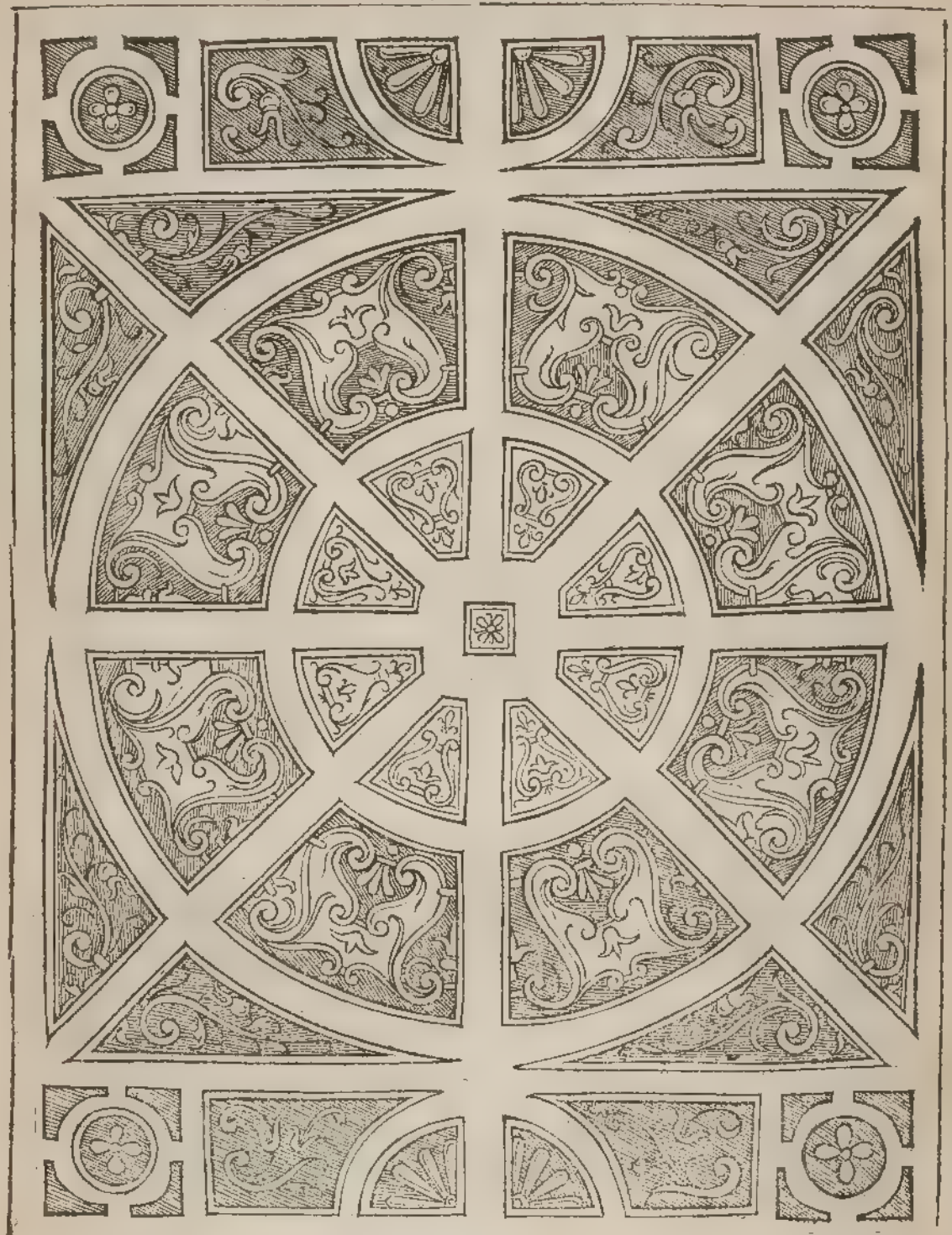
AVTRE DEVISE DV ROI, ESTANT EN VN CARRE' DES IARDINS DE SAINCT Germain en Laïe. Dont les bordures faites en Compartiment rompu, ſeruiront à diuers Iardins.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

C'EST VN COMPARTIMENT DE CEVX QVI SONT AV IARDIN-NEVF DES TVILleries, rempli d'enrichiſſemens, meſmes aux quatre coins des armoiries de France & de Nauarre.

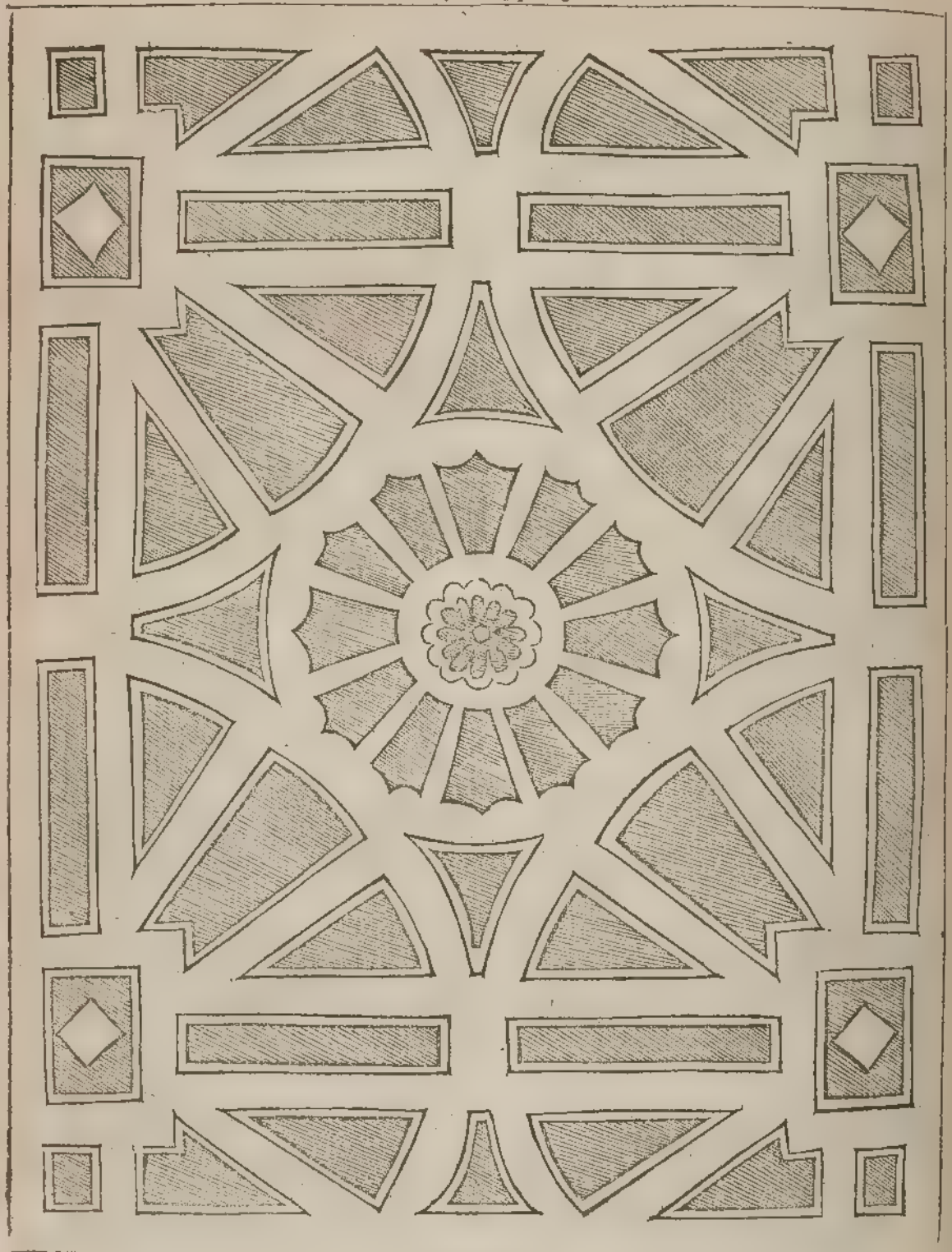
CE

CE ROND EST A SAINCT GERMAIN EN LAIE ENRICHI EN SON INTERIEVR. IL EST accompagné és deux bouts, de bordures, qui rendent la planche longue: dont l'on pourra tirer l'adresse de faire vn iardin entier, aiant des allees droites, des costés droits, des diagonales, & des curues.



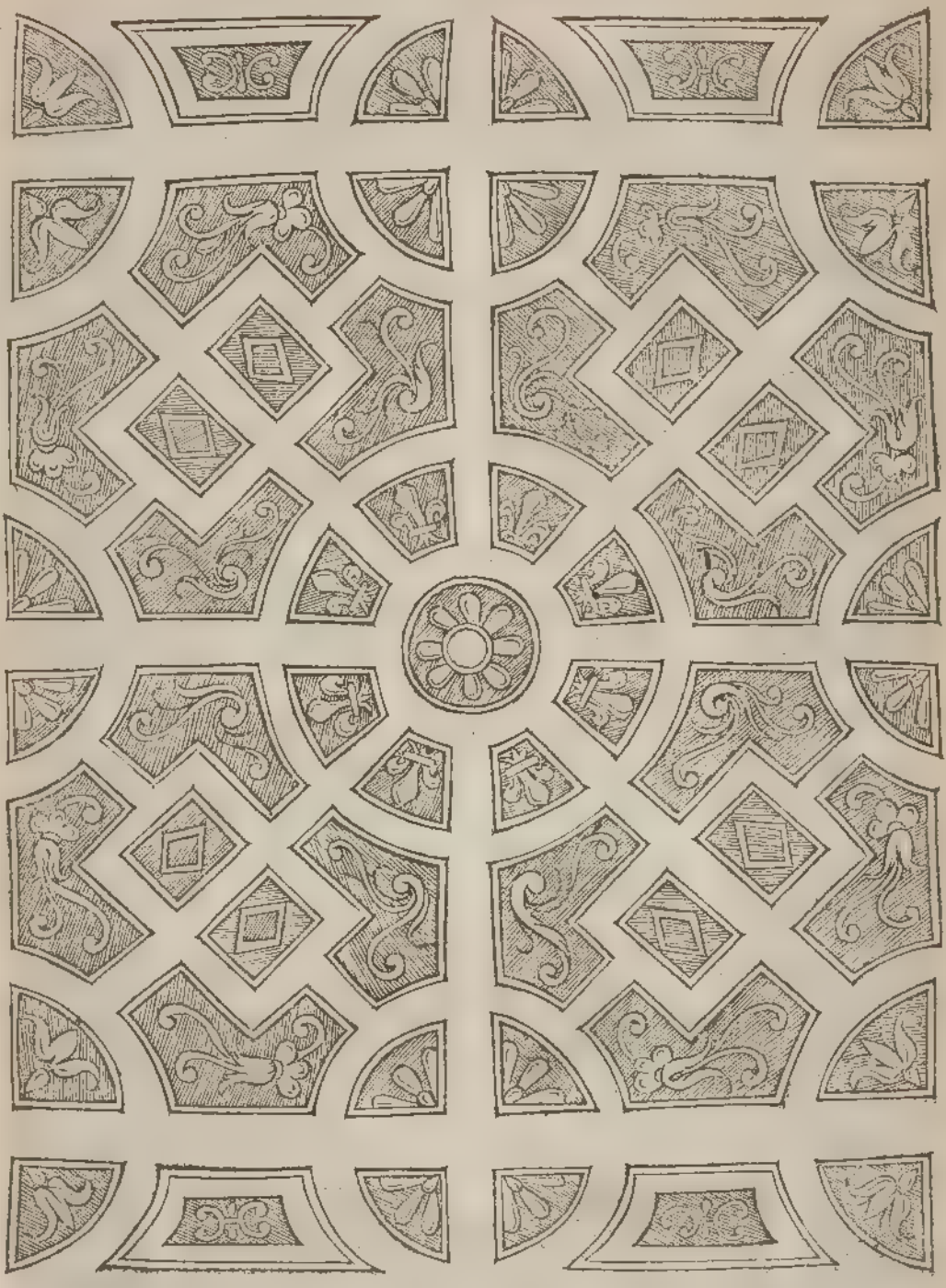
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CE COMPARTIMENT-CI, EST A FONTAINEBLEAV. IL Y A DES ALLEES droites & curues: & auec des bordures és deux costés, s'en pourra dresser vn Iardin entier, plus long que large.



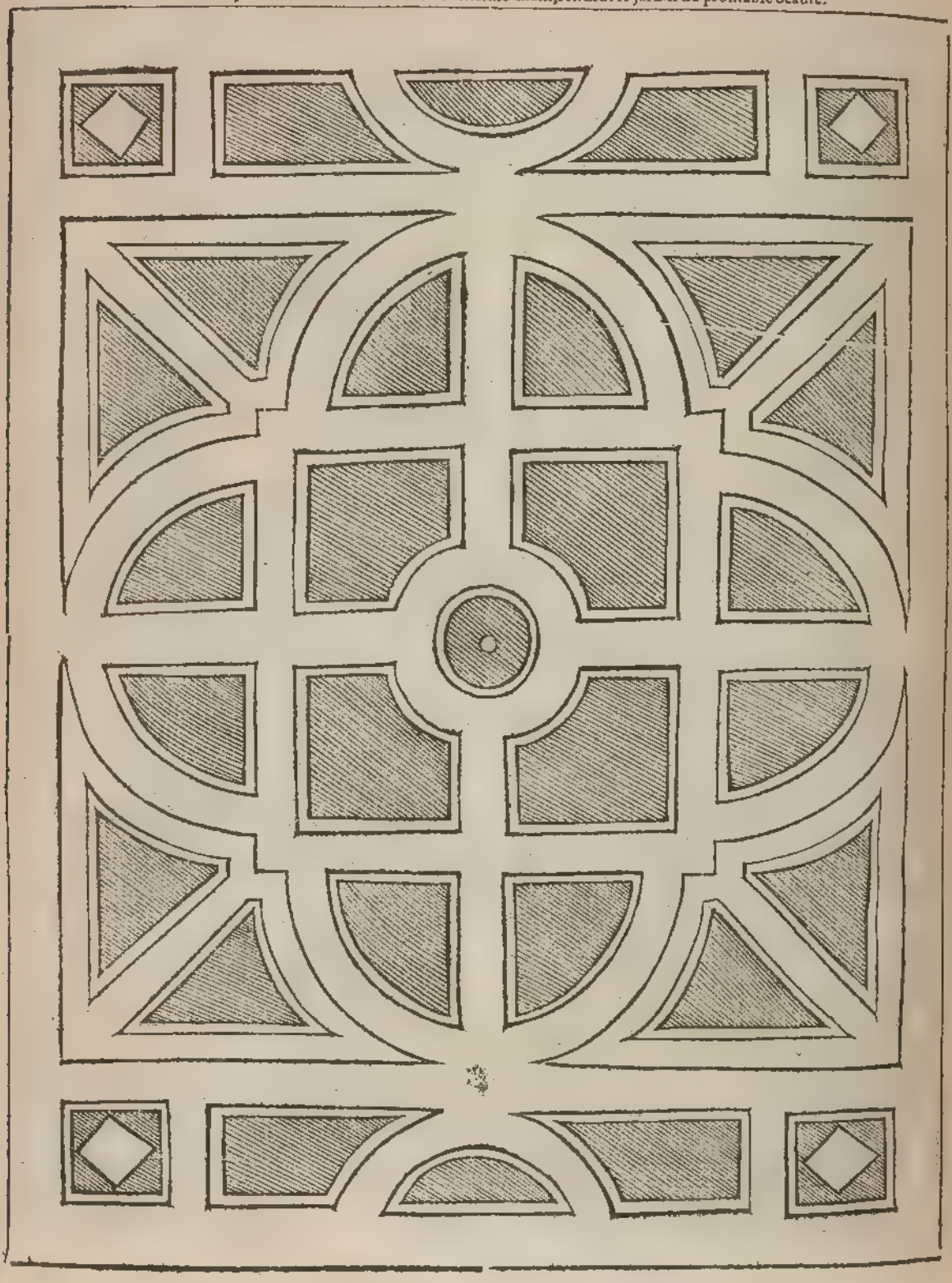
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CE COMPARTIMENT MESLE' DE ROND ET DE CARRE', ENRICHI EN
l'interieur, fait vn bar long: dont se dressera vn Iardin contenant huict toises en sa longueur,
& cinq en sa largeur, y comprenant celles des extremités.



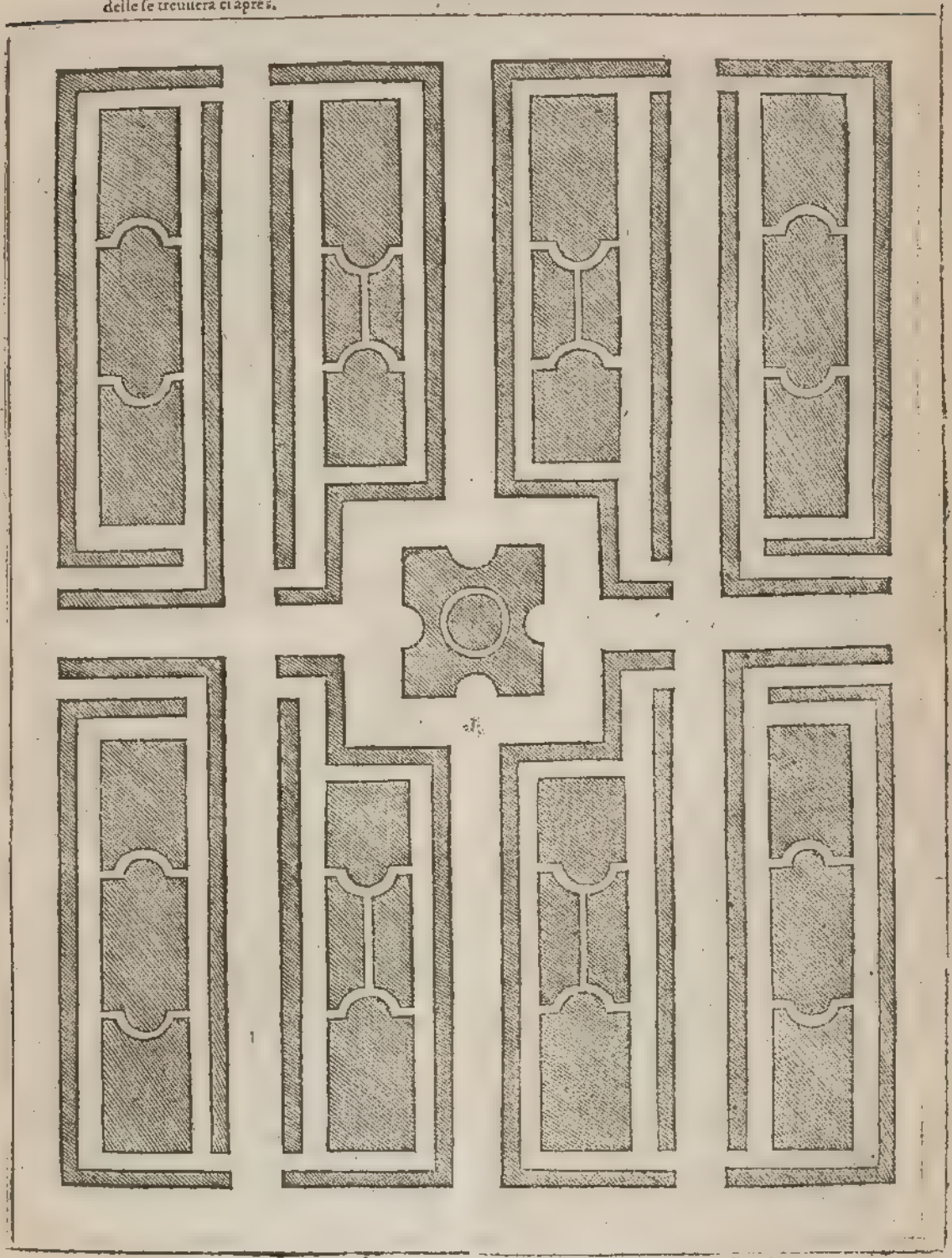
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CE COMPARTIMENT CARRE, AVEC DES BORDVRES DES DEVX
coſtés, ſe conuertit en bar-long : dont ſera dreſſé vn Iardin entier, & eſtans vuides ſes parties, &
ſe ſilles aſſés au large, ſeruiront à y mettre de la potagerie de meſnage : laquelle bordee d'herbes de
bonne ſenteur, toutes enſemble cultiuees de meſme main, rendrõt le jardin de profitable beauté.



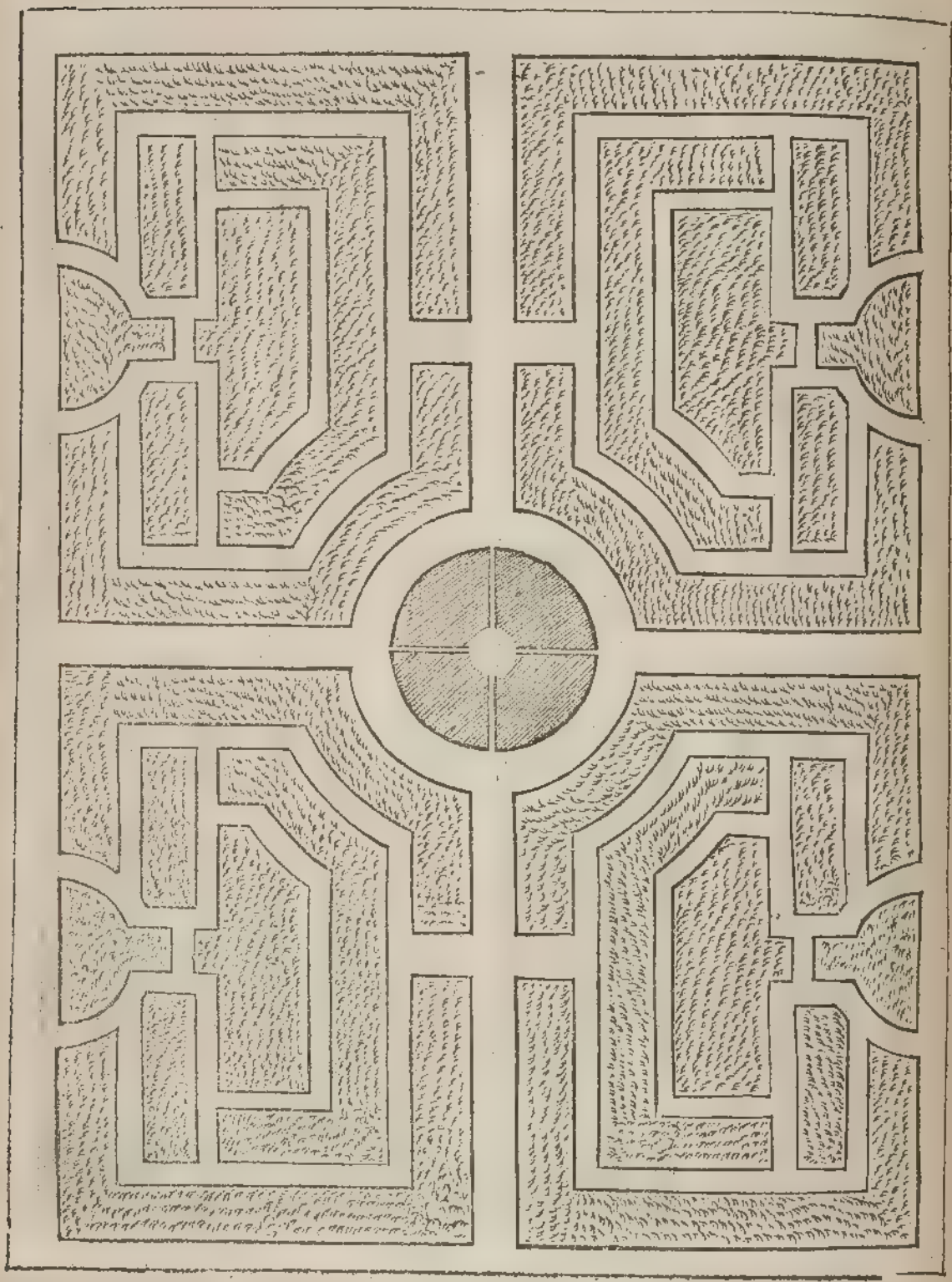
Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Jardin entier: voire & pour potager, parce que ſes vuides ſont capables, à cauſe de leur largeur, de receuoir des herbes de meſnage qui ſeroient bordees de celles de plaiſir, dont toutes enſemble ſe rendront de plaiſante vtilité. Auſſi s'y peut dreſſer au milieu vn petit jardin Medecinal carré, dont le modelle ſe treuuera ci aprés.



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

DE CE COMPARTIMENT BAR-LONG, SE POVRRA DRESSER VN IARDIN entier: & comme le precedent, seruira en potagerie pour la capacité de ses vuides, que pour ornement, l'on bordera aussi herbes de plaisir. De mesme sorte lieu, à y dresser vn petit Iardin Medecinal, mais rond, à la maniere ci après monstree.



CE SONT LES ORNEMENS DV IARDIN DE plaisir, destinés au contentement de la veuë. Recreent aussi l'esprit, les precieuses & douces senteurs, procedantes d'vne infinité d'herbes & de fleurs qu'on y esleue. Auquel delectable labeur, l'homme d'entendement s'emploie de grande affection pour soulagement en ses serieuses affaires. Et comme la bonne musique ne saoule l'aureille de ceux qui l'aiment, ains, cessant, la laisse affamee : aussi le plaisir qu'on prend à voir & odorer les herbes & fleurs de belle representation & de bonne senteur, n'est jamais parfait. Dont auient, que c'est touſ-jours à recommencer, que le jardin à fleurs, où à toute heure l'on treuue de la besongne, soit ou pour y ajouster de nouuelles plãtes, soit ou à ajeancer & entretenir les vieilles. Du mesmes en est-il du Iardin Medecinal, où le plaisir n'est petit, d'y voir infinité de plantes de diuerses sortes & proprietés, qu'on esleue & entretiẽt auec cõtinuelle solicitude. Mais comme le Bouquetier a pour premier but, le plaisir ; le Medecinal vise principalement au profit & à la necessité, pour le soulagement de nos infirmités. Neant-moins, ont-ils de commun ces deux jardins-ci, & le plaisir & le profit : dont la maison se treuuera de tant mieux accommodee, qu'auec plus d'affectionnee curiosité, l'on s'emploiera à ce plaisant mesnage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XIV.

Le Iardin Medecinal & son ordonnance.

ENTRE les beautés du mesnage, les plantes & herbes medecinales paroissent, tenans honorable rãg au Iardin; à l'honneur du noble pere-de-famille, qui ajouste au viure des hommes, le moien de les maintenir en santé & deliurer de maladie. Telle vertueuse affection, est profitable au public, d'autãt que par icelle, nous sont domestiquees des simples & herbes estrangeres, rares & exquises de grande vtilité & seruice, incogneues à nos Ancestres. Plusieurs Princes & Republiques, ont dressé des Iardins Medecinaux, auec grande despence, pour mettre en euidence, à l'vtilité commune, des profitables remedes. A Florence, Pise, Padouë, Gennes, & en autres diuers endroits de l'Italie, & ailleurs, se voient des beaux Iardins Medecinaux dressés auec beaucoup de frés, au contentement de tous ceux qui les voiẽt: & encores plus, de ceux qui opportunément, ont esté secourus des profitables remedes qu'ils produisent. Desquelles choses, estant incité nostre pere-de-famille, se dressera au Iardin Medecinal, afin que sa maison ne soit depourueuë d'aucune commodité, recouurable en sa terre & en son aër.

LA matiere de ce Iardin-ci est tant riche, qu'il est impossible de la representer entierement, à cause de l'infinie quantité de semẽces, racines, herbes, arbustes dõt il est composé: n'estãt mesmes entré en la cognoissance de l'homme, tout ce qui le peut rendre recommendable. Parce que de jour à autre, paroissent des nouuelles plantes estrangeres, voire des domestiques (incogneues par nous le temps passé) pour y estre logees. De tous lesquels vtiles ornemens, nostre pere-de-famille ne se peinera d'ajencer son jardin Medecinal, puis que les plus doctes & curieux personnages, n'ont penetré au fons de ceſt abysme, estans continuellement en telle perquisition. Ains se contentera de dresser vn Iardin où soient esleuees les plantes Medecinales, qu'auec moderé soin & despence, il pourra recouurer & entretenir: à ce qu'au besoin, il les treuue assemblees, comme dans vn magazin, & qu'à l'occurrence des maladies, de lui & des siens, la mere-de famille les emploie, en attendant plus de secours du docte Medecin en la necessité: à l'exemple de plusieurs Dames & Damoiselles, qui auec beaucoup de loüange, ont la cognoissance des vertus des herbes & simples, dont elles secourent opportunément leurs familles & les pauures. Et telle prouision, sera treuuee à propos par le Medecin, quand arriué à la maison des champs, son apoticaire n'aura la peine d'aller loin, cercher les simples par la campaigne, ains ne fera que les cueillir au Iardin, pour ses remedes.

ET à ce que nostre Iardin Medecinal soit disposé comme il appar-

tient, pour receuoir & nourrir le grand nombre de plantes requis à sa fourniture, de tãt de sortes, diuerses en qualités & naturels, est necessaire d'en preparer le fonds, par tel ordre, que toutes s'y maintiennent sans contrainte. Cela depend des facultés du ciel & de la terre, lesquelles appropriees au naturel des plantes, toutes ensemble s'y reprendrõt & accroistront tres-bien, auec contentement: voire & esbahissement, pour l'assemblage de tant de plantes viuans ensemble, comme en vniõ, bien-que de diuers & extrauagans naturels. Mais d'autant qu'au rencõtre du lieu dont est question, gist la difficulté (tresrarement s'en treuuãt aucun du tout ainsi qualifié) est de besoin, tel le se preparer & dresser par artifice, suppleant au defaut de la situatiõ. Chose faisable, auec moiẽs dignes de telle entreprise. Le lieu du tout plat, tel que communémẽt est le Iardinage, non plus le pendant, ne peuuent satisfaire à ce dessein: parce que n'estant leur situation que d'vne seule sorte, platte ou pendante, ne peuuent receuoir conuenablement, plantes, que d'vn seul naturel, au lieu de plusieurs, dont nous auons besoin. Lesquelles plantes, estans de diuers & differens naturels, comme a esté dit, pour elles nous dresserons vn parterre de diuers & differents aspects; & le cõposerons aussi de matiere tant diuerse, que chacune plante y treuuera sa particuliere assiete: à ce qu'aians le Ciel & la Terre fauorables, toutes s'y puissent commodément loger & nourrir.

OR pour dresser tel Iardin ainsi qu'il appartient, afin de le rendre capable de receuoir & nourrir toutes sortes de plantes medecinales, domestiques & estrangeres; & qu'à telles commodités, soient ajoustés les beaux promenoirs, il est necessaire d'y faire grande despense, laquelle les seuls Princes & grands-Seigneurs entreprendront, non nostre pere-de-famille, qui se dressera vn petit Iardin medecinal: duquel il prendra ici le modelle, rapportant la chose du petit au grand, & racourcissant le dessein selon la capacité de son lieu, & la despense qu'il y voudra emploier. Le seruice que je doi aux grands, me fait vn peu sortir hors des limites de mon intention, qui n'est que mesnage, pour representer quel pourra estre le Iardin medecinal, dont j'enten parler. L'artifice en sera vne Montaignete releuee de terre portee, laquelle composee d'argile & de sablon, engraissee par fumiers, sera appropriee aux plantes qu'on y voudra loger, chacune selon son particulier naturel: de mesme touchãt le solage, puis que le releuement de la montaignete, fournit les quatre aspects du Ciel, desquels aurés à choisir. Ainsi en la Montaignete se treuuera tout ce qu'on desire en cest endroit, assauoir, fonds du tout propre pour chacune plante: à ce expressémẽt & sans subjection accommodé: & aer, chaud, froid, temperé, selon les quatre parties du Ciel, esquels la Montaignete diuersement regardera par son releuement. Les plantes chaudes seront posees à l'aspect du Midi, à l'abri de la Bize, pour lesquelles mieux garantir des froidures, en seront parees en Hyuer, par couuertures qui auec beaucoup d'aisance y seront dressees. Les froides, à celui du Septentrion. Les temperees, de l'Orient & Occident. Les humi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

des, en lieu arrouſé par le moien de la fontaine ſourdant au roupeau de la montaignete, dont l'eau ſe deſchargera où en ſera le beſoin. Les ſeches, en lieu ſec, laiſſé ſans arrouſement. C'eſt le principal projet.

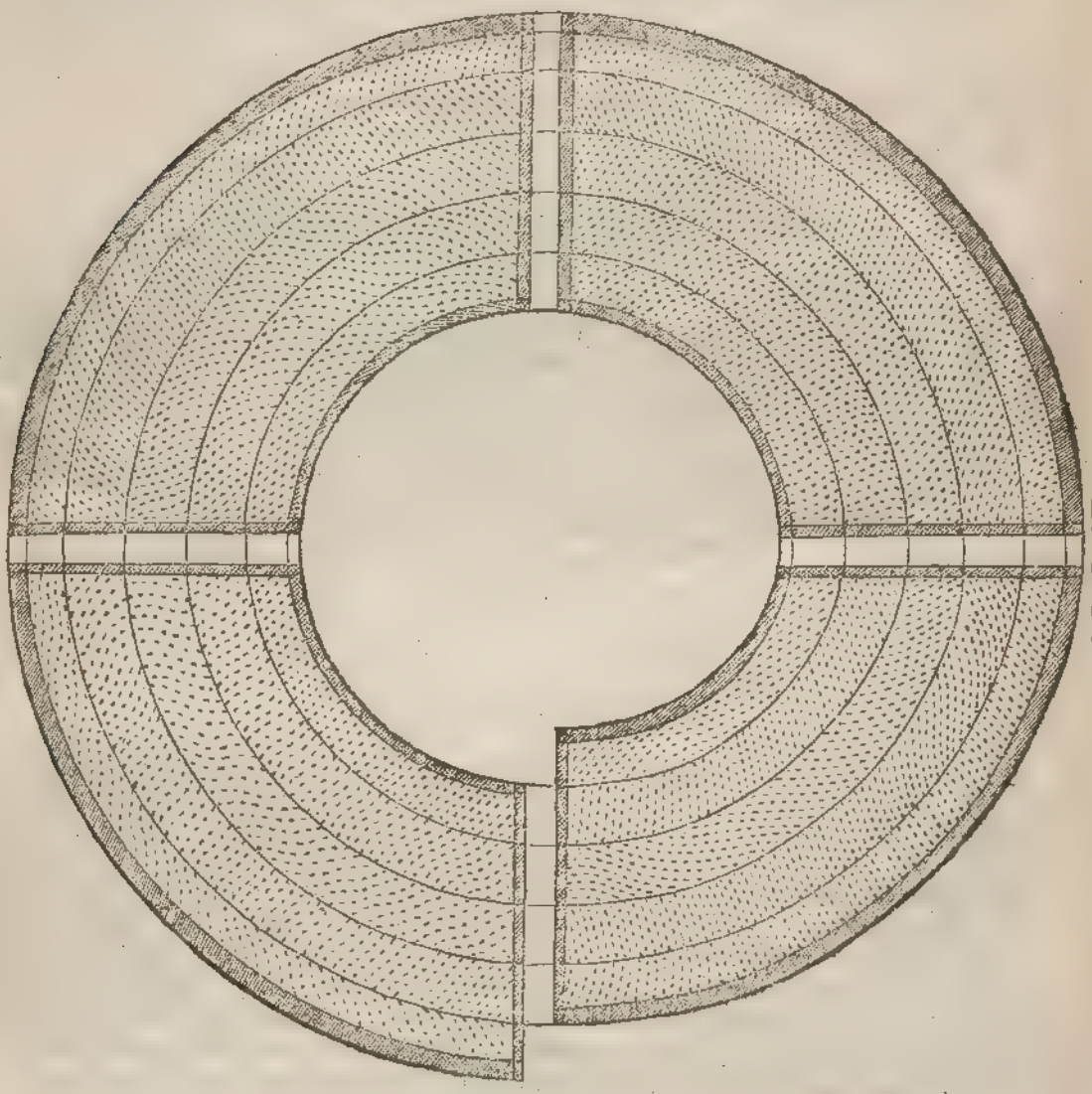
POVR en particulariſer le deſſein, dirai que la Montaignete ſera rõde, de la grãdeur en diametre & hauteur, cõme l'on voudra, au sõmet de laquelle on montera en la tournoiant dehors par vn grãd chemin ſemblable à celui qu'on remarque paint, en la tour de Babel: & qu'encore l'on void, à celle du far d'Alexandrie d'Egypte baſti au port dans la mer. Entre les Antiquités de Niſmes, y a vne mazure qu'on appelle, *Tourrémagne*, qui ſemble auoir eſté baſtie à la maniere ſuſdicte. Le grand chemin ſera large de quinze pieds, l'on en prendra quatre pour les jardinets, où ſeront logees les herbes joignans le terrain: reſteront vnze pieds de paſſage & promenoir. Les jardinets demeureront juſtement à niueau, afin d'y loger & nourrir commodément les plantes, & ce par le moien de certains petits murs dont ils ſeront enuironnés, de deux coſtés, qui en retiendront la terre, le chemin reſtant en ſa douce pente. La Montaignete ſera toute de terrain, ſans aucun baſtiment, ſi on veut. Mais le jardin ne s'en rendra de ſi bon ſeruice, ne ſi plaiſant, que ſi l'on enuironne le chemin, d'vne muraille, laquelle retenant la terre, le jardin demeurera en ſon entier, ſans deſchet, maugré les pluies & gelees. Si le baſtiment y eſt ajouſté, l'on eſpargnera au bas de la Montaignete, vn grand cabinet rond, vouté pour y eſtre au frés en Eſté, qui ſera eſclairé par quatre lucarnes, qu'on fera à trauers du terrain pour y prendre jour. On entrera dans ce cabinet, par quatre allees equidiſtamment poſees, qui auront leurs portes à la plus baſſe muraille, au rés de chauſſee.

Quarree. VOICI vne autre ordonnance de jardin medecinal. Il eſt quarré, fait à pluſieurs chemins & replats, montant des vns aux autres par eſcaliers, eſtans aux angles, faiſans les replats enſemble, comme vn Theatre, dont les degrés s'excedans les vns les autres, rendent le jardin de treſbelle repreſentation. Il peut eſtre dreſſé ſans baſtiment, auec le ſeul terrain, non toutesfois ſi bien qu'en y ajouſtant de la maçonnerie, laquelle donnera à l'edifice, & luſtre & moien de grand ſeruice. Et parce qu'il eſt treſdifficile, de repreſenter ces jardins-ci, par le ſeul diſcours: j'ai dreſſé des pourtraits de l'vn & de l'autre, meſurés ſelon ce que j'ai eſtimé tels jardins ſe pouuoir raiſonnablement faire. I'ai dreſſé le plan & le corps releué d'vn chacun deſdits jardins, par où ſe voient des particularités de tels edifices, autant que l'art le peut permettre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ICHNOGRAPHIE OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL ROND, CONTENANT EN DIAMETRE, QVARANTE-CINQ TOISES. LA PLACE vuïde du milieu, en laquelle l'on entre par quatre allees posees aux quatre diuers aspects du Ciel, est de vingt toises, où se fera vn cabinet rond, porté par des pilastres, ou sans iceux, si on le prend petit, en cela n'y aiant aucune sujection ; restent douze toises & demie de chacun costé, faisans les deux, vingt-cinq toises pour le terrain & logis des herbes ; sur lequel l'on monte, tournoiant en volute l'entour de la Montagnete, de la main gauche à la droite, jusques au sommet ; où se treuue la place ronde, de ladite mesure de vingt toises. Les chemins sont de quinze pieds de large, dont les quatre prins pour les Iardinets, restent vnze de passage & promenoir, comme a esté dit.

SEPTENTRION.



OCCIDENT.

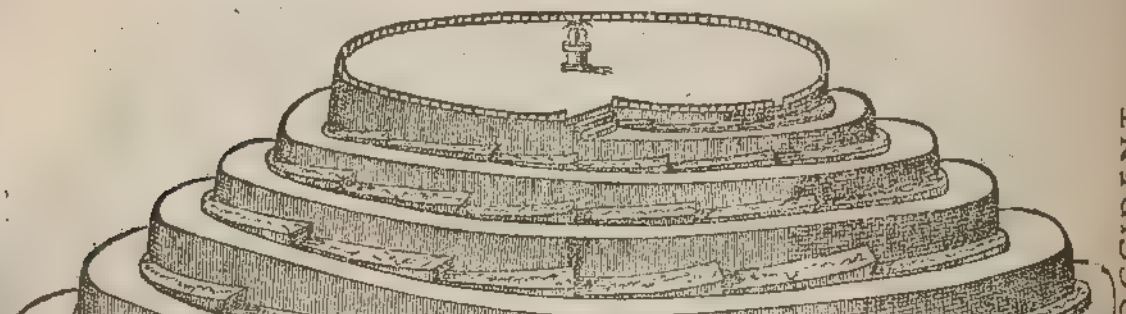
ORIENT.

MIDI.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

LE CORPS DE CE IARDIN-CI, EST RELEVE' EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECTIVE. IL MONTE IVSQVES A LA HAVTEVR de ſix toiſes, par ſix retours de la Montaignete, dont le chemin l'enuironnant eſt porté par vne muraille comme banc, haute de ſix pieds. L'eſpeſſeur de la muraille ne diminue aucunement le chemin, parce qu'on marche ſur icelle, dont le chemin reſte de vnze pieds pour l'allee, joignant lequel les Iardinets de quatre pieds de large ſont dreſſés pour les herbes, cõme a eſté dit. Le chemin en tournoiant en rond la Montaignete, porte finalement à la place ronde eſtant au ſommet d'icelle. Elle eſt enuirõnee de parabandes & accoudoirs ſur des baluſtres qui toutesfois ne ſe peuuent diſcerner à cauſe de la petiteſſe du pourtrait. Au milieu de la place ſourd la fontaine, pour les arrouſemens des herbes, qui deſirent l'eau.

SEPTENTRION.



ORIENT.

OCCIDENT.

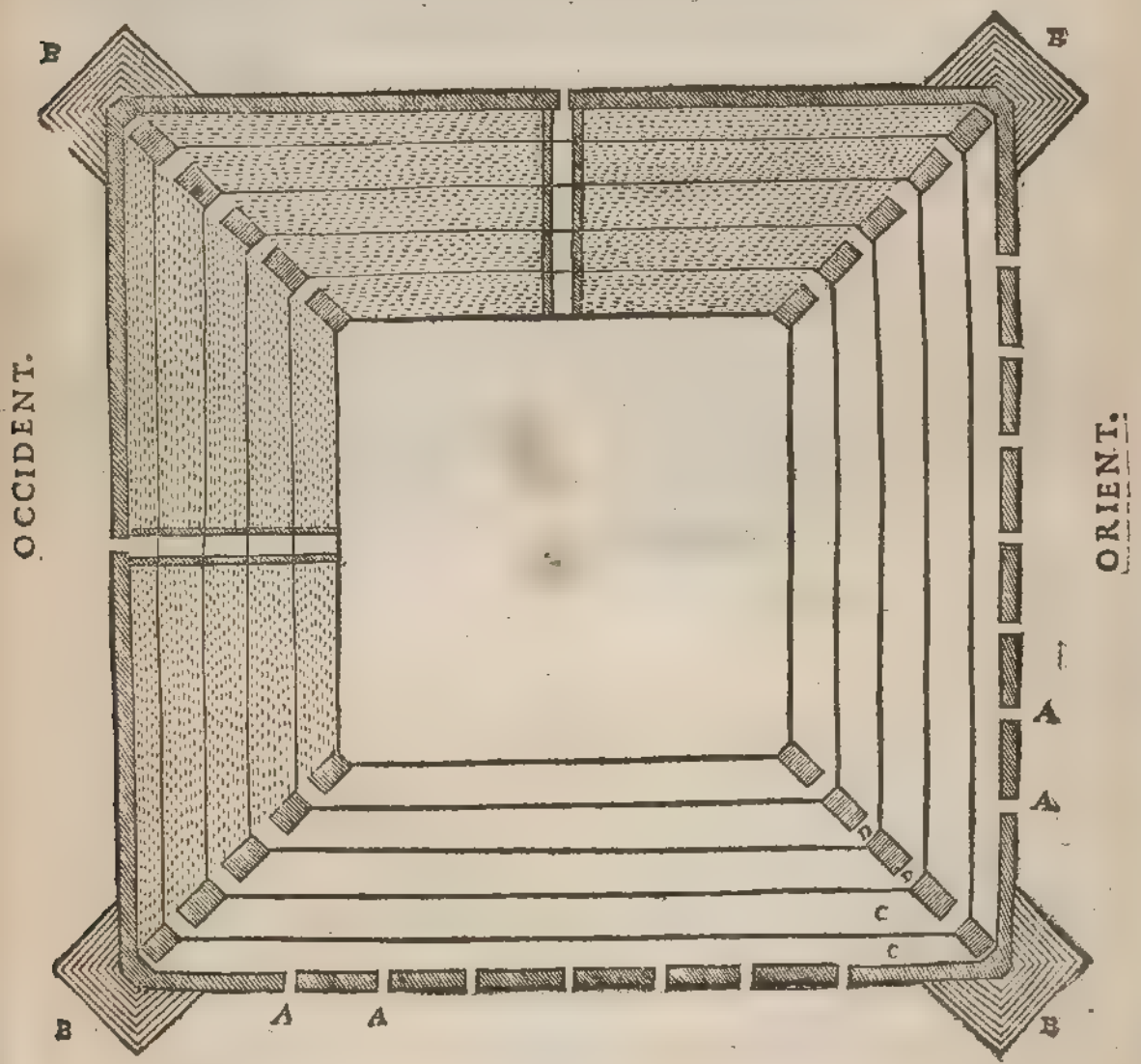
OCCIDENT.

MIDI.

ICHNOGRAPHIE, OV PLAN DV IARDIN MEDECINAL CARRE' CONTENANT EN CHACVNE FACE, CINQVANTE TOIſes outre les quatre perrons, vn à chacun angle, ſeruans de premiere montee, qui ſaillent en hors, quatre toiſes. L'interieur eſt vuide par le bas, pour ſeruir à tenir en Hyuer, des Orangers & autres arbres precieux. Il eſt vouté, & les voutes portees par des pilliers equidiſtamment poſés ſelon la diſpoſition de l'Architecte, & naturel de l'œuure, pour laquelle cauſe & de peur de confuſion, je ne les ai marqués ici. Et à ce que les arbres ſoient là conſerués plus chaudement, vne grande partie de tel vuide, aſſauoir, les deux du Septentrion & Occident, ſeront remplies de terre, comme il ſe void au deſſein par les picoteures, On

y entre par quatorze portes, ſept eſtãs à l'aſpect du Midi, les autres à celui de l'Oriẽt marquees, A. par icelles tirans les arbres à l'aer aprés les froidures. Il y a deux allees au trauers du terrain, pour iſſuë vers le Septentrion & Occident, dont les portes ſont tenuës cloſes en Hyuer. Les perrons marqués, B. ſeruent de montee au premier replat marqué, C. lequel & les autres auſſi, ont chacun de largeur quinze pieds, dont les quatre ſeruent de Iardinets pour loger les herbes joignans les murailles; les onze reſtans, ſont donnés pour promenoir enuironnans le corps du Iardin à niueau, ſans nulle pente. Deſquels replats ou allees, il y en a cinq, montans de l'vn à l'autre par des eſcaliers aux angles, marqués, D. Le dernier replat porte à la place carree, qui eſt au deſſus de la montaignete, icelle place eſtant de vingt-cinq toiſes en tous ſens : au milieu de laquelle y a vne fontaine pour arrouſer les herbes du Iardin, aians beſoin d'eau. La place pourra eſtre complantee de pins, ou ſapins, ou d'autres arbres de montaigne.

SEPTENTRION.

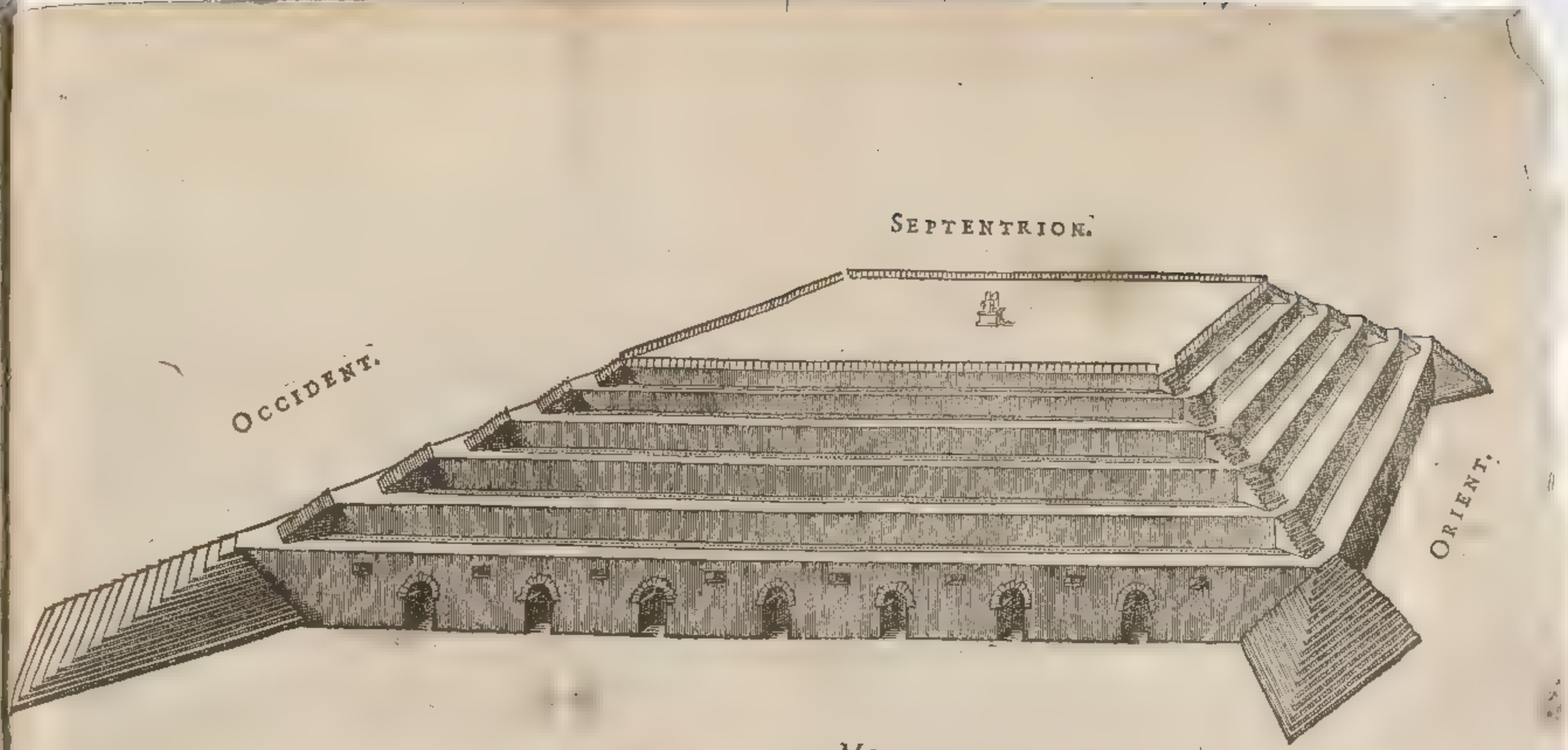


MIDI.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

C'EST LE CORPS DV IARDIN MEDECINAL CARRE', RELEVE' EN SCHENOGRAPHIE OV PERSPECtiue. Il contient comme cinq eſtages, qui ſont les chemins enuironnans la montagnete, ſouſtenans par des murailles, chacune haute de huict pieds; hors-mis la premiere au rés de chauſſee où ſont les portes, és faces d'Orient & de Midi, qui eſt de trois toiſes: toutes les murailles enſemble montans à neuf toiſes quatre pieds. Les chemins ſe diminuent en longueur, à meſure qu'on les poſe les vns ſur les autres; le premier eſtant plus long que le ſecond; ceſtui-ci, que le troiſieſme, ainſi des autres: & ce par degrés, dont tout le corps du Iardin, ſemble eſtre en Theatre. Les chemins & promenoirs, comme eſt dict en Ichnographie, ſont à niueau ſans aucune pente: leur largeur eſt d'onze pieds, marchant ſur le bout & eſpeſſeur des murailles, & les Iardins longs joignans icelles murailles, ont quatre pieds en largeur: de meſme que les precedents du Iardin rõd. Les degrés des perrons, & ceux d'vn chemin à l'autre, eſtans aux angles, ſe remarquent aſſés au pourtraict, auſſi la place vuide qui eſt au deſſus de la Montagnete, auec ſes accoudoirs & fontaine, ſans autre deſcription. Touchant l'interieur voutoïé pour logis à Orangers, & à ſemblables arbres precieux, il ſera à deux eſtages, la grande hauteur de la Montagnete, donnant telles commodités. Pour laquelle cauſe ſeront faites deux voutes, l'vne ſur l'autre, portees par des pilliers, à la maniere dicte. En la plus haute voute, on entrera par des portes qui ſeront au troiſieſme replat ou promenoir, és aſpects ſuſdits, d'Orient & de Midi, où les Orangers & telles autres plantes, ſeront poſees au bon-temps, dont le Theatre ſera enuironné auec belle repreſentatiõ. Pluſieurs petits cabinets, pourront eſtre eſpargnés dans l'eſpeſſeur du terrain ſur chacun replat, eſquels les fontaines decouleront en pluſieurs ſortes auec beaucoup de plaiſir, ſelon les diuerſes inuentions des gens d'entendement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France



Ceſte figure ſe rapporte au cahier Pp, deuant le Chapitre XV.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XV.

La fourniture du Iardin Medecinal.

C'EST voirement ouurage de Grands, que le dresser des Iardins Medecinaux, ainsi projettés; pour la despense necessaire à leur fabrique. Neãtmoins se pourra elle rendre moderee, en raccourcissant le dessein, le mesurant au petit pied à la proportion des moiens, comme j'ai dit. A telle entreprinse, seruira d'oculaire adresse le Iardin Medecinal, qui par commandement du Roi, a esté dressé de nouueau à Montpelier, par M. Richier de Beleual, Medecin du Roi & professeur Anatomique & Botanique en l'Vniuersité de ladite ville, lequel il a heureusement mis en si bon estat, qu'aiant auec frés moderés, accommodé le lieu à tel vsage, diuers en sa situation, il l'a finalement rempli de simples & herbes Medecinales de toutes sortes, domestiques & estrãgeres, recerchees & prés & loin, & en si grande abondance, que sa docte curiosité, & grande diligence, meritent beaucoup de loüange, pour le profit qui en reuient au public.

APRE'S auoir dressé le logis, conuient le meubler. Les meubles de nostre Iardin Medecinal, seront les Simples & herbes Medecinales, telles que ci-aprés je les ai enrollees, qu'on peut aisément recouurer. Laissant place au Iardin, pour y loger celles qui de jour à autre, pourront venir de nouueau à nostre cognoissance, des païs loingtains, rares & exquises, & autres seruans à nostre intention. Ie les ai distinguees selon leurs naturels, à ce que sans confusion toutes soient bien logees chacune auec sa semblable en l'aspect du Ciel qu'elle desire. I'ai aussi noté le moien de les esleuer: de mesme les proprietés & vertus de chacune plante, escrites au texte, sans les vouloir marquer par annotatiõ au marge afin d'euiter telle importune reditte. Au discours desquelles herbes, y a grande matiere de remercier DIEU, du soin qu'il a des hommes: pour laconseruation de la vie desquels, & pour les deliurer de maladie, il leur a donné infinies herbes & plantes, dont les admirables vertus rauissent l'entendement humain.

ANGELIQVE, tel nom a esté donné à ceste plante, à cause des ver- ORIENT.
tus qu'elle a contre les venims. S'en treuue de deux sortes, l'vne sauuage, l'autre domestique. La sauuage croist par les lieux moites; & la domestique, se seme deuant & aprés l Hyuer, en Iardin cultiué & arrousé en la secheresse. Ceste herbe contrarie à toutes infections. Est tres-vtile en temps de peste, tenant en la bouche de sa racine: & à ce que cela soit agreablement, on la confit auec sucere, au sec, corrigeant par ce moien, la sauuagine de son goust. Guerit les morsures des serpens & chiens enragés. Fait cracher les humeurs superfluës nettoiãt l'estomach.

ORIENT L'eau qui en eſt diſtillee, ſert aux choſes ſuſdites, & à tenir la perſonne joieuſement. Ses fueilles appliquees au front, chaſſent le mal de teſte.

VALERIANE, ſe delecte en bonne terre bien labouree & fumee, auſſi arrouſee. L'on s'en engeance plus facilement par plant enraciné, que par ſemence, laquelle ſera emploiee, defaillant le plant. Le Printemps & l'Automne en ſont les ſaiſons: moiennant lequel traictement, s'en montera hautement en tige, comme l'on deſire en ceſte plante. Eſt propre contre la douleur de coſté: à prouoquer les vrines, & les fleurs des femmes. Le gouſt de ceſte herbe, eſt agreable aux chats, là mãgeans auec appetit.

PAIN-DE-POVRCEAV, ceſte herbe eſt ainſi ditte, parce que les pourceaux ſe paiſſent de ſes racines, les foüillans dans terre auec affection, pour le gouſt qui leur en agree. En Latin eſt diuerſement nommee, *Rapum*, *Tuber*, *Umbiculus terræ*. Elle demande terre graſſe, & humide, bien labouree, afin de nourrir ſes groſſes racines, reſſemblans à la raue. La grande chaleur nuit à ceſte plante, c'eſt pourquoi elle cerche les ombrages, & perd ſes fueilles au mois d'Aouſt. Le jus de ceſte herbe, ſert contre la colique: contre l'hydropiſie: purge le cerueau: laſche le vẽtre: eſclaircit la veuë: ouure les hemorroïdes: arreſte le ſiege laſche & pẽdant: deſopile le foie & la rate. Son eau eſt bonne contre les venims & poiſons: contre le flux de ſang. Sa racine trempee en huile rozat, & icelui inſtillé dans l'oreille en petite quantité, guerit la ſurdité: & auſſi les vlceres vieilles & des oreilles & des autres parties du corps. La decoctiõ de ſa racine beuë, prouoque les mois aux femmes: oſte les taches du viſage cauſees par le Soleil: fait reuenir le poil és lieux pellés de la teſte.

QVEVE-DE-CHEVAL a prins ce nom à cauſe que ſon herbe reſſemble aucunement le poil de la queuë d'vn cheual. Aucuns nomment ceſte herbe, *Aſpreſla*, pour ſa grande aſpreté & rudeſſe du manier, dont les ouuriers imagers, peigners, & autres faiſans choſes delicates, ſe ſeruent pour polir leur ouurage l'en frottant. Il y en a de deux eſpeces, l'vne plus grande que l'autre. Toutes deux demandent terre graſſe & mareſcageuſe, ſans ſe ſoucier de culture. Son jus mis dans le nés, eſtanche le ſang qui en ſort: de meſme fait des menſtrues des femmes, mis en peſſaire. Sa decoction faite en eau ou vin, guerit la diſſenterie: prouoque l'vrine. Ses fueilles broiees, appliquees ſur les plaies, les conſolide tresbien. Son herbe & ſa racine, ſoulagent ceux qui ſont trauaillés de la toux.

ARGENTINE, les fueilles de ceſte herbe, ſont comme argentees en leur tenuers, d'où eſt venu le nom de la plante. Elle ſouffre plus aiſément la negligence du Iardinier, que la maigreur de la terre: pour laquelle cauſe, ſe loge naturellement és prés herbus, gras & humides, d'où la plante ſe retirera au Printemps, pour la loger au jardin Medecinal. Sa decoction prinſe par la bouche, ſert contre la diſſenterie: à rompre la pierre: à guerir les vlceres eſtans dans le corps. Et ſon eau, à nettoier la face & les mains.

DENT-

DENT-DE-CHIEN, en Latin, *Gramen*, l'appellation prinſe à *Gradiendo*, d'autant que ceſte plante, pour ſa fecondité auance touſ-jours comme en marchant, prenant racine par tous ſes nœuds ſeulement en touchant terre. Ne vient qu'en bon fonds, bien cultiué: mais auſſi y eſtant vne fois logee, l'on ne l'en peut deſ-engeancer, les bõs ardins & vignobles en eſtans importunés. La decoction de ſes racines boüillies en eau rafraiſchit les febricitans: chaſſe la vermine des enfans: deſopile: fait vriner: rompt le calcul. ORIENT.

SOPHIA ou *Talietrum* en Grec *Thaliſicum* ſ'eſleue en terre ſeche auec peu de culture, par ſemence ou plant enraciné. Sa graine pulueriſee prinſe en vin eſt ſinguliere cõtre toutes euacuations deſordonnees de ſang, ſoit du nés, de la bouche, ou d'ailleurs, meſmes contre la diſſenterie. Laſche le ventre. Fait porter gaiement les enfans aux femmes.

PISSE-EN-LICT, autrement, Oeil-de-bœuf, pour la reſſemblance que ſes fleurs ont auec l'œil de tel animal: reſſemblent auſſi à celles de la Camomille, mais ſont plus grãdes. Ceſte herbe, croiſt d'elle-meſme à l'entour des maiſons. S'edifie par ſemence, & par plant enraciné, au Printemps ou en l'Automne. Les fleurs de ceſte plante, prinſes en bruuage, ſont bonnes contre la jauniſſe. En cataplaſme, reſoluent les durtés. La decoction de ſes fueilles en eau, beuë, fait vriner. Le meſme font boüillies en huile, appliquees chaudement ſur le petit ventre.

NVMILAIRE, d'elle-meſme s'engeance en lieu bas & aquatique, ſans aucune culture. Neantmoins l'on la tranſplantera par rejettons enraçinés & par ſemence auec, comme viendra mieux à propos. Ceſte herbe eſt ainſi appellee, à raiſon que ſes fueilles reſſemblent à deniers en Latin dits, *Nummi*. L'eau qui en eſt diſtillee eſt ſinguliere pour retirer le boiau aualé: aux diſſenteries: aux vomiſſemẽs de ſang: aux fleurs de femmes, à ces maux eſtans propres ſa decoction & la poudre de ſes fueilles & racines deſſechees. Les fueilles & fleurs broiees, deſſechẽt & reſſerrent auſſi, conglutinans & conſolidans toutes vlceres.

BOVILLON-BLANC, la terre ſablonneuſe & pierreuſe, eſt celle où ceſte herbe ſe delecte le plus, bien qu'elle s'eſleue aſſés facilement en autre endroit. De pluſieurs ſortes de Boüillon y a-il, qu'on eſleue par graine la ſemant au Printemps. Les racines de ceſte herbe, pilees & beuës auec du vin, arreſtent le flux de ventre. La decoction de toute la plante, ſert contre la vieille toux: ſparmes: douleurs de dẽts: venims. L'eau qui eſt diſtillee de ſes fleurs, oſte la goutte-roze de la face: gratelles: marques de bruſlure. Ses fleurs, appliquees ſur les hemorroïdes auec jaune d'œuf, les arreſtent. Le jus de l'herbe & des fleurs, exprimé, appliqué ſur les verruës, les eſteint & fait perdre: chaſſe la fievre quarte.

CENTAVREE, ceſte herbe a prins ſon nom de Chyron Centaure, qui en fut gueri de la bleſſeure qu'il auoit receuë en vn pied, par vne fleſche empoiſonnee qui lui tumba deſſus, maniant les armes de Her-

ORIENT. culés son hoste. Elle est aussi appellee, fiel de terre, pour sa grande amertume. Ne vient qu'auec beaucoup de culture & bon traitement, requerant d'estre logee en terre bien fertile. Et par semence & par plant enraciné, l'esleuerés, ainsi qu'il viendra mieux à propos. Ceste herbe fraischement cueillie, pilee & appliquee sur grandes plaies, les referme, & toutes vieilles vlceres en sont consolidees. Sa poudre a vertu d'amollir vieilles durtés, & guerit malignes vlceres. Sa decoction est bõne aux rheumes & fluxions. Prouoque les fleurs des femmes: fait sortir du ventre, l'enfant mort: purge les humeurs phlegmatiques causans la sciatique: fait vriner: esclaircit la veuë: tuë les vers: profite aux paralysies & conuulsions.

SANICLE, l'on s'engeance de ceste herbe, par graine, la semãt au Printemps: demande bonne terre & bonne culture. Restreint la dissenterie, & le crachement de sang: consolide les plaies.

MILLE-FVEILLE, s'accroist gaiement en bon fonds, plus humide que sec, non cultiué, comme prairie, d'où l'on en tire la plante, pour la loger au Iardin aprés les froidures. A cause de l'abondance de ses petites fueilles, qui sont sans nombre, elle est ainsi nommee: & par les Grecs, *Stratiotes*, c'est à dire, Militaire, à cause qu'elle guerit toutes plaies faites par le fer: donques estant fort vtile en vne armee. Ceste herbe rejoint auec beaucoup d'efficace les nerfs des bœufs, couppés par la charruë en labourant. Est bonne contre la dissenterie: contre toute excessiue euacuation de sang, du nés, de la bouche, des menstrues des femmes: guerit la chaude-pisse aux hommes, & les fleurs blanches aux femmes. Auenant qu'on s'en serue pour estancher le sang fluant du nés, l'herbe sera fourree dans le nés, le tronc couppé prés de la racine, le premier: & desirant le prouoquer, ce sera par le contraire, car la pointe de l'herbe sera là emploiee. La diuerse application d'icelle produisant effets diuers. La poudre de ceste herbe dessechee, est tresbonne contre la vieille toux.

REPRINSE ou Orpin. Ceste herbe est aussi appellee, *Telephium*, & *Brassula maior & minor*. Elle croist facilement par tout où l'on desire la loger, jusques aux fentes & creuasses des murailles, mais vient plus grãde prés des eaux, qu'en lieu sec & aride. Là donques nous la logerons au Printemps par semence, à faute de plante. Arreste le flux de sang: consolide les plaies, mesme les vlceres interieures. Elle est aussi vn souuerain & singulier remede, pour ceux qui sont tourmentés de hergne ou descente de boïau.

CHARDON-NOSTRE-DAME, ou Chardon-argentin, ou Espine-blanche, est appellé en Latin, *Bedegaris*. Il demande bonne & grasse terre. Par semence l'on l'esleue au Iardin, la jettant en terre au Printemps. Sa decoction est bonne contre la douleur des dents: contre mal d'estomach: crachemẽt de sang: colique passion; mal & flux de ventre.

CRESPINETE, espece de Renouee ditte, *Polygonon*, croist par tout

lieu non cultiué, toutesfois mieux en terre humide, que seche, y estant planté par racine, & apres entretenu par labourage. Profite à ceux qui crachent le sang: qui difficilement vrinent & goute à goute, qui ont flux de ventre: qui ont douleur d'oreille, gueriſſant leurs vlceres, & deſſechant la matiere boüeuſe qui s'y engendre. Auſſi eſt bonne ceſte herbe, contre les influxions & inflammations: la diſſenterie & autres euacuations deſordonnees. ORIENT.

CONSIRE, ou grande Conſoulde, eſt plante de terroir humide. Tel nous le choiſirons, l'y ſemant au Printemps, par faute de plant enraciné. Par d'aucuns eſt appellee, Paſquete, d'autant que communément elle fleurit vers Paſques. Suiuant l'etymologie de ſon nom, ceſte herbe a vertu de cõſolider les plaies. En cataplaſme appaiſe la douleur des gouttes. La poudre de ſa racine, remet le boiau aualé des enfans, & appaiſe leur flux de ventre.

ELATINE ou Veluote, croiſt communément parmi les bleds, eſtant grande quand l'on les moiſſonne. Aucuns eſtiment que ce ſoit le concombre ſauuage, dont le ſuc eſt par les Grecs appellé *Elaterion*. Nous en prendrons là du plant, & le logerons en noſtre Iardin, en l'Automne ou au Printemps. Ceſte herbe eſt ſinguliere à guerir les bleſſeures faites en tranchant, s'en ſeruans heureuſement les moiſſonneurs, quand ils ſe bleſſent auec leurs faucilles qui l'ont miſe en reputation, ainſi que par accident pluſieurs belles faiéces ont eſté miſes en euidence. L'eau qu'on en diſtille, eſt ſinguliere pour eſteindre toutes rongnes, gratelles, dartres, voire le cancer des mammelles des femmes. Guerit les yeux larmoians & les eſclaircit. Arreſte les flux de ventre: vomiſſemens: deſſeche l'eau des hydropiſies: gueritles fievres tierces & quartes. Reſtraint les fleurs des femmes, & tous autres flux de ſang: & eſt propre à oſter la noirceur de la langue des trauaillés de fievre continue, eſtant lauee d'icelle eau.

HIEBLE eſt eſpece de Sureau, en Latin appellee, *Ebulus*. Ceſte herbe a fleur preſque ſemblable à celle du Sureau, mais plus tardiue. Elle s'engeance preſque par tout, toutesfois mieux en terre graſſe qu'ẽ maigre: & facilement par bouteures & rejettons ſans nulles racines. Elle purge la colere & le flegme, cuite & mangee en potage comme chous ou bettes. La poudre de ſa graine auſſi prinſe auec vin a beaucoup d'efficace: & encores plus l'huile de ladite graine. Sa racine cuite en vin & mangee auec les viandes ſecourt les hydropiques: ramollit & ouure le conduit de la matrice. La decoction de l herbe appaiſe les douleurs de la goutte & de la verolle.

MERCVRIALE maſle & femelle, demande terre bien cultiuee, & ſe plaiſt és vignobles, où toutesfois elle nuit beaucoup, donnant au vin ſenteur deſagreable, pour laquelle cauſe, les bons meſnagers taſchent de s'en deſengeancer auec pareille affection, comme ils deſirẽt peſleuer au jardin medecinal, l'oſtãt d'où elle importune pour la mettre, où elle ſert. Sa decoction purge la cholere & ſuperfluités: laſche

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ORIENT. le ventre, emploiee principalement en clystere. Le jus de ceste herbe fait perdre les verrues : aide à la conception : prouoque les mois des femmes: & les deliure de l'arriere-fais.

CHAVSSETRAPE ou *Colcitropa*, autrement *Cardnus stellatus*, est plante peu delicate, venant sans culture és lieux aspres. Par racine & par semence l'on s'en engeance auec facilité, au Printemps & en l'Automne. La principale vertu de ceste plante, consiste à la graine, laquelle pulueriſee, beuë en vin, fait vriner & sortir la grauelle : & ce auec violence jusques au sang, si l'on n'est moderé à son vsage. Mesme operation fait la decoction de telle graine, mais doucement sans importunité.

PLANTAIN, il y en a de trois especes, a fueilles rondes & longues plus ou moins les vnes que les autres, & toutes de si facile esleuement, que par tout où voudrés les ferés croistre, & par plante & par semence. Ceste herbe est propre contre la fievre tierce : contre la bruslure : & à restraindre le sang fluant par le nés, se seruant & des racines & des fueilles de ceste plante, separément & meslees.

DICTAM, est plante de terroir sec & aride: en tel choisi l'on la logera & par plante & par semence, ainsi que mieux s'accordera, soit au Printemps soit en l'Automne. Ceste herbe auec sa racine, est bõne contre la peste & autres venins : nettoie les reins & la grauelle : prouoque l'vrine, & les mois des femmes : fait sortir l'enfant mort & l'arriere-fais: tue les vers des enfans.

BOVRCE-A-PASTEVR, est herbe peu delicate, car sans nul soin, elle s'engeance par tout, iusques sur les murailles. Sa decoctiõ emploiee en clystere, sert pour arrester le flux dissenterique, appaise les crachemens. Bain faict de ceste herbe, retient le flux excessif des mois des femmes. Son jus est vtile à la gueriſon des vlceres és aureilles: arreste le sang coulant du nés. Sa seule herbe portee à la main a aussi semblable proprieté, tant est-elle efficacieuse en ceſt endroit.

CHEVEVX-DE-VENVS, d'autant que ceste herbe embellit les cheueux; parce que les Anciens peignoient leur Deesse Venus auec belle cheuelure, ce mot de, *Venus*, y est ajousté. Elle est appellee en Latin *Adiantum, Callistricum, Polytricum*, & autrement, mais les Apoticaires ne la nomment que, *Capilli Veneris*. Ceste herbe croist joignant les fontaines, en païs plus chaud que froid. Auprés donques de la fontaine, nous logerons ceste exquise & plaisante plante, en lieu couuert du Soleil, non toutesfois exposé au froid ni au vent, és trous & murailles de la fontaine, comme estant ce, son plus agreable logis, à cause de la fraischeur de l'eau, qu'elle attire à soi. Par plant enraciné est le seul moien de s'en engeancer, ne faisant aucune graine. Ceste herbe est fort recerchee pour l'abondance de ses vertus. Elle est emploiee aux apozemes purgatifs. Elle brise la pierre, & la grauelle, fait vriner. Est bonne contre les morsures des bestes venimeuses. Prouoque les fleurs des femmes. Estanche le flux de sang coulant du nés. Remplit les places vuides de poil. Guerit la tigne; consume les lendes qui

viennent en la teſte. & ce auec lexiue faite de ſon herbe. Sa decoction beuë eſt ſouueraine pour conforter les aſthmatiques: ceux auſſi qui ont la jauniſſe.

Les Simples de l'Occident.

OCCIDENT.

LA RENOVEE, ainſi ditte à cauſe de ſes branches aians pluſieurs nœuds prés à prés l'vn de l'autre, en Grec, *Polygonon*. Il y en a de trois eſpeces, dont l'vne eſt appellee, Creſpinete. Ceſte herbe abonde en brãcheage, mais fort debile dont il traine par terre. Eſt de facile eſleuement, car ſoit ou de plant enraciné, ou de branche, ou de graine, & en quelle ſaiſon Printemps ou Automne ſe reprend tresbien: vient auſſi en toute terre, mieux toutesfois en humide qu'en ſeche, & s'entretient auec peu de culture. La vertu de ceſte herbe eſt d'arreſter le flux des menſtrues des femmes, celui des diſſenteries, du nés, de la bouche & autres deſordonnees euacuations de ſang. Eſt de grande efficace contre les vlceres des oreilles, les deſſechant: cõtre les plaies recentes & ſeigneuſes: contre le venim: contre l'ardeur d'eſtomach: contre la retention d'vrine.

SCABIEVSE demande lieu non cultiué, plus ſabloneux qu'argilleux, plus humide que ſec. Eſtant logee au Iardin en endroit approchant à ſon naturel, y profitera tresbien, bien qu'en lieu ombreux. Ce ſera par ſemence ou par plant enraciné, ainſi que mieux viendra à propos, qu'on s'en engeãcera, & entretiẽdra auec peu de culture. Le Printemps eſt la ſaiſon de la mettre en terre, où elle dure pluſieurs annees, pourueu qu'en cueillant le tige pour s'en ſeruir à diſtilier & à autres vſages, l'on n'en arrache les racines (comme aucuns mal-auiſés font) ains les laiſſe dans terre pour rejetter de nouueau. Tout ce qui eſt en ceſte plante, eſt profitable: ſa racine, ſes trõçons, ſes fueilles, ſes fleurs, ſon jus, ſon eau, ſa decoctiõ. L'eau diſtillee de toute la plante, beuë auec theriaque, eſt ſalutaire contre tous venins, deſchargeãt l'eſtomach. Seule chaſſe la fieure dés ſon commẽcement. Le jus a meſme vertu, voire juſques à chaſſer la peſte. Auſſi la cõſerue de ſes fleurs faite au ſuccre. Liniment faict auec jus de Scabieuſe & beurre frais, eſt bon contre les gratelles, dartres, lentilles, & autres maux s'attachans au cuir. Poudre de la racine de ceſte herbe, ſe garde long temps, laquelle vtilement l'on emploie au defaut du jus & de l'eau.

AIGREMOINE, eſt appellee *Eupatorium*, d'Eupator Roi, qui premier la mit en reputation: & parce auſſi, que le foie eſt nommé, *Hepar*, auquel ceſte herbe ſert de ſingulier remede. Ceſte plante ſe delecte en bon fonds, non ſec ni trop humide, ni trop expoſé au Soleil. Et par ſemence, & par plant enraciné, facilement l'on s'en engeance au Printemps & en l'Automne. Sa decoction eſt bonne contre la diſſenterie: morſure de ſerpens: contre la gratelle & demangeſon: deſopile le foie: tue les vers: guerit les cheuaux pouſſifs: & la toux des brebis. Guerit efficacieuſement & auec promptitude admirable, les meurtriſſeures des yeux, appliquant l'herbe & le jus ſur le coup, là auec vne bande la rete-

Occident. nant pour quelque peu de temps. Sa racine appaise le mal des dents, seulement la tenant entre les dẽts douloureuses. Sa graine beue en vin rouge, sert à la gueriſon de la diſſenterie. Et l'eau diſtillee de toute la plante, racine & fueille, à celle des maladies ſuſdites.

Fvmeterre, en Latin, *Fumaria*, parce que ſon jus fait pleurer les yeux comme la fumee. Elle eſt ſemee en bonne & graſſe terre au Printemps, deſire la bonne culture & l'arrouſement en la ſechereſſe. Par le ſeul frotter les yeux de ceſte herbe, la veue en eſt eſclaircie. Sa decoctiõ purge la cholere, par les vrines: deſopile le foie: nettoie les humeurs aduſtes: eſt bonne contre la grauelle.

Fovgere, vient en terre ſablonneuſe, toutesfois humide. Il y a maſle & femelle. Ne fleurit, ne graine, contre la commune creance du vulgaire ignorant, qui tient ceſte herbe fleurir & grainer la veille de la S. Iean d'Eſté. Par plant eſt le ſeul moien de s'en engeancer. Sa decoction eſt bonne cõtre la vermine: ſert aux femmes à enfanter, & à prouoquer leurs mois. La poudre de ceſte herbe, deſſeche les plaies.

Movrron deſire bonne & graſſe terre, humide, non ſeche. En ceſte plante ſe voiẽt maſle & femelle, qu'on diſtingue par la couleur de leurs fleurs, le maſle les portans incarnates, & la femelle bleues. Par ſemence l'on s'en engeance, mais pluſtoſt par racines, dont l'on treuue en abondance par les prairies. Comme diuerſes en ſont les fleurs, auſſi diuerſes proprietés a ceſte herbe. Les inflammations & obſcurité des yeux, auſſi les inflammations des parties honteuſes, ſont gueries par le Mourron à fleurs rouges; lequel fait aualer le boiau du fondement quand on l'en frotte: comme par le cõtraire, iceluy boiau eſt retenu par le Mourron à fleurs azurees; qui en outre, tue les cirons des mains, & en guerit la gratelle, quand on les laue les mains de l'eau où telle herbe aura bouïlli.

Serpentaire. Il y en a de deux ſortes, l'vne grande, l'autre petite. Ceſte herbe a eſté ainſi appellee à cauſe du ſerpent qu'elle repreſente en ſa figure, le ſommet de la plante ſemblant la teſte d'vn ſerpent, & ſon tige moucheté & taſcheté de rouge & de jaune, lui en marque preſque la couleur. Deux autres cauſes lui donnent auſſi tel nom: l'vne, que ceſte plante ſort de terre au Printemps, & ſe recache en l'Automne, comme fait le ſerpent. Que les ſerpens fuient celui qui porte ceſte herbe, & que ſon ſuc donné à boire, eſt ſingulier remede contre la morſure des ſerpens. Ceſte plante demande bonne terre & humide, ne ſe logeant jamais en mauuaiſe & ſeche. Semblable lieu lui appreſterons-nous au Iardin, l'y plantant ou ſemant, ſelon la commodité qu'aurons de plant ou de ſemence. Ses racines ſont bonnes contre la courte haleine, & toux difficiles: contre les vlceres malings. La decoction de ſes fueilles, arreſte les fleurs des femmes. Leur ſuc eſclaircit la veuë, & fait fondre les verrues, & le fruict, les chancres. Les fueilles de ceſte plante, preſeruent les fourmages de corruption, quand l'on les en enueloppe.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

OCCIDENTE

GLETERON ou Glouteron, dict auſſi Bardane & *Perſonata* en Languedoc, Lampourde, vient facilement de racine & de ſemence en terre ſeche & maigre, ſans beaucoup ſe ſoucier de culture. Contre les flegmes pourris & crachement de ſang, eſt bonne la graine de ceſte herbe, beuë en vin ou potage : appaiſe les douleurs des jointures cauſees de coup : rompt le calcul: arreſte la diſſenterie. Sa fueille broiee & appliquee ſur vieux vlceres, les guerit & auſſi oſte le venim procedant de morſure de chien enragé, de ſerpent, & d'autres beſtes malignes. Et y ajouſtant la graine & les racines, le tout appliqué ſur les eſcroüelles, y ſert de bon remede.

SCROPHVLAIRE, a prins ce nom des Eſcroüelles, nommees Scrophules, qu'elle guerit. Eſt herbe de terre humide & mareſcageuſe, ne pouuant viure en ſeche. Tel lieu donques nous lui preparerons, & dont le fonds ſera fertile, l'y ſemant au mois de Mars, ſi n'auons la commodité de plant enraciné. Sa principale vertu, eſt de guerir les eſcroüelles, comme a eſté dit, les frottant d'vn vnguent qui ſe fait des racines de ceſte herbe.

ARRESTE-BOEVF, herbe cogneuë des laboureurs, par eux ainſi premierement appellee, pour l'empeſchement que ſes racines lui donnent en labourant, juſques à arreſter ſes bœufs. Elle eſt des Grecs ditte *Ononis*, à cauſe que les aſnes, appellés *Onos*, en ladite langue, ſe veautrent agreablement ſur ſes racines. Vient en toute terre, mais non tant fort en maigre & ſeche, qu'en graſſe & humide, deſirant auſſi le frequent labourage. Par racines l'on s'en engeancera au Printemps ou en l'Automne. L'eſcorce de ſa racine nettoie la grauelle, rompt la pierre, prouoque l'vrine. La decoction de ſa racine oſte les douleurs des dents : auance les mois des femmes ; deſopile la rate & le foie. L'eau qui eſt diſtilee de ceſte herbe auec ſa racine, ſert à tous ces remedes-là, & tres-opportunément durant l'annee defaillans les herbes.

PILOSELE, ſe plaiſt en terre ſablonneuſe & ſeche, & de n'eſtre beaucoup cultiuee. Là doncques nous la logerons, & ainſi la traiterons : mais ce ſera pluſtoſt par plant enraciné que nous-nous en engeancerons, que par ſemence, & au Printemps qu'en l'Automne. Ceſte herbe ſert à guerir la diſſenterie : & le flux de la matrice: auſſi à conſolider les plaies. Elle conſtipe tellement les beſtes à laine qui en mangent ; que le plus ſouuent elles en meurent. Le jus de ceſte herbe eſt emploié à la compoſition d'vne trempe pour eſpees & couſteaux, ſi excellente, que les inſtrumens qui en ſont preparés, coupent le fer comme bois, tant il eſt efficacieux.

ABSINTE Romain ou Pontique, Marin & Vulgaire, eſt dict auſſi Aluine pour ſa grande amertume, comme celle de l'Aloés: auſſi, Fort, c'eſt à dire, fort amere, ainſi diſtingué & appellé. Le païs de Xainctonge eſt remarqué pour la production de telle plante, où elle croiſt en perfection de bõté. Ceſte herbe veut terre de moiéne fertilité,

Occident. plus sablonneuse qu'argilleuse. Se seme & se replante allés facilement en la Primevere, & demeure au Iardin plusieurs annees en estat, sans reſſemer. Elle est souueraine pour conforter l'estomach appliquee dessus, l'aiant au preallable vn peu amortie sur vne tuille eschauffee. L'vsage du vin où la vertu de ceste plante aura esté infuse, est de mesme efficace. Sert aussi contre le venim de mauuaises viandes & corrompues, comme champignons, poissons, chairs, fruits mal qualifiés. Sa graine tue les vers dans le corps des enfans, & des grands auec: specialement celle de Xaintonge, comme dict est, à telle cause appellee aussi, la mort aux vers, & des Apoticaires, *Semen contra*; voulans dire, *contra vermes*, pour l'excellente vertu qu'elle a contre la vermine. La conserue qui se fait des tendrons de ceste plante auec du sucre, est merueilleusement bonne contre la vieille hydropisie. L'onguent qui en est composé guerit les nouuelles plaies & les vlceres de la teste. La decoction de sõ herbe, prouoque l'vrine & les mois des femmes. Sõ jus guerit le venim de la piqueure du scorpion, du serpẽt, de la museraigne: son parfum, le mal des aureilles.

Qvinte-fveille, ce nom procede des cinq fueilles que ceste herbe porte en chacune queuë. Elle croist en tous lieux, mieux toutefois, en terre de passable bõté & humide, qu'en trop maigre & seche. Là nous l'esleuerons par plant enraciné, plustost que par semence, au Printemps ou en l'Automne. Sa decoction bouillie jusqu'à la consomption du tiers, tenue en la bouche, appaise la douleur des dents: arreste les vlceres pourris de la bouche, & les aspretés du gosier: guerit le hautmal: arreste le flux de sang dissenterique: est bonne contre la poison & aer pestilent: contre la jauniſſe, & opilation du foie.

Evfraize, vient de racine, plus facilement & plus seurement que de semence: se plaist en terre legere & humide non exposee au Soleil. Elle est aussi appellee, Luminete, pour estre sa vertu d'illuminer & esclaircir les yeux. Aussi sont-ce ses principales vtilités, que de chasser l'obscurité & esblouïssement de la veuë: à cela estant fort propre la poudre de son herbe dessechee. En outre, ceste herbe conferme la memoire.

Esclaire, en Latin, *Chelidonium*. Ce nom d'Esclaire est donné à ceste herbe, à cause que d'icelle les Arondelles gueriſſent leurs petits de l'esborgnement, selon la commune creance. Elle demande d'estre semee vers la fin de l'Hyuer; & sortie de terre, son tige estre coupé rés de terre, aprés couuert d'vne tuile, pour contraindre ses racines à se renforcer: moiennant cela, demeurera en bon estat quelques annees, pourueu qu'elle soit en terre de moienne bonté, non trop exposee au Soleil. De deux Esclaires y a-il petite & grande, ceste là aussi dite herbe aux escroüelles, pour estre propre à la gueriſon de tel mal. La grande esclaire est singuliere pour la veüe, pour la conforter, pour esclaircir, pour la retenir. ostant la taie des yeux & autres empeschemens. Guerit les dartres, les gratelles, les vlceres. la teigne des petits

enfans: la jaunisse: appaise les douleurs de la matrice. Son jus instillé dans les dents caues, les fait tumber. La petite Esclaire, guerit les hemorroïdes: les chancres: les porreaux: les scirres. OCCIDENT.

BISTORTE, ou Serpentaire masle, se plaist en l'ombre & en l'humidité, en terre plus grasse que maigre. Il y en a de deux sortes, grande & petite, les deux ayans les racines entortillees, d'où est venu leur nom. En tel lieu donques nous la planterons ou semerons, selon que mieux viendra à propos. Ceste herbe est bonne aux plaies: à la dissenterie: à restreindre le vomissement bilieux: à retenir le flux d'urine: & celui de sang d'vne plaie: contre les venims: mesme contre la peste: contre les vers des petits enfans: contre la douleur des dents.

HERBE AVX POVILLEVX, en Latin *Staphisagria*, veut estre en bonne terre cultiuee & arrousee, non trop soleillee, le moderé ombrage lui agreant. On la seme au Printemps, la graine s'en recueille au commencement de Iuillet. Outre la vertu que ceste herbe a de chasser les poux, d'où elle a tiré son nom; elle guerit les gratelles: les dõts douloureuses: arreste la rheume des genciues: & mise parmi les accoustremens, empesche les poux de s'y arrester aucunement.

HERBE AVX PVLCES, ditte *Psillum* en Latin, sera semee au Printemps, en bonne terre, bien cultiuee, fumee, & arrousee au besoin: sans lequel traittement ne pouuant profiter. Son herbe espandue par la chambre, en chasse les pulces, son nom manifestant telle proprieté. Appliquee sur le front, appaise la douleur de teste, & celle des yeux de mesme emploiee sur iceux: mais auec beaucoup plus d'efficace, l'eau qui en est distillee mise dans les yeux en petite quantité.

HERBE AVX TIGNEVX, *Petasites* en Latin, nous en prendrons le plant és lieux ombreux, frés & aquatiques, où elle croist naturellement pour la planter, au Printemps ou en l'Automne. Est bonne contre la peste: contre les suffocations de la matrice: contre les trẽchees de ventre: vlceres malings: la vermine des enfans: difficulté de respirer & d'vriner: & la retention des menstrues. La poudre de ses fueilles dessechees, beuë auec du vin, prouoque efficacieusemẽt la sueur, pour chasser tout venim & poison.

PERVENCHE, nous logerons ceste herbe en bonne & grasse terre, non seche ne trop exposee à la chaleur du Soleil, car c'est le lieu qu'elle demande. Ce sera au Printemps, par semence, defaillant le plãt enraciné. Est bonne contre la dissenterie & autre flux de ventre: à arrester le sang coulant par le nés & par la bouche: à guerir les douleurs de la matrice: à appaiser celles des dents: est salutaire contre les venims.

SENESSON, garde sa fueille verte presque toute l'annee, fleurit plusieurs fois, croist facilement en tous lieux, mesmes és vieilles murailles, sans nul soin; pour lequel naturel, nous en prendrons le plant, l'esleuerons & entretiendrons auec peu de peine. Ceste herbe ouure les hemorroïdes, & les menstrues retenuës: guerit les enfleures & amas d'humeurs. Est bonne contre la graueile & difficulté d'vriner.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Occident. BACINET; cõme il y a de six à sept especes de ceste herbe, aussi luy sont donnés plusieurs noms. En François est appellee Pied-de-courbin, Pied de-coq, Pas-de-loup, Flammete. En Grec, *Batrachium*. En Latin *Ranunculus*. Selon ses diuerses especes, diuerses en sont les couleurs de leurs fleurs, les jaunes, les autres rougeastres. S'accordẽt neantmoins toutes en ceci, que d'aimer communément l'humidité, & d'attirer à elle les grenouilles, où ces bestes, se retraïent agreablemẽt. Moins toutesfois desire l'eau que nulle autre, celle qui porte double fleur, non beaucoup jaune, ains rougeastre. Pour esleuer ceste herbe au Iardin, nous en distinguerons les especes, à ce que sans confusion les puissions toutes loger distinctemẽt, & à toutes donner bonne terre. Là donques aprés les froidures de l'Hyuer nous les planterons. Ceste herbe est bonne contre la peste: contre les fievres, tierce & quarte: contre les verrues: porreaux larges & ronds: les mules des talons. Sert de caustique vlcerant efficacieusement jusques au brusler, ainsi que mal'heureusement les gueux s'en seruent pour vlcerer leurs bras & jambes, se contrefaisans malades. La poudre de sa racine, seiche, fait esternuer: guerir le mal des dents, les mettant en pieces.

CHEVRE-FVEILLE, en Latin *Caprifolium*, croist par tout où l'on veut: son naturel est, neantmoins, de se loger prés des baïes & buissons pour s'y agraffer. De la nous-nous pourvoirrons de plant pour le mettre au Iardin, au Printemps en l'Automne, lui donnant quartier selon qu'il le desire. Ceste herbe desopile la rate: resoult la lasseté: prouoque l'vrine. Sert à ceux qui ne peuuent auoir leur haleine qu'auec difficulté.

LIERRE-TERRESTRE ditte en Latin, *Hederaterrestris*, viẽt de soimesme parmi les buissons, sans culture. Ceste herbe a les fueilles semblables au lierre, vn peu moindres & plus delices, rempe à terre sans beaucoup s'esleuer. Auec peu de peine, nous la planterons & esleuerons au Iardin, sa non-delicatesse le permettant. Le baume qui est faict des fueilles de ce Lierre, est excellent pour coupeures & plaies recentes, pour toutes cicatrices, escorcheures, vlceres malings, brusslures. En clystere, guerit les coliques. Ses fueilles cuites en vinaigre & mangees en salade, desopilent la rate. Son jus le prenãt par le nés, guerit la puanteur & la defluxion d'icelui, & celle de l'aureille, purge aussi le cerueau. Sa gomme tue les poux, & oste le poil.

PAS-D'ASNE, *Tussilago & Farfaria*, en Latin, aussi est ceste herbe ditte, *Vngula cabalina*. Croist en lieu aquatique és palus. Tel logis lui ferons nous au Iardin: où nous la transplanterons au Printemps, ou en l'Automne. Conforte le poulmon: est bonne contre la peste: contre la toux: la difficulté d'halaine: principalement c'est le parfum receu par la bouche auec vn entonnoir, qui effectue tels remedes.

LYSIMACHIE, a prins son nom du Roi Lysimachus son inuenteur. Elle est aussi appellee, *Salicaria*, pour la ressemblance de ses fueilles, à celles du saux. L'on la nomme en François Corneolle ou Chasse-

bosse. Elle s'engeance és sausaies prés des riuieres. Le Printemps ou l'Automne sont les saisons de la planter : defaillant le plant, nous-nous seruirons de la graine pour l'esleuer. Ceste herbe est bonne pour les dissenteries, crachement de sang, contre le flux de sang, du nés, des mentrues des femmes, arreste aussi le sang des plaies. La poudre de ceste herbe, dessechee, sert aux remedes susdits, & à guerir les escorcheures, mesmes celles des pieds faites par souliers mal-aisés.

Barbe-de-chevre, pour la resséblance que les fleurs de ceste herbe ont à la barbe de ceſt animal, la plante est ainsi appellee: on la dit aussi *Vlmaria*, à cause que ses fueilles ressemblent celles de l'orme. Elle se plaist és vallees ombreuses, plus humides que seches, d'où en tirerõs le plant pour l'appriuoiser au Iardin. Sa decoction purge & esmunde le flegme, gros & espés : est salutaire au mal caducq. La poudre de ses racines & fueilles, gueriſſent le flux de ventre & de sang. L'eau distillee de ceste herbe, beuë, sert aux plaïes interieures & exterieures.

Les Simples du Septentrion.

Septentrion.

Entiane de Gentius Roi d'Illyrie qui premier la mit en reputation. Est herbe de montaigne, souffre l'ombrage, aime l'humidité. Ses fueilles sont presque rouges, fortãs prés de ses racines. Elle s'edifie, & par semẽce & par plãt enraciné : fleurit & graine dans l'Esté : ne se soucie pas beaucoup de culture, bien que plus grande vient elle estant labouree, que laissee en friche. Est bonne contre les fievres : contre les vers. Sert à faire collyres pour les yeux malades d'inflammation. Sa racine est bonne contre la peste : contre la morsure des bestes venimeuses : contre la douleur d'estomach, & de foïe, prinse auec de l'eau en breuuage. Aide à l'enfantement.

Cabaret, en Latin, *Asarum*, ne vient si bien ne si tost par semẽce, que par plant enraciné, à faute duquel, l'on se seruira de la semence. Ne desire ni la culture ni l'arrousement : fleurit és deux saisons de l'anneee, Printemps & Automne, & en ceste-ci, en recueille-on la graine pour semer. Sa fueille sert à faire dormir : à guerir les enfleures que les femmes de nouueau accouchees, ont aux mammelles : la douleur de teste : les inflammations & rougeur des yeux : les fistules du conduict du nés : la goute sciatique. Et sa racine, à prouoquer l'vrine : les menstrues des femmes : aux hydropiques : à chasser les fievres tierce & quarte : à la difficulté de respirer & d'vriner.

Verge-d'or, s'edifie par semence au Printemps, en terre grasse & bien cultiuee, & lieu ombreux. Ceste herbe est propre à la dissenterie : fait vriner : comminue le calcul : conglutine les vlceres & fistules.

Mors-dv-diable. Les Apoticaires la nomment en Latin, *Morsus diaboli*. Parce que la racine de ceste herbe est tronquee, de telle sorte qu'on diroit en auoir esté prins vn morceau auec les dents, ce nom lui a esté donné : croiant le vulgaire superstitieux, que c'est le diable

SEPTENTRION. qui l'a fait, qui, enuieux du bien que ceſte plãte cauſe au genre humain, le ſecourant en diuerſes maladies, y a laiſſé les marques de ſon venin. Ceſte herbe demande terre de moienne valeur, plus humide que ſeiche, où l'on la ſemera defaillant le plant au Printemps pluſtoſt qu'en l'Automne. Eſt bonne contre les douleurs de l'amarri: contre les tumeurs peſtilentes: contre la vermine des petits enfans: pour diſſoudre le ſang figé & grumelé.

BETOINE, nommee en Latin, *Betonica*, de ceux qui les premiers l'ont treuuee, nommés *Vetones*, peuple d'Eſpaigne. Se ſeme à faute de plãt, mais veut bõne terre, moite & ombragee, nõ trop expoſee en plein Soleil, où s'entretient à petit ſoin. Ceſte herbe eſt fort recerchee pour l'abondance de ſes vertus. Appliquee en cataplaſme eſt bonne contre les morſures des beſtes venimeuſes: guerir les plaies de la teſte, & autres vlceres caues & chancreuſes: fait ſuppurer les foruncles. Sa decoction faicte en vin blanc, prouoque l'vrine: rompt le calcul: appaiſe les douleurs des reins: celles de la matrice. En apozeme, purge le poulmon & le foie. Auſſi eſt ſalutaire ceſte herbe à la digeſtion: contre le haut-mal: le crachement de ſang: l'hydropiſie: le venim & poiſon, y ſeruant de ſingulier preſeruatif. Sa racine fait vomir les flegmes, deſchargeant l'eſtomach.

SEAV-DE-SALOMON, autrement dit, *Polygonatum*, ſe loge en lieu haut, loin d'humidité, en terre toutesfois de paſſable bonté, où à faute de plant, ſera emploiee la graine. Les meurtriſſures, les lentilles du viſage, auſſi les taches & macules du haſle du Soleil, ſont gueries par la racine ou jus de ceſte herbe. L'eau qui en eſt diſtillee, eſt propre à tel ſeruice, & à nettoier la face.

SCOLOPENDRE, appellee auſſi Langue-de-cerf, s'eſleue ſeulemẽt par plant enraciné: ne fait ne fleur ne ſemence, non pas meſme tige eſleué hors de terre, car ſes fueilles ſortent immediatement de ces racines, leſquelles conuient arracher pour eſtre tranſplantees. Nous la plãterons au mois de Mars ou d'Auril, en terre ſablonneuſe, toutesfois humide: deſirant ceſte herbe, eſtre ſouuent arrouſee, preſques autre ſoin ne lui eſtant requis pour ſon entretien. Elle guerit l'opilation & enflure de la rate: auſſi ſoulage ceux qui ſont tourmentés de fievre quarte.

LANGVE-DE-CHIEN, deſire la terre ſablonneuſe & legere, & ſe contente de peu de culture, ſans ſe ſoucier de beaucoup d'arrouſemẽt. Eſt de grande efficace pour la gueriſon des hemorroïdes: des bruſlures: des feux volages: vieilles plaies, appliquant ceſte herbe, auec ſon jus, ſur les lieux dolents: comme auſſi appaiſe les douleurs & inflammations des membres.

LANGVE-DE-SERPENT, ceſte herbe reſſemble aſſés bien la langue de tel animal, dont elle a tiré ce nom. Ne ſe loge jamais qu'en bonne terre, graſſe & humide; ſe plaiſt à la culture & à l'arrouſement: mais cõment qu'on la manie, ſi ne peut elle endurer les chaleurs de l'eſté, à l'approche deſquelles elle defaut & ſe perd. Par plant enracine, nous l'edi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

firons au Iardin, au commencement de la Primevere. Ceste herbe a beaucoup de vertu à resoudre les tumeurs: à guerir les bruslures, vlceres & plaies malignes, & inflammmations: & arrester les defluxions des yeux. SEPTENTRION.

GERMANDREE-D'EAV, ou Chamarras, aime lieu plus froid que chaud, plus humide que sec, & gras que maigre. A cause de la senteur des eaux sortans des fueilles broiees de ceste plante, elle est appellee des Grecs *Scordion*, des Latins *Tixagro palustris*. Fleurit au mois de Iuin & de Iuillet, mais de telle sorte, qu'il semble que ses fleurs ne durẽt qu'vn jour, d'autant qu'à mesure que les vnes s'en vont, les autres viennent, ainsi alternatiuement paroissans & se cachans, sur-naissans les vnes aux autres. Par plant enraciné l'on s'en engeance, au mois de Feurier ou de Mars. Contre toutes poisons est bonne ceste herbe, mesme contre la peste, contre la dissenterie. Prouoque l'vrine & les fleurs des femmes: purge les vleeres: restreint les excroissances de la chair: rechauffe les membres refroidis.

TOVRMENTILLE, ainsi ditte de ce qu'elle appaise le tourment des dẽts: en Latin on l'appelle, *Septifolium*, à cause du nombre de ses fueilles. Se loge en lieu aquatique & ombrageux, toutesfois, elle choisit bonne & forte terre. Par semence, à faute de plant, la logerons au Iardin, au Printemps, ou en l'Automne. Ceste herbe sert aux difficultés d'vriner: aux vieilles fistules: resiste aux venims: appaise les dissenteries: crachement de sang: les menstrues des femmes. Soulage les maladies de rage & de colere. Guerit le mal des dents. Est singulier contre la peste.

CAMPANE ou Aulnee, en Latin, *Enula-Campana*, se plante par rejettons enracinés, & ce au mois de Feurier ou Mars, fort largement l'vn de l'autre, pour donner place à son herbe, de s'estendre en largeur & hauteur selon son naturel. Est bonne à la colique passion: à l'estomac: à la difficulté d'haleine: aux conuulsions: spasmes: enflures: aux sciatiques: à faire cracher. La decoction de sa racine rejouït: prouoque l'vrine: & les fleurs des femmes.

CVRAGE s'esleue mieux & plustost plantee de racine, que par semence, & en terroir humide, qu'en sec. En Latin s'appelle, *Persicaria*, à cause que ses fueilles ressemblent aucunement celles du pescher. Elles ont vne tache noire en l'vn des costés. En vnguẽt, est propre pour les plaies, mesme pour celles du fondement: en clystere, pour la dissenterie. Toutes sortes de blessures des bestes bouuines & cheualines, sans fraction des os, sont gueries par le lauement de la decoction de ceste herbe. Mais auec plus d'efficace, l'herbe mesme cause ces remedes, appliquee sur les plaies, l'aiant au prealable froixee entre les mains. Sa fueille arreste le sang fluant du nés, la tenant au plat de la main la tache la joignant. Au contraire, renuersee de l'autre costé, prouoque le sang: ainsi, auec merueille, void-on en ceste herbe, deux effects diuers, par la diuerse application. Le jus de ceste plante, chasse les punaises des cha-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SEPTENTRION.

lits, & tue les vers des blessures. Les chairs de mouton, de bœuf, & de veau, le conseruent fresches plus que de leur naturel quelques jours, par la vertu de ceste herbe, en estans enuelopees.

PIED-DE-LION ne peut viure qu'en bonne terre, grasse & humide, plus argilleuse que sablonneuse. Là donques nous la logerons par semence, à faute de plant enraciné, au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe est singuliere, pour la grande vertu qu'elle a de reünir, & guerir toutes hergnes & rompures de petits enfans: comme aussi profite merueilleusement à toutes plaies, les lauans de sa decoction. Vn linge trempé dans icelle decoction & appliqué sur les mammelles des femmes qui les ont lasches & molles, les endurcit & affermit.

GREMIL, autrement dit herbe aux perles, & en Latin, *Milium solis*, & *Litospermon*, se plaist en terroir sec & aëré, où il vient de luimesme: mais auec plus d'auancement, estant semé & cultiué au Iardin. Ce sera par semence que l'edifierõs, la jettant en terre au mois de Mars ou d'Auril. Ceste herbe prouoque l'vrine: rompt la pierre en la vessie; est bonne contre la chaude-pisse: donne grande aide aux femmes qui sont en trauail d'enfant.

CHARDON-A-CENT-TESTE, en Latin, *Eryngium*, vient és lieux aspres & non-cultiués. De là nous en tirerons la graine en Esté, & la semerons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Sert contre la colique: la grauelle: la difficulté d'vriner: l'indisposition des reins: contre la morsure des bestes venimeuses, & venim de poison: la retention des menstrues. L'eau qui en est distillee, est bonne contre les fievres quotidiane & quarte: contre l'infection de la verole, confortant le foie.

PEVCEDANE, appellé, *Feniculus porcinus*, en Latin; vient mieux en lieu ombragé que soleillé: tel nous lui choisirõs, pour le planter au Printemps ou l'Automne, comme viendra mieux à propos, ne s'arrestant à la semence qu'à faute de plant enraciné. Le suc de ceste herbe sert à la guerison de la douleur des nerfs: des maladies du poulmon: des reins, & de la poitrine, engendrees d'humeurs grosses & visqueuses. Donne allegeances aux durtés de la ratele: à toutes passions de nerfs: aux douleurs des dents. Parfums faits de sa racine, recreent les femmes tourmentees de la suffocation de l'amarri.

GRATERON, dit aussi Rieble & Aspertule, à cause que par son aspreté, elle s'attache aux habillemens de ceux qui l'approchent. Ceste plante se loge en terre presque deserte, n'aiant besoin de culture. Auec donques, peu de peine la logerons-nous: seulement en semerons la graine au Printemps. Les fueilles de ceste plante, broiees sur la piqueure des serpens & des araignes, en chassent le venim, pourueu aussi qu'on boiue auec du vin de la semẽce pulueriſee de ceste herbe. Son jus guerit les douleurs des aureilles. L'eau distillee de ceste plante, est singuliere contre la pleuresie & autre mal de costé.

PARIETAIRE, auec beaucoup de facilité vient ceste herbe, car elle croist sur les murailles sans nul soin, d'où elle a prins le nom. On

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

l'appelle auſſi *Perdicum*, d'autant que les perdris en mãgent volontiers; *Helxine* : parce qu'elle a rude ſemence s'attachãt aux habits. Par ſemence nous la logerons au jardin, en lieu le plus approchant de ſon naturel : ce ſera au Printemps pluſtoſt qu'en l'Automne, pour tant plus aſſeurément la faire reprendre, que moins aura à craindre l'importunité de l'Hyuer. Ceſte herbe eſt bonne pour ouurir les hemorroïdes, broiee & appliquee en cataplaſme. Auſſi pour retenir le boiau aualé : appaiſer la colique : les gouttes. Reſoult les apoſtumes de la pierre, appaiſant les douleurs.

Les Simples du Midy.

HARDON-BENIT eſt ſemé en bonne & graſſe terre, au mois d'Auril ou de May, la Lune eſtant nouuelle : deſire la culture & l'arrouſement : fait graine au mois d'Aouſt, ou bien au commencement de Septẽbre, pluſtoſt ou plus tard ſelon le païs. Pluſieurs vertus a ceſte plante. La decoctiõ de ſon herbe appaiſe la colique, & la douleur des reins : tue les vers des enfans. Sert à deſopiler : à faire vriner : à briſer la pierre : à guerir les vlceres du poulmon. L'eau qui eſt diſtillee ſert contre toutes ſortes de fievres. Sa graine prinſe du poids d'vn eſcu auec du vin blanc, conforte la memoire. MIDI.

VERVAINE, de deux ſexes y en a-il, le maſle a le tige plus haut, que la femelle. Tous deux veulent eſtre plantés par racine, ſe rendans tant plus beaux, que mieux cultiués ils ſont, & tãt meilleur en eſt le fõs. On la plante par racine, au Printemps & en l'Automne. Ceſte herbe a eſté en grande reputation entre les anciens Romains, l'appellans ſacree. L'Autel de leur Dieu Iupiter, en eſtoit baloïé auant que d'y ſacrifier. Les Ambaſſadeurs vers les ennemis, en eſtoient coronés. Leurs maiſõs particulieres purgees, tant ces pauures Payens eſtoient ſubjets à ſuperſtitions. D'eux les ſorciers modernes, ont apprins à ſe ſeruir de ceſte herbe en leurs enchantemens, comme eſcholiers de meſme maiſtre. Satan ennemi du genre humain, ainſi qu'on dit. Ceſte herbe appaiſe la douleur des dẽts, & les affermit : guerit les vlceres de la bouche : le mal de teſte, y affermit les cheueux, les gardant d'en tumber. Eſt bonne contre les fievres tierce & quarte : contre la colique & grauelle beuë en decoction, laquelle ſoulage ceux qui commencent d'eſtre ladres, & les trauaillés du haut-mal. Si l'on s'en ſert en bain auec fume-terre, eau & vinaigre, ſert contre grateles, dartres, feu volant.

MAVVES & GVIMAVVES, pour leur vertu amoliſſante ſont ainſi appellees des Grecs & des Latins. De pluſieurs eſpeces y en a-il, plus haut montans les tiges des vnes que des autres, comme auſſi diuerſes en ſont leurs fueilles. Les Mauues, qui croiſſent d'elles meſmes en campagne, ne ſont nõ plus toutes d'vne ſorte, ains ſe diuiſent en deux, les vnes trainans à terre, les autres montans en haut, comme arbriſſeaux. Demandent bon fonds L'on les eſleue au jardin, par ſemence, la mettant en terre au mois d'Aouſt, puis en tranſplantant ſes jettons,

MIDI. cõme chous, vers l'issuë de l'Autõne, afin que la proximité de l'Hyuer les arreste de croistre trop hautement, les plus basses plantes estans celles qu'on desire le plus, pour en faire engrossir les racines, où consiste beaucoup de leur vertu. La blancheur aussi est desirable en ceste herbe, la Mauue blanche particulierement dite Guimauue, estant fort prisee. De toutes lesquelles especes, tire on beaucoup d'vtilité, selon leurs diuerses facultés. Tout ce qui est en elles est bon; car & racines, & troncs, & fueilles, seruent à plusieurs remedes. A faire vriner: à amollir le ventre: à empescher les inflammations: à oster les durtés de la mattice: à guerir les piqueures des mouches à miel & guespes, mesmes à les empescher de nuire, se frottant les mains de leurs jus: à preseruer la personne du venin de la morsure de mauuaises bestes. La racine de la Mauue blanche, est singuliere pour nettoier les dents, les en frottant auec vn tronçon d'icelle à ce accommodé.

VERONIQVE, masle & femelle, different en ce, que le masle a la fleur tendante à la couleur rouge, & la femelle, à la jaune; les deux ont l'herbe rampant à terre, plus verte l'aiant la femelle, que le masle. Ceste herbe se seme au Printemps, en bonne terre, bien cultiuee, ou pour ses excellentes vertus, la conseruerons cherement. Elle est bonne contre la Ladrerie: vn Roy de France en aiant esté anciennement gueri, ainsi que plusieurs l'ont escrit. Contre les blesseures du loup, telle proprieté descouuerte par vn Veneur d'vn Roy de France, qui vid vn cerf s'eschappant des dens d'vn loup, blesse, aller manger de la Veronique, & s'y veautrer dessus. Cõtre toutes autres blesseures. Est souueraine en clysteres, pour la dissenterie: en breuuage, pour les fievres pestilentes, & vlceres des poulmons.

SAXIFRAGE, de deux sortes y en a-il, grande & petite, diuerses aussi sont à la fleur; car l'vne l'a jaune, l'autre blanche. Ils se seme par certains grains venans prés des racines de la plante. Ce sera au mois de Mars, en terre legere & seche, sans se soucier de lui donner grande culture, aiant assés de peu de soin. La vertu de ceste herbe est de rompre la pierre: de prouoquer l'vrine, & le flux menstrual des femmes: de jetter hors de l'estomach, les grosses humeurs.

PIVOINE, en Latin, *Peonia*, de Peon son inuenteur. Elle vient naturellement en terroir sec & arride, chaud, & expoté au Soleil. L'on s'en engeance par graine & par plant, sans grande culture. La Gorce petite villete prés Ville-neufue de Berc, pais de Viuarés en Languedoc, abonde en telle plante, dont la meilleur consiste en sa racine: de là les marchands l'enuoient aux foires de Lion, pour la fourniture de toute la France. Est bonne contre la jauniſſe: contre le haut-mal: la douleur des reins, & de la vessie. Sert de bon remede aux morsures & piqueures venimeuses; & au recouurement de la parole presque perdue. La racine pendue au col des petits enfans, chasse le venin, estant aussi salutaire pour leurs dents, s'en frottant les genciues.

HERBE-AV-TVRC, appellee aussi Hermole, aime terre sablonneu-

se

le & seche: par semence ou par plant enraciné, l'on s'en engeance, cõ- MIII
me mieux vient à propos, sans grande culture, pour sa non-delicatesse. La vertu de ceste herbe, est, de prouoquer l'vrine retenue; & de comminuer le calcul, beuuant la poudre d'icelle herbe, auec potage ou vin blanc.

Branche-vrsine, en Latin *Acanthus*. Des Antiques Architectes est venue la coustume d'entailler les fueilles de Branche-vrsine és chapiteaux des Colomnes Corinthiennes, pour laquelle cause a esté ceste herbe anciennement appellee par les Romains, *Marmoralia*, d'autant que communément les colomnes estoient de marbre. On la seme au mois de Mars ou d'Auril, en Iardin bien cultiué & arrousé, lui donnant terre plus sablonneuse qu'argilleuse. Ses racines & fueilles seruent à faire vriner: à arrester le flux de ventre. Aydant aux hypocrites. Sont bonnes aux extorsions de nerfs.

Aristolochie de deux sortes, longue & ronde, desire bonne terre, l'aer plus chaud que froid. L'on la seme au Printemps. Est bonne à la courte haleine: à faire cracher: à purger les poulmons: aux conuulsions: spasmes: douleur de costés: à nettoier les plaies: les genciues: les dents: à prouoquer l'vrine. A plusieurs maladies des femmes sert aussi ceste plante, à esmouuoir leurs mois: à pousser l'arriere-faix, l'enfant mort, & à nettoier la matrice de toutes superfluités.

Mille-pertvis, en Latin, *Perforata*, ainsi appellee ceste herbe, parce que regardant ses fueilles à la lueur du Soleil, semblent estre percees de plusieurs petits trous. On la seme au Printemps, en terre legere & pierreuse. Sa graine pulueriſee & beuë en vin blãc, guerit la fievre tierce: soulage ceux qui sont tourmentés de goutte sciatique. La seule poudre mise sur les vlceres, pourris & humides, les guerit. La decoction de toute l'herbe, prouoque l'vrine, & les fleurs des femmes.

Pied-de-veav, autrement, *Iarrum*, ou *Arum*, en Latin se loge cõmunément en bonne terre, plus humide que seche. Ceste herbe paroist des premieres aprés l'Hyuer, estans lors ses fueilles, viande secourable aux pourceaux: fleurit en Iuin, ses graines emmoncelees & enuelopees d'vne pellicule, comme milet de Turquie, à leur maturité estans jaunes, comme saffran. Se seme au mois de Mars. Ceste herbe est bonne contre les gouttes podagres: à chasser les phlegmes: esmeut l'vrine & les fleurs des femmes. Le suc guerit toutes sortes d'vlceres, mesmes les brebis blessees & escorchees du loup, ou par autre euenemẽt. Les fueilles cuites en vin & huile, seruent à la gueriſon des bruſlures: profitent és membres disloqués: aux hemorroïdes aussi. Sa decoction, à la respiration, gueriſſant la vieille toux. Ses racines empesent le linge. A tel vsage estans emploiees par les villageoises de plusieurs endroits de la Normandie, auec non guiere moins de blanche delicatesse, que les Damoiselles font leur subtil empois. Aprés auoir raclé les racines, les escachent & bouillent, puis la decoction passee à trauers d'vn linge, en cuisant sur le feu, est espessie à suffisance. En Esté elles font prouision

MIDY. pour l'Hyuer de telles racines, les raclans, comme naueaux, tronçonnans, & enfilans ainsi que patinostres, afin de les faire secher, & par ce moien les garder longuement sans corruption.

IVE-ATRITIQVE, nous planterons ceste herbe en l'Automne, en terre sablonneuse, pierreuse, & seche. Elle guerit la goutte sciatique: fait vriner: prouoque les mois des femmes: aide à l'enfantement.

BVGLE, ceste herbe des Latins appellee, *Consolida-petra*, à cause qu'elle croist facilement en lieu pierreux & sec. Desire d'estre plantee par racine, non semee, & de n'estre beaucoup cultiuee. Tout ce qui est en ceste plante est propre pour cõsolider plaies, tant interieures qu'exterieures, de telle vertu, aiant prins son nom Latin.

CARLINE, ce nom vient du Roy Charles magne, parce que de ceste herbe, son exercite fut gueri de la peste, qui le trauailloit fort. Le terroir sec & pierreux, expose en plein Soleil, est son vrai païs. Là nous la semerons au Printemps, à faute de plant enraciné. La poudre de ceste herbe, desseche les plaies: chasse la peste, est bonne contre la retention d'vrine: contre les conuulsions. Fortifie le cœur en cataplasme. Sõ herbe trempee en vin-aigre, profite à la goutte sciatique, appliquee sur la partie dolente.

FRANXINELLE, ceste plante veut estre logee en terroir gras, à l'abri de la Bize, par plant enraciné, au Printemps: la semence s'emploiera au defaut du plant: là elle sera diligemment cultiuee, & arrousee au besoin. Elle est aussi appellee, Dictame bastard. Sa vertu est, de faire vriner: de rompre la pierre: de prouoquer les menstrues des femmes: de faire sortir l'enfãt mort & l'arriere-faix: de tuer les vers des petits enfans.

GERMENDREE de deux sortes, l'vne dite d'eau & *Scordion*, l'autre *Chamadris*, ou Petit-Chesne, à cause de la semblance de ses fueilles à celles du chesne. Vient en païs sec & pierreux, en aër plus chaud que froid, exposé au Soleil, plustost de plant enraciné, que de semence. Ce sera au Printemps ou en l'Automne, comme mieux s'accordera. La Germendree est bonne contre la peste, contre la fievre tierce: la jaunisse: la morsure des serpens: la vieille toux: la dissenterie: difficulté d'vriner: l'epilepsie: douleurs de teste, autres maladies du cerueau. Guerit les conuulsions: le mal de costé: la podagre: les grandes plaies: eschauffe les entrailles: prouoque les vrines & les fleurs des femmes.

NICOTIANE, ceste herbe a tiré son nom de maistre Iean Nicot, natif de Nismes en Languedoc, jadis Ambassadeur en Portugal pour le Roy Henry second: aiant fait venir ceste rare plante des Indes en Portugal, l'enuoia aprés en France, où elle s'est naturalisee, & pour ses excellẽtes vertus, est soigneusemẽt conseruee par les Iardins, y tenant rang honorable. On tient que c'est le Petum des Americains. Il y en a deux sexes, masle & femelle: le masle aiant grande fueilles, & la femelle petites, au respect de celles du masle. Estant originaire de païs chaud, est necessaire de la loger à l'aspect du Soleil de Midi, aiant en dos vne muraille pour abri, & la couurir en Hyuer de quelque legere couuerture, afin de

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

fui parer le froid. L'on la ſeme en terre bien deliee & engraiſſee, & ce aprés l'Hyuer, au mois de Mars ou d'Auril, puis les jettons en prouenans, doucement arrachés, ſont tranſplantés en lieu conuenable: où moiennant bonne culture, & conuenable arrouſement, auec requiſe couuerture, la plante ſe renforce, & dure pluſieurs annees, chacune faiſant de la graine pour en reſemer de nouueau. Les vertus de ceſte plante ſont ſi grandes, & en ſi grand nombre, qu'à bon droict l'a-on appellee, l'herbe de tous maux. Eſt ſouueraine pour guerir toutes ſortes de plaies, en quelle partie du corps qu'elles ſoient, vieilles & nouuelles, bruſlures, cheutes, rompures. Mal de teſte, de dents, de la matrice. Douleurs de bras & de jambes. Goutes, enflures, roignes, teignes, dartres, nolimetangere, mules és talons, difficultez d'vriner, d'haleiner, vieille toux, colique. Son eau diſtillee a les meſmes vertus, ſa poudre auſſi: mais ſur tout, ſon huile, comme aiant tiré la quinteſſence de la vertu de la plante. Des excellens vnguens en ſont compoſés, pour ſeruir à pleſieurs remedes. Les punaiſes ſont tuees & bannies des chalits pour long temps, par le ſeul frotter auec ceſte herbe, meſme de la grande: La fumee du Petum maſle, dit auſſi, Tabac, prinſe par la bouche auec vn cornet à ce approprié, eſt bonne pour le cerueau, la veuë, l'ouïe, les dents, pour l'eſtomac le deſchargeant de flegmes s'en ſeruant le matin à jeun. MIDI

QVOQVELICOQ eſt eſpece de Pauot. Il croiſt en terre graſſe & bien labouree, eſtant en fleur vn peu deuant la maturité des bleds, parmi leſquels ſe meſle-il. Là nous en prendrons le plant pour le loger au Iardin, en l'Automne. Sa decoction eſt propre pour faire dormir: appaiſe les phrenetiques: ramolit le ventre: deſ-enfle les apoſtumes des parties honteuſes: fait cracher. L'eau diſtillee de ceſte herbe, donnee à boire auec quelque ſyrop, eſt ſingulier remede contre la phreneſie.

PASSERAGE, pour le gouſt de poivre qu'on recognoiſt en ceſte herbe, eſt appellee en Latin *Piperitis*. L'on la plante incontinent aprés l'Hyuer, & moiennant bonne culture, & qu'on ne la tonde trop ſouuent, dure pluſieurs annees au Iardin. Guerit la goutte ſciatique appliquee en caraplaſme auec graiſſe de pourceau. Nettoie les taches & macules du viſage. L'herbe frottee entre les doigts, a quelque ſenteur de mouſtarde.

BVGLOSE ou langue de bœuf, demande terre de froment bien cultiuee, plus argilleuſe que ſablõneuſe, plus humide que ſeche. Nous la ſemerõs à la fin du mois de Feurier, ou commencement de Mars. Ceſte-ci a les vertus plus fortes, que la Bugloſe ou Bourrache des Iardins, quoi que ſymboliſans preſques en toutes proprietés. Sa fleur reiouït quand on en met dans le vin en le beuuant. Sa racine miſe boüillir dans le mouſt, laiſſe au vin telle vertu pour toute l'annee. Ses fueilles tendres mangees en potage, cauſent le meſme, & laſchent le ventre. Sa decoction aide aux femmes accouchees, pour leur faire ſortir l'arriere-faix. Son jus eſt bon contre les venims; contre la fievre tierce. Son eau

MIDI. distillee, est bonne contre la resuerie qui suruient aux febricitãs. Esteint les inflammations des yeux. Fait abonder en lait les nourrices. Aide à ceux qui sont mordus des serpens, & aussi engarde d'en estre frapé, aiant beu de ladite eau.

CAMOMILLE, il y a de trois sortes de ceste herbe, differentes en leurs fleurs, aucunes les aians blanches, les autres jaunes, purpurees. Aussi en diuerses terroirs s'engeancent-elles, humides, secs. Par plant enraciné, nous les placerõs au Iardin en Automne ou Printemps, comme mieux viendra à propos. Le jus des fueilles de ceste plante, est bon à la fievre tierce. Le bain auquel l'on met abondance de Camomille, est singulier pour renforcer les membres debilités, adoucir les jointures, des bras & jambes, adoucir les reins & les nerfs. Son eau distillee, est tresf-propre contre les fievres. Son huile, à oster la douleur des jointures des membres. Ses fueilles mortifiees sur vne paelle ou brique chaude, appaisent la douleur de teste.

AGRIPAVME, appelle en Latin, *Cordiaca*, vient sans nul soin, és lieux mal cultiués. Par plant enraciné, la logerons au Iardin, au Printemps ou en l'Automne. Desopile: fait cracher: tuë les vers: descharge de pituite les poulmons: prouoque les mois des femmes, leur aide au trauail d'enfant: est profitable contre le haut-mal.

ORTIE en Latin, *Vrtica*, du mot signifiant, bruler; d'autant que telle herbe, en la touchant, fait cuire comme feu. Il y en a de plusieurs especes, lesquelles nous rapporterons à deux assauoir, à vne Ortie ditte morte, & à autre griesche, pour grecque, par mot corrompu. L'vne & l'autre, sont fort faciles à esleuer, d'elles-mesmes s'engeançãs sans nulle culture, & ce, en terre plus seche qu'humide. Nous nous en meublerons par semence, la jettant en terre au Printemps, auec fort peu de labeur, à cause de son facile accroissement. Le jus de ceste herbe, beu, prouoque l'vrine: rompt le calcul: arreste le sang fluant impetueusement du nés, si on en frotte le front; comme le mesme font les fueilles pilees, appliquees sur le nés, & sur l'entre-deux des espaules: auancent les menstrues des femmes: appaisent l'ardeur de la fievre. La graine de ceste plante pulueriſee & beuë auec du vin, est bõne contre la courte haleine: la pleuresie, l'inflammation du poulmon: appaise la toux violente: fait abondãment cracher. La decoction de leurs fueilles, prouoque les fleurs des femmes: amollit le ventre: fait vriner. Le jus de l'herbe gargarisé, appaise la luete enflammee.

MANRVBE, en Latin, *Marrubium* & *Pressium*, vient en tous lieux, mais gaiement sans culture és mazures des vieux bastimens. L'on s'en engeance par semence. Le jus des fueilles de ceste herbe auec miel, est bon contre la courte haleine, faisant cracher au grand soulagement des asthmatiques. Aide aux femmes à attirer l'arriere-faix aprés l'enfantement. Ceste herbe sert contre la douleur des costés: purge les vieilles vlceres: aiguise la veuë: son jus mis dans le nés guerit la jauniſſe: & auec huile rozat mis dans l'oreille, appaise les douleurs.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAP. XVI.

Le Iardin fruitier en general.

ENSVIT le Iardin Fruitier ou Verger, lequel j'ai deliberé vous representer naïuemẽt, pour vous accõmoder de precieux Arbres fruitiers, auec autant de facilité, & auſſi toſt, que le naturel de la choſe le permet. Meſnagerie, pour ſa nobleſſe, pour la varieté & richeſſe de ce qu'elle cõtient, treſ-requiſe d'vn chacun, & recerchee de toute ſorte d'hõmes habitans des villes, & des champs. En la cognoiſſance deſquelles qualités, tant plaiſantes & vtiles, l'homme de gentil eſprit ſe delectera, cõſiderant les Arbres fruitiers dés leur origine. Car depuis leur premiere jeuneſſe, juſques à leur derniere vieilleſſe, en tous temps, & toutes ſaiſons, veſtus & deſpoüillés de fueille, donnent matiere de contentement: pour leurs ſalutaires ombrages de l'Eſté, aſſeuré rampar contre les vents de l'Hyuer, & joieuſe retraite des oiſeaux durant l'annee. Les jettons qu'ils repouſſent à la Prime-vere, comme reprenans nouuelle vie ſortans du profond ſommeil de l'Hyuer: les fleurs dont ils ſe parent, auant-coureuſes de leurs richeſſes: en ſomme tout ce qui eſt en eux, juſques à la cheute des fueilles, eſt agreable. Du fruit, eſt-il poſſible de dire tout ce qui en eſt? Ne ſe peuuent publier, ne de viue voix, ne par eſcrit, toutes les races des fruits, leurs eſpeces, leurs differences, en matieres, figures, couleurs, gouſts, ſenteurs, ne les diſcerner exactemẽt par leurs noms, eſtant ce vn abiſme de biens dont Dieu nous comble. Seulemẽt dirons nous à leur loüange, qu'ils ſurpaſſent tous autres de la terre en ceſte qualité, que de ſortir immediatement des Arbres, preſt à mettre dans la bouche, ſans aucune ſubjection, ains ſeulement de ce ſoin, que de les retirer des bras de leurs mere. Et ſi encores le cueillir ſemble trop importun, le fruit cherra de lui-meſme: releuant l'homme de telle peine. Pluſieurs peuples imitans nos premiers peres, tirent leur vie des ſeuls Arbres: les pommes, poires, cormes, prunes, & ſemblables fruits, donnent auſſi & à manger & à boire à aucuns. Bref, il ſemble que la Nature ait ici publié ſon chef-d'œuure, voulãt que toute autre victuaille cede aux fruits des Arbres. Car ni le pain, ni la chair, ni le poiſſon, ne ſont preſentés à manger, que cuits & appareillés en cuiſine, là où les fruits comparoiſſent ſur la table des Rois & Princes, tous cruds, ſans fards ne deſguiſement aucun: encores en leur ſimplicité, emportent-ils le prix, tãt leurs gouſts ſont treuués precieux, ſurpaſſans toute autre delicateſſe. Plus rare preſent ne pourriés-vous faire à vos amis, que de fruits exquis: voire les plus grands ſeigneurs ont accouſtumé de receuoir humainement le plein panier d'abricots bien choiſis, & la douzaine de poires ou prune de remarque, que l'homme vertueux leur offre, tant petit ſoit-il.

Plaiſir des Arbres.

Profit de leurs fruits.

Leur facile vſage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ORIENT. *Le verger est article remarquable pour vn beau lieu.*

OR comme soigneusement nous recerchons les moiens de faire paroistre nostre logis des champs en le decorant de tout ce qu'estimõs appartenir à tel dessein, ce ne sera petit ornement, si le fournissons de grande abondance de bons fruits. Moiennant laquelle commodité, se rendra nostre habitation passable, encores que d'autres parties vtiles defaillent l'aspreté naturelle des lieux estant corrigee par les fruits. S'arrester à ceux du païs, & n'en vouloir prendre les races que chés les voisins, c'est touſ jours en venir là, que de n'auoir autres fruits que des communs & ordinaires, au lieu de s'efforcer d'exceller par dessus tous en cest endroit. En quoi outre le profit, il y a de l'honneur pour vous, & du plaisir pour toutes personnes gentilles, voians vostre labeur. Aussi de là vient, que pour loüer vn Verger, l'on dit, l'engeance des Arbres en estre venuë de loin. Il est donques necessaire tirer la matiere de vostre Verger, de là où elle sera, de prés ou de loin, sans y espargner ne la peine ne la despense. Ne craignés d'importuner ceux qui ont des bons fruits, pour vous fournir des races, car puis que les Arbres precieux ne logent communément que chés les hommes vertueux, ils sont touſ-jours bien aises de les communiquer à leurs semblables.

Où prendra les races des bõs

Naturel des Arbres en general.

ENTRANT donques en matiere, noterons ceci, du general naturel des Arbres, Que les sauuages rapportent leur fruit tard, & les priués d'autant plustost, que plus ils sont francs, & mieux cultiués. Cause cela mesme, la lõgue & courte vie de leurs bois: car tant plus les Arbres ont de delicatesse d'eux mesmes, ou par artifice, & plus fructifient, tant moins resistent-ils aux orages. Comme cela notoirement se recognoit és forests agrestes, où les arbres viuent plus qu'és Vergers cultiués. Que toutes sortes d'Arbres, ni en tous aages, ne portent indifferemment autant les vns que les autres: estant le propre des Arbres à gland, des Poiriers, & Amendiers, de se charger plus en vieillesse, qu'en jeunesse. Au contraire, les Pommiers, Abricotiers, Pechers & autres à noiau, ne rapporter tant, ne de si bons fruits, vieux que jeunes. Que selon le commun des choses precieuses, le dresser d'vn Verger n'est sans difficulté, principalement pour le long temps qu'il conuient emploier auant que de l'auoir rendu au poinct d'en cueillir le fruit. En quoi est requis de faire prouision de longue patience, se plaisant ce pendant à esleuer les jeunes plantes, pour l'esperance de l'auenir: car sans la delectation qu'on prend à ceste œuure, peu de gens l'entreprendroient. Ce qu'attendant, ne serés entierement despourueus de bons fruits, si à l'auance faites enter quelque nombre de vieux arbres, sauuages ou francs, que ja aués escartés par ci par là, en vostre domaine, par l'vne des manieres ci aprés mõstrees, qui mieux vous agreera: lesquels arbres, pour leur robuste force & abondante vigueur, vous donneront contentement dans peu de temps.

Temps & patience, requises à leur esleuement.

Conuient planter les

PVIS qu'il est ainsi, qu'il y va de la longueur auant que les Arbres soient de suffisante force, pour produire des fruits, il s'ensuit que tant

plus gros seront les Arbres, quand les ferés planter au Verger (pour-ueu qu'ils s'y puissent reprendre) tant plustost satisferõt-ils à vostre intention. Parquoi c'est chose bien entendue, de vous fournir de plant, dont la grosseur du tige auance le fruit, à ce que sans trop enuieuse attente, voiés l'effect de vostre labeur. C'est la coustume des grands, de n'espargner l'argent pour recouurer des Arbres auancés, quand il est question de l'edifice des Vergers, marians par la despense, l'execution à l'inuention. Or n'estans tels moiens communiqués à tous ceux qui desirent auoir bons fruits, ou ne pouuans commodément recouurer des Arbres entés de suffisante grosseur, & autremẽt qualifiés ainsi qu'il appartient: nous nous contenterons des sauuages, les enuoians arracher és foreſt & taillis, afin de les transplanter en nos Vergers, pour là reprins, aprés les enter en la teste, quatre ou cinq pieds sur terre. Ainsi, ne touchant rien au bas du tronc, l'arbre s'en treuuera d'autant plus auancé, que plus gros aura esté transplanté. Telle grosseur se limitera à la mesure du bras d'vn homme, des plus grands & robustes: n'estimant que l'excedant, le planter de l'Arbre fut sans hazard. Encores faut-il que l'escorce de l'Arbre manifeste la jeunesse de la plante: ne tenant cõte de l'Arbre dont l'escorce sera dure & ridee, monstrant par là, estre ja enuieilli: non plus de celui qui sera tortu, aiant peu de racines, malplaisant à voir, ains seulement ferés estat du jeune sauuageau, dont les bonnes marques vous donnent esperance de bien fructifier. L'on se dispense là dessus, neantmoins, replantans des grands & vieux Arbres auec bon succés: mais c'est auec grande dispense, & certaines obseruations particulieres, comme sera veu ci aprés.

Arbres estant gros pour en auoir tost plaisir.

De quelle mesure.

MAIS s'il est cas, que trop de difficultés se presentẽt au recouurement de tel plant, soit, ou pour estre contraint d'en enuoier cercher les Arbres par trop loin, en danger de les faire mourir en chemin, ou que n'en puissiés assembler le nombre que desiriés d'esgale grandeur & vigueur requise, autés recours aux semẽces & branches, par le moien desquelles serés pourueu de plant à suffisance. Et si bien telle voie est plus longue que nulle autre, aussi de toutes est-elle la meilleure: par le moien de laquelle, sortent immediatement Arbres presques domestiques, tres-capables, de receuoir toutes sortes d'affranchissemens: que sans regret l'on emploiera, auec asseurance de contentement, moiennant la faueur celeste.

CHAPITRE XVII.

La Pepiniere.

La Pepiniere.

EST inuentee pour commencer à l'origine des Arbres du Verger, lors que le plant enracinè defaut. Surquoi noterons, Que tous Arbres generalement font semence, n'eſtant plante tant miſerable, qui ne contienne quelque grain en lieu apparent, ou caché, tendant à la conſeruation de ſa race. Mais d'aucuns rendent la ſemence tant foible, qu'elle eſt preſques inhabile à l'engeancement. Que particulierement aucuns Arbres, doublement feconds, s'edifient & par ſemence & par enracinement de branches: voire y en a-il de tant facile eſleuement, que ſans refuſer aucun moien, tous peuuent eſtre aſſeurémẽt emploiés, c'eſt aſſauoir, & la racine, & la branche, & la ſemence. De tous leſquels moiens, ſera faite diſtinction, & repreſenté le naturel de chacun Arbre, pour ſelon iceux, les manier tous ainſi qu'il appartient. Par ſemence, nous eſleuerons les Arbres, que par autre voie ne pourrons faire commodémẽt. Et par branche, ceux dont la facilité de l'enracinemẽt, nous incite n'emploier autre moien, encores qu'ils viennent auſſi par ſemence. Ceux-là sõt Poiriers, Pommiers, Cormiers, Abricotiers, Aubergers, toutes ſortes de Pechers, Ceriſiers, Pruniers, Iunjubiers, Meſſiers Cornoailliers, Amendiers, Noiers, Pins, Chaſtaigners, Coudriers. Et ceux-ci Coigners, Grenadiers, Coudriers, Figuiers. Les premiers ſubdiuiſerons nous en Arbres, à Pepin, à Noiau, & à Fruit, les logeans enſemble en la Pepiniere: toutesfois par planches ſeparees pour euiter confuſion. Et les derniers, en la Baſtardiere, pour chacun en ſa place, s'eſleuer & accroiſtre juſqu'à conuenable groſſeur, pour pouuoir eſtre tranſplantés au Verger: reſeruant en lieu requis, à particulariſer le naturel d'aucuns Arbres, pour les traitter ſelon qu'ils deſirent. Et bien qu'auec raiſon peuſſions appeller, Noiailliere & Fruitiere, la terre de l'aſſemblage de telles ſemences, auſſi bien que, Pepiniere: neantmoins, pour l'ordre, lui laiſſerons-nous ſon nom accouſtumé, meſme pour ceſte cauſe, que plus de Pepins, communément, y loge-on, que, ne de Noiaux ne de Fruits. Dirons auſſi, ſemer, mettre en terre tous Pepins, Noiaux, & Fruits, deſquels deſirons auoir des Arbres: par meilleure raiſon que ceux qui appellent, planter, la meſme choſe, ne pouuant vſer de tel mot, que là où s'agit de plãt enraciné ou non, comme j'ai dit ailleurs. Dans l'enceint des Iardinages, ordõnerons noſtre Pepiniere en lieu couuert de la Bize, & terre tẽperee, facile à cultiuer, & exempte de l'importunité de la poulaille, pour les grãds maux qu'elle y fait, ſur tout au commencement, lors que de nouueau l'on a mis les ſemences en terre, & que les Arbriſſeaux en prouenans, repouſſent. Les Pepins ſeront prins en leur parfaite maturité, choiſis peſans & de belle couleur, touſjours preferãt les Pepins des bõs fruits, à ceux des mauuais, & des meilleurs, aux bons, pour l'auantage qu'on tire de telle curioſité, eſpargnant quelquesfois l'enter, quand par heureux rencontre, les Arbres en prouenans, rapportent fruits du tout francs: ce qu'on n'oſeroit eſperer, de Pepins ſortis de fruits de mauuaiſe nature. Es prouinces où

Quels Arbres viennent de ſemence.

Quels de branche.

En ce lieu Chap. IV.

Quels ſeront les Pepins.

pour boisson l'on se sert des fruits, le recouurement de leurs Pepins est facile, car il ne faut qu'en prendre le marc à l'issue du pressoir, aprés le secher, froisser entre les mains, & en soufflant, retirer les Pepins de leur poussiere. Mais ou telle commodité defaut, l'on se pouruoira de Pepins le mieux qu'il sera possible, auec exquise recerche, comme il a esté dit.

En quel temps, où, & cõment semés.

Le temps de mettre les Pepins en terre, est le mesme des semences des fromens, aians cela commun, que de profiter bien estans semés en beau jour, non froid, ne pluuieux, ne vẽteux, la Lune estant en decours. Le lieu de la Pepiniere sera desparti en planches & quarreaux tant lõgs qu'on voudra, mais seulement larges de quatre à cinq pieds, afin que par tel estroicissemẽt, des costés l'on puisse atteindre auec la main jusqu'au milieu de la planche, pour sarcler, curer, cultiuer les nouuelles plantes & Arbrisseaux prouenans des semences, sans les fouler aux pieds, comme l'on seroit contraint de faire, marchant dessus, par le trop de largeur de la planche. Les Pepins seront semés assés rarement & vniment, puis l'on les couurira de deux doigts de terre, qu'on y criblera par dessus, afin que sans presse, les Arbrisseaux en repoussent à volonté. Les especes seront separees par quarreaux, à ce que distinctement l'on voie les Poiriers, Pommiers, Cormiers, pour les cultiuer selon leurs naturels. Si telles semences sont faites en Septembre ou en Octobre, sortiront de terre dans l'Hyuer: pour des injures duquel les engarder, sera besoin leur faire par dessus quelque legere couuerture auec des paux, perches, & pailles. par ce moien, à l'arriuee du Printemps, se treueront les jeunes Arbrisseaux auoir grand auantage par dessus les autres, qui semés à l'issuë de l'Hyuer, ne feront lors que naistre: & partant plus tardifs, ne les pourront attaindre de tout l'Esté. Donc mieux vaudra s'auancer, que reculer en ceste action, si la saison le porte & fauorise l'entreprinse. Leués qu'en soient de terre les jettons, auiſsi tost, curieusement les sarclera-on, pour gaiement & sans destourbier, les faire croistre: y retournant à toutes les fois qu'ils en auront besoin, sans souffrir qu'herbe aucune par-croisse quand & eux. Seront aussi, & pour la mesme cause, besches, ce qui leur seruira, en outre, à leur esgaier pour l'allõgement des racines: mais ce sera en y allãt retenu, à ce que par trop profonder en ce commencement, les racines n'en fussent offensees: ainsi faisant, s'auanceront sans destourbier, profitans toute la substance de la terre.

Les Arbrisseaux ne seront nullemẽt curés en la Pepiniere.

Se faudra abstenir de couper aux Arbrisseaux aucun rejetton, pendant qu'ils sont en la Pepiniere, ains les laissera-on croistre à leur gré, attendant de les curer en temps conuenable, leurs troncs estans affermis. Ce traitement les auancera de tant, que dans la mesme annee de l'ensemencement, se rendront propres à estre remués en la Bastardiere, pour là s'acheuer de faire, pourueu qu'on les tienne arrousés durant les grandes chaleurs de l'Esté, desquelles ne pourroient sortir sans le secours de l'eau. Voila quant aux Pepins, d'autres especes ne s'en treuuans que de

Poires, de Pommes, de Cormes ou Sorbes, si on ne veut mettre en ce rang le meurier, ce que toutesfois ne me semble à propos, veu que de tel Arbre est traicté auec les sauuages: & que pour la grande abondance requise pour la soie, l'on ne le resserre dans le Verger, ains en compose-on des forests toutes entieres.

De mesme que les Pepins seront emploiés les Noiaux & Fruits, pour l'engeancer.

LES Noiaux & Fruits pour en auoir des Arbres, seront semés en mesme temps que les Pepins; mais diuersement, car il conuient les mettre en terre, par raïons, quatre doigts de profond, & autant de distance l'vn de l'autre. Les raions seront faits en ligne droite, auec la serfouëte, & au fons d'iceux, poſera-on les Noiaux & Fruits, la pointe contre-mont, non jamais au contraire, pour la commodité des germes, lesquelles sortans par cest endroit, là facilement pouſſent. Mais parce qu'en telle obseruation, paraduenture, se pourroit trouuer par trop de curiosité, ne sera que bon, de coucher de plat les Noiaux & Fruits, car ainsi sans hazard, ne laisseront-ils de commodément produire leurs jettons. Amandes, Noix, Noisetes ou Auelaines, & Chastaignes sont les Fruits semables, lesquels il conuient emploier tous entiers, sans nullement les offenser ne rompre, demeurans au rang des Noiaux, les ossemens des autres Fruits, comme des Abricotiers, & Pechers: de la chair desquels, l'on les despoüillera, pour estans nuds, les semer. Tous lesquels Fruits & Noiaux, auant que de les mettre en terre, seront ramolis dans l'eau par trois ou quatre jours, afin de faciliter leur naissance: & moins demeurer en terre, à la merci de la vermine, qui à la longue, les y ronge. Et si on desire augmenter le gouſt & l'odeur des Fruits, qu'on espere de ce mesnage au lieu de l'eau pure, l'on les trempera les Noiaux & Fruits dans des precieuses liqueurs parfumees à l'vsage des poupons, curiosité si vaine, n'est pourtant nuisible. Semés que soient dans le mois d'Octobre ou de Nouembre, germeront à l'issuë de l'Hyuer, ne pouſſans leurs tendrons de long temps, pour la durté des coques qui les contiennent: lesquelles à la longue, attendries, s'entrebaaillans les laissent sortir. Et ceste tardiué reuient au profit de l'œuure, quand escoulees les froidures, les nouueaux jettons sans crainte d'estre offentés du mauuais temps, vigoureusement repouſſent à la prime-vere: emploiés de là en hors si bien la douceur des saisons, que dans le prochain Esté, se rendent suffisamment fortifiés pour l'enter, ou le transplanter en la Bastardiere l'Automne ou le Printemps suiuans (si toutes fois desirés faire ou l'vn ou l'autre, ou tous les deux.) De semer les Noiaux incontinent aprés en auoir mangé les Fruits, est se mettre en danger de perdre la pluſpart de son esperance: d'autant que difficilement naiſſent-ils en telle saison, tenans encores beaucoup de la chaleur precedente, & qu'à peine sortent de l'Hyuer les Arbrisseaux nés deuant les froidures, pour la delicatesse de ses tendres plantes: si qu'il n'est de merueille, d'en voir profiter la seule dixiesme partie. Si desirés semer des Noiaux, & Fruits ès lieux destinés pour y fructifier, sans vous dõner la peine de les transplanter, le pourrés faire auec espoir de bonne issue,

On les trẽpera dans l'eau, auãt que les semer.

quelque-fois cela rencontrant : mais c'eſt à la charge, d'en ſemer quatre ou cinq enſemble en chaſque lieu où deſirés vn ſeul arbre; à ce que pour le moins, vn de pluſieurs, vienne à bien pour ſatis-faire à voſtre intention. Eſtans ſortis de terre ces Arbriſſeaux-ci, à la maniere de ceux à Pepin, ſeront gouuernés au ſerfouër, au ſarcler, à l'arrouſer, & ſur tout à l'eſmunder, pour s'en abſtenir entierement durant le temps defendu : car les Arbres à Noiau, craignent plus la trenche, que nuls autres.

Quels sõt les Pepins & Noiaux pour faire Arbres du tout frãcs, quel non.

En general, ni les Pepins, ni les Noiaux ne rapportent immediatement, Arbres du tout francs, pour produire Fruits du tout ſemblables à leur origine: ce qu'eſt beſoin de preuoir pour en venir au remede. Les ſeuls Pepins de Meurier & de Cormier, à la longue fructifient ſans chãgement. De meſme les Noiaux de menus Abricots, des Auberges, & des Peches, ſi on les met en auſſi bonne terre, pour le moins, que celle dont on les aura tirés, & qu'ils ſoient profitablement cultiués. Ainſi reſpondent ceux des Cornoüailles, en quel terroir qu'on les loge, pour leur robuſte force. Des Noiaux des gros Abricots, des Prunes, des Ceriſes, ni des Oliues, n'eſperés par le ſeul ſemer, que Fruit ſauuage, comment qu'on les gouuerne. Touchant les Noiers, Amandiers, & Pins, par leur Fruit ſeulement ſemé viennent-ils grands & francs Arbres, pourueu qu'ils ſoient en terroir leur agreant, & à propos cultiué. Par la ſemence des Chaſtaignes en aurés vous des bons Arbres : mais ſans cõparaiſon, meilleurs ſe rendront-ils par enter, que les laiſſans en leur naturel, comme ſera veu.

Autre moien, plus aſſeuré que le precedent, pour faire enracíner les Noiaux & Fruits.

Ceste-la eſt la voie la plus vſitee à tirer Arbres de Noiaux & de Fruits, mais non la meilleure : car vn plus aſſeuré moien y a-il pour y paruenir, dont l'intention eſt d'autant plus loüable, que moins ſe perdent des Noiaux & Fruits dans terre, ſans hazard venant à bien, tout ce qu'on emploie en ceſt endroit. A l'entree de l'Hyuer, la Lune eſtant vieille, meſlerés des Noiaux & des Fruits dont eſt queſtion, parmi de la terre deliee que mettrés enſemble par littees dans des larges paniers, & iceux repoſerés pour tout l'Hyuer, dans des caues, les humectans auec vn pied d'eau tiede, dont par fois leur jetterés deſſus. Au commencement du Printemps, trouuerés les Noiaux & Fruits auoir germé dans la terre quatre doigts, ou demi pied de long, lors oſtés de la, les ferés loger en la Pepiniere les y arrangeans comme quand l'on plante des pourreaux, c'eſt aſſauoir par raion couuert, mettant le Noiau ou Fruit au fons du raion, & faiſant reſſortir à l'air, vn peu de ſon germe, pour là s'acheuer d'accroiſtre ; comme ils feront moiennant bonne culture & requis arrouſement. Ainſi ſans jamais auoir ſenti aucune importunité des temps, s'auanceront gaiement & ſi bien, que dans peu d'annees, ſe rendront beaux Arbres.

Cõbien demeureront les Arbriſ-

Quinze ou ſeize mois, les Arbriſſeaux ſejourneront en la Pepiniere, non dauantage, au bout duquel temps, doucement arrachés, de là, ſeront tranſplantés en la baſtardiere, pour s'y acheuer de fortifier.

ſeaux en la Pepiniere. Ce changement leur eſt ſalutaire, ne pouuans en la Pepiniere, ces jeunes plantes, ſe parfaire ainſi qu'il appartient: tãt par trop de preſſe, s'oppreſſer les vns les autres; que par n'eſtre aſſés profondement dans terre ne pouuoir conuenablement s'enraciner: jointe ceſte troiſieſme raiſon, que chaſque replantement vaut vn demi enter, aidant beaucoup à l'affranchiſſement des plãtes ſauuages. Les Arbres à Noiau pourront eſtre exempts de ce remuement, ſi l'on veut, les laiſſans à la Pepiniere, juſqu'au tranſplanter au Verger. Mais qui deſirera d'exceller ſes voiſins en la bonté de ces fruits-ci, les ſurpaſſera auſſi en ceſte deſpenſe petite pour l'importance de la choſe. De ceux à Fruit n'eſt beſoin ſe donner telle peine, d'autant qu'ils viennent bons directement de la Pepiniere, comme a eſté dit. Ceſte particularité ſe remarque aux Pins, que tresdifficilement ſouffrent-ils le tranſplantement, pour la tendreté de leurs racines, qui ſe meurent, ſi on les offenſe tant ſoit peu. Pourtant, le meilleur eſt de faire ſon compte, de les laiſſer, pour touſ-jours, au lieu auquel premierement l'on les aura ſemés, afin qu'auec l'eſpargne du tranſplanter, l'on euite le hazard de les perdre par trop rude maniment. Et ce ſera en ſemant cinq ou ſix Pignons enſemble, à ce que de tel nombre, vn Arbre en puiſſe ſortir, ainſi qu'a eſté veu des Noiaux. Si toutesfois la neceſſité contraint de tranſplanter le Pin, ci aprés ſera monſtree la maniere de s'y conduire.

CHAP. XVIII.

La Baſtardiere.

La Baſtardiere. POVR le profit des Arbres, aiãt eſgard à l'auenir, eſt requis le fonds de la Baſtardiere eſtre de moiẽne bonté: à ce que les Arbres nourris plus profitablement que delicatement, aprés eſtre fortifiés, tirés, de là, ſe puiſſent facilement reprendre en tous terroirs. Comme tresbien ils feront, ſi de moienne ils ſont tranſplantés en graſſe terre: ce qu'on ne pourroit eſperer, ſi eſtans eſleués en lieu fecond, l'on les logeoit en maigre, ſelon ce que ſouuentesfois l'on eſt contraint de faire. Pour vn preallable, la Baſtardiere ſera bien cloſe (ſi mieux l'on n'aime la faire joignant la pepiniere, les deux eſtans dãs l'enceint des Iardinages) à ce qu'aucun beſtail ni autre rude approche, n'importunent les jeunes Arbres: & aprés tresbien cultiuee par reiterés labourages.

Quand les Arbriſſeaux ſerõt arrachés de la pepiniere, & cõmẽt tranſplãtés en la Baſtardiere. AV mois de Feurier, & en jour choiſi, beau, & ſerein, non venteux ne pluuieux, toutesfois tendant plus à l'humidité, qu'à la ſechereſſe, les Arbriſſeaux ſeront arrachés de la pepiniere, le plus doucement qu'õ pourra, afin que leurs racines en ſortent entieres, ſi poſſible eſt. Et aprés en auoir retranché tout ce qui y ſera trouué d'offenſé & rompu par meſgarde, & roigné la pointe des plus longues racines, bien que ſaines, les Arbriſſeaux ſeront incontinent mis en terre ſans nullement ſejourner,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de peur de l'esuent. Ce sera dans des raions ou petits fossés tirés à ligne droite, larges de deux pieds, profons seulement d'vn, qu'on les plantera: au fons desquels, premierement jettera-on demi pied de la meilleure terre du lieu prinse en la superficie, pour sur icelle asseoir les racines des Arbres, & les en recouurir aussi. Ces racines seront escartees sans s'entre-toucher n'entre-croiser l'vne l'autre, afin que tant mieux elles prennent terre, que mieux se treuueront à leur aise: aprés, le reste du raion sera rempli & reüni au plan de la Bastardiere, par dessus lequel ne ressortiront les Arbres, qu'enuiron deux doigts, là estans justemẽt coupés tout doucement sans les esbranler, de peur de les destourner: ceque preuenant, faudra auec la serpe bien tranchante, couper l'Arbre poussant en bas, non en tirant en haut. Le poinct de la Lune n'est obseruable en ceste endroit, estant bon de planter ces Arbres-ci, & en croissant & en decours, en l'vn & en l'autre terme, se pratiquant heureusement, pourueu que la terre & le ciel soient bien disposés. Quant à la saison, celle d'aprés l'Hyuer est à preferer à toute autre, pour le profit des Arbres. Car craignant estrangement les froidures en ceste leur tendre jeunesse, seruira de beaucoup à leur auancement, de ne les exposer lors à la merci du mauuais temps: & par ce moien engarder que les gelees & glaces, n'aient entree dans la moële des Arbres, par la trenche qu'on est contraint de leur faire, les roignans quand l'on les plante. Il est vrai qu'en païs chaud & sec, commodément l'on les pourra planter en l'Automne, leur fueille estant cheute, mais à telle condition, que de les couper quelques doigts plus haut, que si on les plãtoit au Printemps, pour empescher l'entree aux froidures, en intention de les retailler plus bas, le beau temps estant reuenu. Les Arbrisseaux seront posés equidistãment d'vn pied & demi par rangees alignees de trois pieds de distance l'vne de l'autre, trop grande n'estant-elle, pour là, à l'aise se pouuoir manier, entant & cultiuant les Arbres. Et pour ceste consideration aussi, que mieux & plustost s'accroistront-ils largement, qu'estroitement disposés. Voire & auec tant d'auancement, que plus de bois feront les Arbres estans ainsi à leur aise, dans trois ans, qu'ils ne feroient de six, logés à l'estroit, la presse leur destournant touſ-jours l'accroist, & quelques-fois leur causant la mort.

N'est necessaire en ceste œuure l'obseruation de la Lune.

A CES Arbres seuls ne seruira la Bastardiere, ains à s'y enraciner des branches à ce propres pour en faire des Arbres. Comme de celles de Figuier, Grenadier, Coigner, Coudrier, qu'en tels Arbres, l'on coupera és cimes & bouts des branches, les plus droites & polies, de la longueur de deux pieds, plus ou moins: puis on les plantera dans les fossés creusés à la maniere susdite, & ce sera en recourbant les branches au fonds du fossé, pour en ressortir sur le plan de la terre, quelques deux doigts, aprés auoir rempli le fossé. Sur cela on auisera de ne roigner aucunement les branches de Figuier, de peur d'attirer dans leur grosse moële les froidures, que ceste espece d'Arbre craint tant: mais à ce que les branches ne sortent dehors plus que de la mesure susdite, l'on les enfon-

Enraciner des branches en la Bastardiere.

cera dans la foſſe, les y recourbant tant qu'il ſuffiſe. Vn meſme tẽps n'eſt
Auec diſtinctiõ des temps, ſelõ les diuers naturels des Arbres.
ſans diſtinctiõ propre pour les quatre eſpeces, d'Arbres ſuſdites, à cauſe de la diuerſité de leurs naturels, auſquels conuient s'aſſubjettir. Le Figuier & le Grenadier, pour eſtre Arbres de païs plus chaud que froid, ſeront mis enraciner au mois de Feurier ou de Mars, pour crainte des froidures. Le Coigner & le Coudrier, par raiſon cõtraire, deuãt ou dãs l'Hyuer: ainſi en nous accommodant à leurs proprietés, leur cauſerons heureux accroiſſement, autre que contraint ne pouuant auenir, les maniant au rebours de ce qu'ils requierent. Quant à la diſtance de leur aſſiette, autre ne leur ſera donnee que la precedente, comme la plus raiſonnable, pour toſt les faire reprendre & auancer.

VOILA noſtre Baſtardiere remplie, maintenant n'eſt queſtion que de la cultiuer ſoigneuſement: afin qu'aidant à la jeuneſſe des Arbres, l'on les ſolicite à s'accroiſtre. Trois fois l'annee, pour le moins, conuient la marrer, pour tenir le fons en gueret & deſchargé de toutes herbes, à l'vtilité des bonnes plantes. Au labourer conuient aller retenu, ſur tout la premiere annee, c'eſt à dire, ne profonder beaucoup en terre en la marrant de peur d'offenſer les racines des Arbriſſeaux: à la ſeconde y aller vn peu plus auant, ainſi continuãt par diſcretion juſqu'à ce que fortifiees & aians prins terre, aucun labourage ne leur ſoit eſpargné. L'arrouſer eſt auſſi requis à l'auancement de ces arbres, ſur tout en leur commencement, ne pouuans lors que mal-aiſément ſouffrir la ſechereſſe, plus la craignans, que plus chaud en eſt le païs. Si aués l'eau à commandement, faites la doucement couler prés des Arbres en temps opportun: mais gardés d'abuſer de telle cõmodité, ſoit ou en la faiſant croupir ſur le lieu, ſoit ou en l'arrouſant trop ſouuent, car par l'vne & l'autre voie, toſt ou tard, les Arbres periſſent. Le moien de ſe ſeruir vtilement de l'eau, eſt de l'emploier ſeulement en la neceſſité, qui eſt lors que par les grandes chaleurs l'on void la terre alteree, laquelle en tel poinct, abruuee, cauſera tel rafraiſchiſſemẽt aux Arbres, qu'auec la chaleur de l'Eſté, à ſouhait, s'accroiſtront ils. Tel arrouſemẽt, toutesfois, ne ſera emploié indifferẽment toutes les annees, afin de n'accouſtumer les Arbres par trop à boire, & par là, rendre incertaine leur reprinſe en lieu ſec, auquel ſouuẽt l'on eſt contraint de les replãter & loger pour la derniere fois. Ains leur dõnera-on l'eau plus ſouuẽt és premiers, qu'és derniers ans de leur ſejour en la Baſtardiere: pour, petit-à-petit, les ſevrans de boire, par maniere de dire, les deſaccouſtumer de l'eau, pour aiſémẽt s'en paſſer (icelle defaillant) aprés eſtre replantés au Verger.
Comment arrouſer les jeunes Arbriſſeaux.

OR comme il eſt requis d'eſtre moderé à l'arrouſer des Arbres, auſſi eſt neceſſaire beaucoup de diſcretion au curer & nettoier, pour les faire croiſtre, ainſi qu'il appartient, en ceſte leur tendre jeuneſſe: car eſtant ce poinct mal entendu, c'eſt procurer la mort aux jeunes plantes, ou du moins les auancer mal à propos, pour aprés ne pouuoir faire bonne fin. Il eſt certain que tout jeune Arbre s'efforce à vous obeïr, quand ſe ſentant deſchargé de brancheage, s'en monte hautemẽt: mais
Comment les curer.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

c'eſt à ſa ruine ſi trop toſt, ou ignoramment, l'on l'a eſmundé, dont finalement par la foibleſſe de ſon tige, le pied eſtant curé, demeurant mince, l'Arbre ſe recourbera par le haut, & ſans pouuoir paſſer outre, languiſſant, deſſechera. Pour laquelle perte preuenir, & tout-d'vne-main rendre l'Arbre bien façonné, faudra s'abſtenir patiemment d'en couper rien auec le fer, deſes deux ou trois premiers ans: ains ſeulement auec l'ongle, oſter ce que ſans ſurcharge, l'on ne lui pourroit laiſſer, cõme le bout des branches des coſtés s'eſcartans par trop, ſans s'oublier d'en coupper aucune rés du tronc, auant le ſuſdit terme. Cela ſe fera de jour à autre, à meſure qu'on verra les jettons s'allonger, deſquels la cime ſera roignee entre les deux ongles: laiſſant croiſtre amõt celui du milieu, qui ſe trouuera le plus droit pour ſeruir de maiſtre pied, ou tige. Toutefois, ce ſera auec vn Iuſques-où, qui pourra eſtre limité à ſix pieds, pour là faire la fourcheure de l'Arbre. Auſſi quoi-qu'il tardaſt, couperoit-on telles branches, quand ce ne ſeroit qu'en tranſplantant l'Arbre, & ce aprés auoir tiré beaucoup de ſubſtance au detrimẽt du tronc: lequel, par ce moien, s'engroſſira biẽ tant, & ſi toſt, qu'on ne le pourra contempler qu'auec esbahiſſement. Iuſqu'à telle meſure donques laiſſera-on s'en monter le tige: non dauantage, là le roignant, dés incontinent qu'on s'en apperceura y eſtre paruenu, pour jeune que ſoit l'Arbre. Et en ſuite, eſtant engroſſi, couper bien rés toutes les brãches du tronc, l'en deſchargeant depuis terre juſqu'à la fourcheure, là prenant ſa forme. Par ainſi demeurera l'Arbre plus gros par le bas, que par le haut, par conſequent tres-ferme pour durer longuement. Auquel poinct ſe rendra-il, quand par le temperemment des branches coſtieres, aura eſté retenu de verſer en hors, reſiſtant aux vents: & que, comme a eſté dit, la vertu des roigneures ſuperieures, retrogradant, aura eſté reſeruee pour la nourriture du pied, ſans l'auoir inutilement communiquee à la teſte.

En quel temps.

Le temps de curer les jeunes Arbres eſt lors qu'ils ſont en ſeve, pour tant plus facilemẽt en eſtre leurs plaies recouuertes, & en moins de tẽps cõſolidees, ce qui auiẽt par le prompt ſecours d'icelle ſeve: choſe qu'on pourra faire, depuis la fin de Mars, juſqu'à celle de Iuin. De pluſieurs annees ne pourriés eſperer l'entiere gueriſon de telles vlceres, eſmundant les Arbres, auant tel ſecours-là, cõme aucuns mal experimẽtés font, qui, au contraire, ne mettent jamais la ſerpe és Arbres, que lors qu'ils ſont endormis, inueteree ignorance. Aiant curé les trõcs des Arbres cõuiens les entretenir en tel eſtat ſans ſouffrir s'y accroiſtre par aprés aucun bois, ains en oſter, curieuſement, tout ce qu'y pourroit reuenir, non ſeulemẽt cõme ſuperflu, ains nuiſible, aucun jettõ n'y pouuãt renaiſtre qui ne difformaſt le pied de l'Arbre, au prejudice de toute la plãte. Par tel ordre, & benefice de la culture du fonds, les Arbres ſe façonneront tres-bien, ſoient-ils entrés en la Baſtardiere ou non, ſans diſtinction, ainſi eſtãt cõuenable de les gouuerner tous: & rendront preſts à eſtre replantés dans cinq ou ſix ans, (ou pluſtoſt, le païs leur agreant) à compter de l'eſemencement, qu'auront attaint la groſſeur du bras d'vn homme robuſte, ou

celle du manche du hoiau, telle pour la reprinse & accroissement, estant necessaire: d'autant que moindre ne pourroit estre, que de trop tardif & ennuieux auancement, & plus grande, que de hazardeuse reprinse.

Les Arbres d'origine sauuage, ne produisent iamais si bõs fruits, que les venus par semence.

POVR gaigner quelque annee, aucuns ne passent par la pepiniere, ains seulement par la Bastardiere, en laquelle ils replantent des Arbrisseaux bien choisis, arrachés és taillis & forests, pour là les nourrir & esleuer, comme dessus. Cela est bon, où l'on a à suffisance de plant, qualifié cõme il appartient. Mais comment qu'on manie le plant sauuage de son origine, jamais n'en peut on tirer fruit si exquis, que par la voie de la semence, pour les raisons dittes.

Enter les Arbres en la Bastardiere.

PLVSIEVRS arrachent de la Bastardiere les Arbres encores sauuages, pour les replanter au Verger, & là finalement les entent: d'autres & mieux entendus en cest art, les entent en la Bastardiere mesme, auant que de les en retirer, à ce que francs soient logés en leur dernier lieu, sans estre contraints par necessité, de les enter aprés. Voire passans plus outre, ne se contentent de les enter vne seule fois, ains y retournẽt plusieurs, pour faire rapporter aux Arbres fruit tres-precieux. Car il est certain, que comme les metaux se raffinent tant mieux, que plus souuent l'on les refond: ainsi les Arbres par reïterés entemens, paruiennent à celle perfection de bonté tant souhaittee, pour la productiõ des excellents fruits, mesme par telle curiosité, les fruits s'en diuersifient & bigearrent auec vtile & plaisante admiration. Et d'autant que c'est l'vn des principaux secrets de la conduite des Fruitiers, ignoré des Anciens, ne faut laisser en arriere de representer l'ordre à cela conuenable, sans toutesfois toucher aux particulieres façons d'enter, reseruees en leur lieu, qui est tel. Vn an aprés le remuemẽt des Arbres en la Bastardiere, vers le mois de Mars ou d'Auril, les jeunes Arbres, quoi-que minces, seront entés en fẽte, vn peu sur terre ou dedãs icelle, si mieux viẽt à propos. Pour la petitesse du tronc, vn seul greffe y sera mis, joignãt par ses deux escorces des deux costés, le trõc de l'Arbre, icelui & le greffe estant de mesme grosseur. Là, le greffe justement inseré, se reprendra tres-bien, jettant du bois à suffisance pour receuoir vn autre greffe l'annee suiuante. De mesme en ferés pour la troisiesme fois, la troisiesme annee, c'est àsçauoir enterés comme dessus; mettant le greffe sur l'enté: en suitte pour la quatriesme, faisant touſ-jours vne enteure sur l'autre, quatre doigts en montant: par ce moien, le dernier greffe logé en lieu du tout purifié, par son exquise election & des precedens, rapportera en son temps fruit tres-parfaitement bon. Ainsi dans quatre annees, l'on ente quatre fois vn Arbre, en chacune le greffant sur le franc. Mais qui voudra gaigner la moitié du temps, chacun an entera deux fois vn mesme Arbre, vne en fente, au mois de Mars ou d'Auril, & l'autre en escusson ou canon, en Mai ou Iuin, sur le jetton sorti de la precedente enteure. Peu de difficulté se trouuera-il à ceci, estant l'Arbre de soi-mesme vigoureux & bien cultiué, pour souffrir les entemens. De l'enter à l'escusson & canon, se pourra-on

Par quel moien.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

fa-on ſeruir preſque en toutes ſortes d'Arbres, mais plus expreſſément és Abricotiers, Aubergers & Pechers, leur naturel aimant plus ces façons-ci d'enteure, que les autres.

Le reïteré enter, & affranchit les Arbres, & en auãce l'accroiſſemẽt.

TANT s'en faut que l'enter pluſieurs fois recule les Arbres de croiſtre, comme aucuns eſtiment, qu'au contraire, les contraint à s'auancer dauantage. Cela ne prouient toutesfois du naturel de l'enter, ains de celui du couper, lequel a telle vertu, qu'eſtans les jettons de l'Arbre oſtés, leur ſubſtance en reuient aux racines, qui la redonnans au tronc, icelui, s'en engroſſit d'autant plus que plus de fois l'on aura recouppé, comme de neceſſité à chacun entement conuient faire. Par ainſi, l'Arbre en s'en montant peu à peu, acquiert ceſt auantage, que d'eſtre plus gros par le bas, que par le haut, ſelon que raiſonnablement l'on le ſouhaite, pour eſtre capable de ſupporter en ſon temps, comme ferme baze, grande quantité de brancheage, & pouuoir reſiſter à la violence des vents. En quoi ne court ſi long terme, que dans cinq ou ſix ans, voire pluſtoſt, par le benefice du terroir, les Arbres ne ſoient paruenus à la groſſeur conuenable pour eſtre replantés pour la derniere fois: moiennant gouuernement requis, & du hoiau & de l'arrouſement: ſur tout de la conduite du ramage ci deuant marquee, prinſe de la premiere jeuneſſe des Arbres, laquelle, comme la plus ſubtile maiſtriſe de ceſt art, doit eſtre bien entenduë, pour la meſnager en toutes ſortes d'Arbres, ſauuages & francs, eſtans en la Baſtardiere & ailleurs. Et qu'en outre, l'on ajouſte vn fort paiſſeau à chaſque Arbre, pour là fermement attaché, les commiſſures des entemens ſe pouuoir bien reprendre & aiſément reſſouder, ſans craindre le deſtourbier des vents, ni autres accidens, renuerſer les Arbres, ainſi qu'à pluſieurs ſont ils ſubjets, meſme d'eſtre rompus plus en l'endroit des enteures, qu'ailleurs. Eſcheant d'enter les Arbres ja groſſets, conuiendra en chacun Arbre loger deux greffes, vn ſeul n'en pouuant occuper le tronc: à la charge (eſtant l'enteure faite en bas prés de terre) d'en coupper vn greffe, les deux aians reprins à ſçauoir le plus mince, laiſſant l'autre s'en monter & groſſir, pour le pied & tige de l'Arbre. Mais ce ſera vn mois ou ſix ſepmaines aprés auoir enté, non deuant, pour auoir temps à conuenablement ſe reſoudre ſur telle election. Obſeruerés au reſte, tout ce qui eſt requis au gouuernément des nouueaux Arbres entés ſelon leurs particulieres proprietés & manieres d'enter, comme ci aprés ſera amplement diſcouru, aiant au preallable monſtré, la façon & moien de planter & accommoder les Arbres.

Faut aioindre aux Arbres, entés, des aſſeurés paux, pour les ſouſtenir contre les vents.

CHAP. XIX.

Planter les Arbres au Verger & ailleurs.

POVR vn preallable, sera prins auis sur l'entrefossé, afin de poser les Arbres de raisonnable distance l'vn de l'autre, aiant esgard à l'ouurage où l'on les destine, au particulier naturel de chacun Arbre, & au lieu où l'on est. Si on desire faire des allees, où soient requises deux rangees d'Arbres, faudra planter les Arbres plus serrément qu'és Vergers vniuersellement complantés, & encores plus, s'il n'est question d'en planter qu'vn rang pour border quelque possession. D'autant que aians des costés la faueur du Soleil, plus facilement fructifieront-ils, qu'estans pressés les vns des autres. Les plus grands Arbres, comme Noiers & Chastaniers, seront conuenablement posés de huit à dix toises l'vn de l'autre, n'en plantant qu'vne rangee: mais si deux, pour seruir d'allee, leur en faudra dix ou douze. Les plus petits, comme Pruniers & semblables, plantera-on de deux toises & demie l'vn de l'autre, en vn seul rang, leur donnant demie toise d'auantage, estant question d'en faire deux. Les moiens seront disposés à l'equipolent de ces deux mesures. Pour les Chasteneraies & Nojeraies, c'est à dire, pour les lieux complantés vniuersellement de ces Arbres-là, conuiendra l'entre deux des fosses, estre de quinze à seize toises, à cause de la grandeur de telles plantes, dont les racines & branches occupent beaucoup de terre & d'aër. Es Oliueres, Amendaies, & Coudraies, cinq ou six toises satisferont. Touchant les Fruitiers du Verger (parmi lesquels peu de ces Arbres-ci, ni de Noiers & Chastaigners sont meslés, attendu que selon les climats, eu esgard au reuenu, en sont faites des forests separees) nous leur donnerons quartier en la maniere suiuante. Les Pommiers, Poiriers, Pruniers, Cerisiers, Abricotiers, Peschers, Figuiers, Grenadiers, Coigniers, sont la plus commune fourniture des Vergers: esquels Arbres, adjoint-on quelque nombre de Cormiers, Cornoaillers, Meuriers, Pins, plus pour passer la fantasie, que pour le profit; mesme que la pluspart d'iceux viennent d'eux-mesmes par les forests agrestes sans artifice selon les païs. Aux Pommiers, comme aux plus grands Arbres de la troupe, nous dõnerons le plus de place. Nous la limiterons à six ou sept toises, equidistamment les plantans en plusieurs rangees: aux autres la moitié moins reuenant à trois, ou à trois toises & demie l'vn de l'autre. Et bien qu'en l'accroist de ces Arbres y ait de la difference, si n'est-elle tant grande, pourtant, qu'il faille donner à aucun d'eux autre particuliere portion. cestuici estant raisonnable. Tout ce dessus s'entend si on est en païs temperé, car en endroit fort battu des vents, faudra plus serrément planter les Arbres, afin, qu'vnis ensemble, puissent aucunement resister à telles violences. D'ordonner ici de la distance qui doit estre par entre les Orangers, Limoniers, & semblables Arbres precieux, n'est à propos, leur delicatesse requerant gouuernement separé, comme sera veu. Donc, poursuiuant nostre Verger, dirai plusieurs s'estre deceus en la dispositiõ de leurs Arbres, par trop de presse aians tost defailli. Sous le credit desquels, m'estant laissé cõduire en mes premiers plantemens, ai trouué par

Cõsideration sur l'ẽtre deux des Arbres.

En pays venteux faut planter les Arbres plus serrément, qu'ẽ autre.

le refaire, que mieux vaut planter les Arbres trop largement, que trop estroitement. La faculté du fonds est aussi à considerer, d'autant que plus grasse est la terre, tant plus au large conuient y planter les Arbres, pour l'accroist plus grand qu'ils y font, qu'en maigre. Aprés, faut pourtuoir à leur situation, mettant les plus petits Arbres du costé de Midi, pour en tel endroit jouïr à l'aise de la faueur du Soleil, & estre tenus en abri par les grands plantés vers le Septentrion. La pluſ part disposent leurs Vergers à la quinqu'once, pour le plaisir de voir les Arbres alignés droittement en tous sens, & les diuerses allees qui en tel ordre se presentent à l'œil, où l'on trouue du contentement: & du profit auec, pour l'aisance du labourage, y pouuant la charruë jouër sans destourbier, & le Soleil passer librement à trauers les rangs des Arbres, pour la maturité des fruits, commodités n'estans és Vergers confusément cõplantés. Toutefois les cõfus ne laissent d'estre recõmandables, & pour le profit & pour le plaisir, pourueu que les Arbres ne soient par trop pressés. En voici les raisons, plus au lõg representees sur semblable article en l'edifice de la foreſt, Que le Verger paroist à la veuë plus touffu, dõt les Arbres sont confusément plantés, qu'estans alignés, Qu'il resiste mieux aux vents, & n'y paroit tant la defectuosité des Arbres qui meurent, qu'estans plantés en ligne droite. Or afin qu'en nos Vergers rien ne defaille, differemment les ordonnerons, c'est à sçauoir, & en alignement, & en confusion, faisans des Vergers separés & de l'vne & de l'autre sorte, pour auoir le contentement qu'on reçoit communément de l'assemblage des choses diuerses. Ces Vergers ainsi disposés, seront diuisés par entr'eux en larges & droites allees, autant longues que le lieu le permettra. A quoi pour augmẽter le plaisir du promenoir, sera ajousté ceci, que de distinguer les races des Arbres, pour distinctement les planter, chacune selon son espece, dont en outre, plus de fruit prouiendra, que si elles estoient confusément meslangees chacun aimant son semblable. Les Arbres qui le plus reiettent du pied, sont les plus propres à planter confusément: les autres, à estre alignés, pour de tous ensemble tirer ce qu'en ceſt endroit l'on desire à sçauoir, passage & arrest de la veuë, telle diuersité rendant le Verger agreable. A ceste cause, planterons confusément les Coudriers, Grenadiers & Coigners, & les autres en ligne droite, laissant neãtmoins à la disposition d'vn chacun, d'en faire & des vns & des autres Arbres des Vergers confus & alignés, voire d'en meslanger les Arbres par ensemble, comme l'on voudra, en ceci n'y aiãt aucune subjection.

Plus largement en terre grasse qu'en maigre.

Disposer les Arbres à la quinqu'õce.

En confus.

Par distinction d'especes separees.

APRES ces resolutions, preparera-on le logis des Arbres. Les fosses en seront creusees fort grandes, c'est à dire, larges, pour à l'aise s'y pouuoir loger & allonger les racines des Arbres: non beaucoup profondes, par n'en estre nul besoin, attendu que les racines ne penetrent guieres auant en bas, pour l'amertume & crudité de la terre, qu'elles refusẽt. C'est pourquoi pardessus toutes autres fosses, sõt plus prisees celles qui sont faites en raions longs, cõme ceux ausquels l'on plante la

Comment feront faites les fosses à planter les Arbres.

vigne, où les racines des Arbres s'eſtendent à volonté, pour le facile accés qu'elles trouuent dans la terre de nouueau remuee le long du foſſé ou raion. De telles foſſes neantmoins ne nous ſeruirons-nous en ceſt endroit, les reſeruans au plantement des Arbres du taillis, où l'on les diſpoſe prés à prés l'vn de l'autre: ains pour l'eſpargne, ferons-nous des trous & foſſes ſeparee, non moindres en largeur, que de ſix pieds, en terre argilleuſe & forte, & de quatre, en ſablonneuſe & foible. Moiénant laquelle eſpace, les racines des Arbres auröt du lieu aſſés pour s'eſgaïer à l'aiſe, auant que rencontrer la terre des extremités de la foſſe, dõt la durté ne permet aux racines de s'y fourrer guieres auant. Ces meſures-ci ſont pour les Fruitiers du Verger: aux autres eſtãt neceſſaire de l'amplifier ſelon leur portee, comme Noiers, Chaſtaigners, & autres de la campaigne. Touchant leur profondeur, outre ce que ja en a eſté touché, ceſte cauſe ſera ajouſtee, pour ne fourrer trop auant les Arbres en terre, que la peſanteur de la terre, ſingulierement de celle qui ſe rencõtrera eſtre argilleuſe, eſtouffe les racines des Arbres, dont toſt ils periſſent. Suffira en tel endroit, creuſer les foſſes vn pied & demi, en intention d'y remettre au fons enuiron demi pied de terre aſſaiſonnee, pour ſur icelle aſſeoir les racines des Arbres en les plantant. En terroir ſablõneux & leger, quelque demi pied dauantage y enfoncera-on, comme auſſi la raiſon veut, faire les foſſes quelque peu plus profondes en lieu pendant & ſec, qu'en plat & humide. En creuſant les foſſes, ſera faite diſtinction des terres, pour conuenablement les emploier ſelon leurs particulieres facultés. La premiere de la ſuperficie, ſera repoſee d'vn coſté, pour la mettre au fons de la foſſe à l'entour des racines de l'Arbre, comme la meilleure & plus ſubſtantielle: l'autre, jettera-on de l'autre part de la foſſe, pour finalement l'en acheuer de remplir, dont aiant eſſor par l'aer, à la longue elle s'aſſaiſonnera: ainſi d'amere & cruë, ſe rendra douce & cuite, pour finalement en labourant meſlee auec celle du fons, les deux ſoient ſalutaires pour les Arbres. Quãt à la figure des foſſes, aucune ſubjection n'y a-il, car creuſees rondes ou quarrees, n'importe, pourueu qu'elles ſoient larges & ſpatieuſes, en quoi ne pourroit-on exceder, pour les raiſons dittes.

Leur largeur.

& profõdeur, ſelõ les terres.

Conuient diſtinctement emploier les les terres

&

Auſſi à meſme fin faire ſeiourner les Foſſes auant que de les emploier.

Les Foſſes veulent eſtre faites long temps deuãt que planter les Arbres: afin que tant plus facilement reprennent les Arbres, que mieux preparee s'en trouuera la terre quand l'on les y logera: ce qui ne ſe peut faire qu'à la longue, pour donner loiſir aux ſaiſons de cuire la terre du fons & des coſtés de la foſſe, & par là, la rendre apte à receuoir & nourrir les racines des Arbres. Si on ne leur veut dõner vn an de terme, cõme les Antiques l'õt cõmãdé, pour le moins leur faut-il trois mois pour ſe preparer, à moindre temps ne le pouuãs cõmodémẽt eſtre. Mais ſi on eſt cõtraint de les creuſer à meſme inſtãt qu'on y veut plãter les Arbres: en ce cas, faudra bruſler dãs la foſſe quelque bois leger, ou des broſſailles & pailles, afin que le feu ſuppleãt au defaut du Soleil & des gelees, en prepare la terre. Ou bien en plantãt les Arbres, ne remettre dans la foſſe

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

aucune terre de celle qui en aura esté tiree en la creusant, ains la recombler d'autre assaisonnee prinse en la superficie du lieu.

Quand planter les Arbres, & sous quelles obseruations.

Tels projets faits, les fosses prestes, & le temps conuenable à planter, arriué, mettrons la main à l'œuure de l'affection requise & particuliere à tant noble mesnagerie. I'ai ja monstré quel auancement c'est que d'estre fourni de plant de raisonnable grosseur, & combien à cela l'on se doit affectionner. L'aiant tel qu'il appartient, prins és taillis & forests, ou nourris és pepinieres & bastardieres, entés ou non, seront plantés en la maniere suiuante: auec ceste distinction, Qu'és païs chauds & secs, l'on les plantera deuant, ou dans l'Hyuer, afin que l'humeur de la saison les fauorisant, aient moien de se reprendre, pour vigoureusement repousser au renouueau: Es froids & humides, aprés les froidures, pour euiter que le trop de telles importunités procedantes de la longueur du temps, ne leur empesche & la reprinse & l'accroissement. Encores faudra-il distinguer les Arbres, pour planter les premiers, ceux qui plustost fleurissent, & en suite, les autres, selon que plustost ou plustard ils bourgeonnent. Pour vn preallable, seront les Arbres retirés de la terre & arrachés auec curiosité, à ce que toutes leurs racines en sortent saines & entieres, si possible est: & pour ce faire n'espargner, ni la despense ni la peine requise, ni aussi la patience necessaire en ceste action, de peur que par precipitation les Arbres, mal arrachés, se rendent inutiles. Le temps à ce le plus propre est celui qui est sans froidures, sans chaleurs, sans pluies, tendant plustost toutes-fois à l'humidité, qu'à la secheresse. Mais si d'auenture estes surprins ou du vent ou de la pluie, faudra auec patience attendre changement de temps: principalement si la pluie chet, pendant laquelle n'est possible loger commodément les Arbres, à leur ruine la terre s'embourbant à l'entour des racines. Du vent n'est de mesme, car son importunité se peut aucunement dompter par artifice: c'est en plongeant les racines des Arbres dans l'eau, sur l'instant qu'on les met en la fosse, par le moien dequoi la terre seche s'attache incontinent aux racines, par estre mouillees dont sont preseruees de l'eſuent. Pour cela faire aisément, de l'eau sera charriee sur l'œuure mesme, auec quelque petit vaisseau portatif, assés large par le haut, dans lequel l'on plongera les racines. Touchant au poinct de la Lune autre enqueste n'é sera faicte, que s'arrester à ce qu'en a ja esté dit.

Comment les garder d'eſuenter.

L'vn des plus difficiles articles de ce gouuernement, est le transport des Arbres d'vn lieu en autre, pour le danger eminent d'en eſuenter les racines. Parquoi si on est contraint de les enuoier cercher loin, cõuiendra aprés qu'ils seront arrachés, empaqueter bien leurs racines les coutrans auec des drappeaux pour les conseruer trois ou quatre jours, qui est le plus qu'on les puisse sainement garder: ou seroit qu'ils fussent cõduits par batteaux ou charrettes, où auec de la terre on les accommode presques aussi bien que dans vn Iardin: mais charriés à dos, autre moien n'y a il que le suidit. Le meilleur sera, de ne garder du tout ié les Arbres

arrachés, ains, si faire se peut, les replanter à mesure qu'on les tire du lieu de leur origine, leur laissant attachee aux racines, quelque peu de leur mere terre, & auec icelle les loger en la fosse pour le reste de leur vie. Telle commodité ne peut estre ailleurs, que où l'on aura nourri & esleué les jeunes Arbres, ou joignant icelui, auquel l'on les replantera, ainsi que tres-profitablement se pratique par la voie des pepinieres & bastardieres. Aucuns, par curiosité marquét les Arbres auant que les arracher, pour les remettre à l'aspect du ciel sous lequel ils sont nés, croiãs que par tel moien, est adoucie l'alteration qu'ils souffrent au changemẽt, & que replantés sous la mesme situation de leur nourriture, se reprennent mieux, & s'agrandissent plus vigoureusement, qu'en autre. Toutesfois par les ordinaires experiẽces recognoit-on, que telle primeur, biẽ qu'vtile, n'est pourtant necessaire: ne laissans les Arbres de profiter, quand pour les ranger droitement en la fosse, l'on est contraint de n'auoir esgard à telle obseruation.

Faut étesster les Arbres quãd on les plãte.

Est necessaire d'étester les Arbres deuant que les replanter, sans leur laisser en la fourcheure que des chiquots longs, comme les doigts: par-ainsi les vents n'aians sur eux point ou peu de prise, leurs racines s'agraferont plus aisément en terre, & leur rejettons s'accroistront plus vigoureusement, que si on les plantoit auec les branches. Cela sera sur terre, la hauteur d'vn homme de moienne taille, pour là former la naissance des branches, le païs n'estant par trop batu des vents; auquel cas, conuiendra tenir les Arbres plus bas d'vn pied, & d'auantage, comme s'accordera pour le mieux. Et soient les Arbres gros ou menus, ainsi veulent-ils estre gouuernés, pour de bonne heure les façonner comme il appartient. Aux Arbres minces, ajoindra-on des bons paux, pour supporter leur foiblesse: sur lesquels se reposans, garentis de la violence des vents, se reprendront & s'accroistront vigoureusement: Là on les attachera fermement auec des liens, doux & flexibles, le plus que faire se pourra, de peur d'en offenser l'escorce, ce que preuenant, mettra-on entre la ligature, l'Arbre, & le pau, quelque coussinet d'herbe, de vieux drappeaux, ou d'autre matiere à ce propre.

Quelle hauteur donner à leur tige.

Comment asseoir leurs racines.

Revenant aux racines: Au fons de la fosse rejettera-on quatre doigts ou demi pied de la premiere & meilleure terre qu'en aura esté tiree auparauant, & reposee, comme a esté dit, sur laquelle l'Arbre sera assis & ses racines escartees de tous costés, sans violence, les accommodant au plus prés de leur naturel qu'on pourra, les gardant de s'entre-toucher n'entre-croiser l'vne l'autre. A telle cause sera mis par-entr'elles de souple & delicee terre, dont toutes les racines seront couuertes, les vnes apres les autres, auec patience ainsi les accommodant. Pour cela proprement faire, l'on commencera aux plus basses, puis on viendra aux moiennes, & finalement aux plus hautes, selon que communément elles se treuuent dispersees és Arbres, comme par estages: par ce moien seront toutes couuertes, sans qu'il y demeure aucune caue par dedans, dont sera euité l'esuenter de l'Arbre par l'aer, qui de necessité

ſe treuue il touſiours enclos où il y a du vuide. Ce qui des racines ſe treuuera eſcorcé, froiſſé, ou rompu, prouenant du rude arracher ou trãſport, ſera rafreſchi & oſté auec la ſerpe, auant que loger l'Arbre en ſon dernier lieu: mais ce ſera auec ceſte obſeruation, que de faire rencontrer la plaie joignant la terre, les racines eſtans couchees; tant pour en euiter la pourriture par l'eau, y aiant plus d'entree eſtant la plaie en haut qu'en bas, que pour la naiſſance des nouuelles racines, leſquelles plus facilement ſortent des bords de la plaie, ainſi poſee, qu'autrement. En logeant les racines, prendra-on garde à ce poinct, que de les faire pendre en bas, & jamais regarder en haut; eſtant ce choſe fort prejudiciable à la reprinſe de l'Arbre: d'autant que l'humeur de l'Arbre, ſelon le naturel & proprieté des choſes graues, tendant en bas, porte par conſequent ſa nourriture en tel endroit. Parquoi ſe treuuans le bout des racines logees là, là auſſi auec l'humeur deſcendra la vie és racines de l'Arbre, & d'elles à ſon tronc & à ſon brancheage, ce qui ne ſe pourroit faire eſtans les racines autrement poſees. La commodité de la terre miſe dans la foſſe auant que l'Arbre, facilitera ceci, attendu que s'y treuuant emmoncelee au milieu de l'Arbre s'y aſſerra par deſſus ainſi qu'on deſire. Les racines eſtans couuertes, l'on les affaiſera doucement auec les mains, ſans les poiſer ne preſſer auec les pieds, de peur d'en rompre aucunes, comme cela eſt tres-dangereux, y allant trop rudement. En quoi ſont à reprendre ceux qui ajouſtent les coups, auec battoirs ſemblables à ceux des paueurs de tuë. Il eſt neantmoins requis, tant mieux affermir les Arbres, que plus ſablonneux & foible eſt le terroir: comme au contraire, la peſanteur de la ſeule terre argilleuſe & forte, ſatisfait à ceci. Ajouſter à la terre du fonds, quelques ſubtils engraiſſemens, eſt choſe tres-bonne pour les Arbres: parquoi, aprés en auoir couuert les racines auec la premiere terre, auant que paſſer outre pourrés mettre par deſſus, non des fumiers, ains des neufs enterriers, qui meſlés auec la terre reſtante, de tout cela la foſſe s'acheuera de remplir. Les gazons des prés à ceci fort bons, deſquels l'herbe ſe pourriſſant dans terre, aide beaucoup à l'auancement des Arbres, pourueu qu'elle ne touche à leurs racines, leſquelles par trop de chaleur prouenante de ladite herbe, s'en pourroient offenſer. Les tendres brins du bouïs coupés és ſommités des branches, ſont ici vtilement emploiés, pour le naturel de telle matiere, long temps ſe maintenans dans terre ſans s'y pourrir, dont la terre eſt tenue craue & freſche. Tout-d'vne main, en acheuant de remplir la foſſe, l'on l'agrandira de quelque peu par les bords de l'entour deſquels en rompra-on vn bon demi pied auec le hoiau, en recomblant la foſſe: ce qui facilitera le chemin aux racines des Arbres, pour s'y eſgaier s'allongeans d'autant plus, que plus treuueront de terre mouuee de nouueau.

Cõment les couurir.

De quels engraiſſemens vſer en ceſt endroit, & comment.

Faut reuenir la foſſe au plan du lieu.

En rempliſſant la foſſe, l'on la remettra en ſon premier eſtat, c'eſt à dire, l'on l'vnira par deſſus au plan de la terre, ſans releuement ni en-

foncement aucun, l'vn & l'autre eſtant prejudiciable à l'Arbre, quoyque pluſieurs pratiquant le contraire. D'autãt que par ceſtui-ci, les eaux ſont trop attirees ſur les Arbres, en danger de les pourrir, & par ceſtui-là, les racines ne s'accroiſſent profondement, comme auec raiſon l'on deſire: ains s'approchans par trop de la ſuperficie de la terre, le plus ſouuent c'eſt à leur ruine, quand par la vehemente chaleur du Soleil penetrant facilement le trauers de la monticule du releuement, les racines ſont bruſlees: pour laquelle cauſe, en aucun lieu ne doit-on ſe ſeruir de tels releuemens. L'enfoncement n'eſt tant pernicieux, eſtant pour le moins vtile és lieux ſecs, par le moien duquel l'humidité paruient iuſques aux racines, dont elles ſont nourries, & contraintes à ſe profonder auant dans la terre, en la premiere jeuneſſe des Arbres: leſquels vn peu fortifiés, qui pourra eſtre dans deux ou trois ans, les foſſes ſeront du tout remplies. Les nouueaux arbres ſont quelques fois incommodez par les vers, rongeans leurs racines dans terre. Cas eſtant qu'en plantant vos Arbres voiés parmi le terrain, de ces beſtioles-là, faudra curieuſement en ſortir tout ce qu'en pourrés attrapper: & en outre, meſler auec la terre de la foſſe, quelque quantité de cendres de buee, leſquelles non ſeulement tueront les vers reſtans, ains adouciront la terre, & par là ſera renduë propre à receuoir les racines des Arbres.

Replãter les grands Arbres.

Ie n'ai tellement limité le corps des Arbres, qu'on n'en puiſſe plãter de plus gros que de la meſure que ie leur ai donnee. Voire des vieux & du tout agrandis; mais, comme j'ai dit, auec deſpenſe, & beaucoup plus grande que celle qu'on emploie, au dreſſer des communs Vergers. Eſcheant de replanter des grands & gros Arbres, ſoit ou pour le deſir de veoir toſt vn Verger de port, au lieu que deſirés, ſoit pour ſurroger des Arbres de pareille groſſeur à ceux qui ſont morts au vieil Verger, afin de corriger la defectuoſité des rangees: Le moien ſera d'appreſter aux Arbres, logis grand & ample, c'eſt à dire; de leur creuſer des foſſes fort ſpacieuſes, larges & profondes, à ce que leurs racines s'y puiſſent eſtendre à l'aiſe ſans toucher la terre dure. Puis les éteſter entierement, les deſchargeans de toutes leurs branches: aprés, les arracher auec tãt de patience, qu'aucune racine ne s'en rompe, & auec icelles, entieres, les planter au lieu preparé. Auec patience auſſi l'on eſtendra les racines comme elles eſtoient en leur premier lieu, ſans les forcer à autre aſſiete, ni auſſi poſer les Arbres, plus ou moins profondement ni en autre aſpect du ciel, qu'ils eſtoient auparauant, afin que mieux ils ſe reprennent, & moins ſe reſſentent du changement que moins aurés alteré leur naturelle habitude. Les racines ſeront enuelopees & couuertes de terre deliee, engraiſſee long-temps auparauant auec des vieux & menus fumiers: & ſi bien les ajencerés, que par entre-elles n'y ait aucun vuide, ains que le tout ſoit rempli. Ainſi acheuãt de remplir la foſſe, elle ſera reünie au plan de la terre. Et à ce que la chaleur du Soleil n'offenſe les racines des Arbres les deſſechant, l'on l'empeſchera d'y penetrer, quoi-que la terre par deſſus icelles ſoit remuee de nouueau, par des

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ramages pailles, & autres choſes dont tout le lieu ſera couuert durant l'Eté apres le plantement. L'on preſerue auſſi les racines de tel mal, en y ſemant deſſus de l'auoine ou de la veſſe, dõt l'ombrage tient en quelque humeur le fonds, au profit des arbres. L'arrouſer y ſera ajouſté en la grande ſechereſſe pour leur premiere annee paſſee: laquelle, aians prins terre, ne leur ſera requis aucun particulier traittement. Le temps de planter tels Arbres ſera plus propre au Printemps qu'en l'Automne, & ce pour le reſpect de la trenche des branches, de peur que les froidures de l'Hyuer ne tuent les Arbres: bien que les racines requiſſent plus l'Automne que le Printemps, pour la crainte des prochaines chaleurs, mais à tel danger eſt pourueu par les moiés ſuſdits. A la ſcience du planter des Arbres, ſera adjouſté l'œil du pere-de famille, ſans lequel peu de plaiſir aura-il de ſes Vergers: pour l'ignorance des mercenaires, & encores plus pour la pareſſe, n'ouurans, la pluſpart en l'abſence du maiſtre, que deſloiaument. Ors'il eſt queſtion de tenir de prés les ſeruiteurs au labourer des terres, des vignes, des iardins, à plus forte raiſon telle ſolicitude eſt à propos en cet endroit, où le jettét les fondemens de la prouiſion des precieux fruits, non pour vne annee ſeulement, ains pour pluſieurs aages. Tous les Arbres que j'ai fait planter en ma preſence, ſont venus à bien, peu exceptés; au contraire, tous ceux ſont morts ou languiſſent, dont j'ai commis le planter à mes ſeruiteurs. Duquel auis ſe pourra ſeruir noſtre pere-de-famille; & des experiences que pour lui j'ai faites en ceſte eſpece de meſnage: à ce que n'eſtant contraint d'en venir au refaire, il s'aſſeure jouïr toſt du fruit de ſon plaiſant labeur, moiennant la benediction de Dieu.

La preſence du maiſtre eſt neceſſaire au planter des Arbres.

CHAP. XX.

L'eſpalier ou Palliſſade.

AINSI dés toute ancienneté a-on eſleué & façonné les Fruitiers: à laquelle diſpoſition ajouſtant de ſiecle à autre touſ-jours quelque choſe de nouueau, ſelon que les hommes ſont entreprenans, eſt on finalement venu à ce poinct, que de faire produire des fruits pluſtoſt que ne faiſoient nos Anceſtres. Dont l'inuention eſt d'autãt plus loüable, que plaiſant & profitable en eſt l'vſage. Telle ordonnance de Fruitiers eſt appellee, Eſpalier & Palliſſade, par laquelle les Arbres plantés en haie s'entre-embraſſent & s'entre-liét les vns les autres, ſans diſtinction d'eſpece, jettans en toute liberté, leur bois, leur fleur, & leur fruit, depuis terre iuſqu'à la hauteur qu'on leur veut donner: ſans par trop craindre, ni les vents, ni les ſechereſſes, (principaux ennemis des fruits) de l'importunité deſquelles injures, eſtans de beaucoup exempts par leur baſſeur, acheuent leur port à l'aiſe, rapportans abon-

Deſcription de l'Eſpalier.

dãment des fruits tres-biẽ cuits & preparés. Plaisante est aussi tel ordonnance, par laquelle les Arbres s'accommodent fort propremẽt en murailles & barrieres, droites, curues, en toutes figures, selõ que diuersemẽt l'on les desire, où paroist vne gaie & perpetuelle tapisserie, couuerture au Printemps de fleurs, en Esté & Automne de fruits, enrichie de verdure; mesme en Hyuer ne sont ces Arbres ci, vuides de beauté, quãd leur brancheage nud, entrelassé par art mesuré, s'ajence auec grand grace.

De ses Fruits, touchant la beauté & bonté,

Qve les fruits de l'Espalier soient plus beaux & meilleurs que ceux qui procedent des autres Arbres, la raison le veut & l'experience le preuue. D'autant que ces Arbres ainsi dispotés se treuuent abõder plus en racines qu'en rameaux: à raison que selon le naturel de l'œuure, souuent l'on en retranche du bois en les esclagant, comme sera monstré: cela reuenant à l'vtilité des Fruits, qui nourris auec liberalité, en sortent parfaitement bien qualifiés. Ce que touſ-jours n'auient de ceux des Arbres ces Vergers communs, qui souuentesfois par sur-charge de brancheage, langoureusement les produisent. A la bonté des Fruits, est neccssaire le beau solage, sous lequel estant l'Espalier dressé, pour la libre jouïssance du Soleil & de l'aër, produit des Fruits tres-bien qualifiés.

La quantité.

Touchant la quantité, pour le peu de branches que chasque pied d'Arbre supporte, à la verité elle est petite: mais laissant la particularité, pour en general prẽdre tous les Arbres de l'Espalier, c'est sans doute qu'elle est grande, mariés ensemble rapportans beaucoup plus de Fruit, que les autres des Vergers ordinaires. Le prenãt, non en cõpte, ains en mesure: d'autant que l'Espalier occupe tres-peu de terre, au regard des Vergers communs, qui est ce, qui fait tumber la balance pour l'Espalier. Concluant là dessus, qu'vn Arpent de terre emploié en l'Espalier, rapporte plus de Fruit que trois en Verger ordinaire. Et ce peu de terre se cultiuant par consequent auec espargne, recommãde d'autant plus l'Espalier, que plus de labeur conuient emploier a l'entretenement des autres Arbres. Ioint ce tres-notable article, que les Fruits paroissent dans trois ans en l'Espalier, aprés en auoir enté les Arbres, par ce que n'aians besoin que de branches pour produire des Fruits, en estans les Arbres raisonnablement pourueus, dans tels termes commencent dés lors à bien fructifier. Ce que l'on ne peut esperer dans si bref delai des autres Arbres, par leur estre necessaire d'auoir des tiges hautes & grosses pour fondement du brancheage, lesquelles ne peuuent s'accroistre & façonner qu'auec longueur de temps.

L'Espalier fructifie plustost que les Vergers communs.

Se dresse facilemẽt.

S'il y a aucune liberté au cours du Iardinage; c'est à l'entreprinse de l'Espalier où s'en treuue le plus: car là où l'on veut, peut-il estre dressé, haut ou bas, & en la figure qu'on desire. Au lieu donques où l'aurés destiné, soit aux orees des Iardins, soit à l'entre deux d'iceux, diuisant le Potager d'auec le Bouquetier, le Medecinal d'auec le Fruitier: soit en trauersant aucun desdits Iardins, par croisades & autrement: ou posé ailleurs pour en faire des longues allees, droites, cur-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ues, & d'autres figures telles qu'on desire ; Seront faits des petits fos- *En quelle façon.*
ses semblables à ceux où l'on plante la vigne, profonds d'enuiron deux pieds (tant les enfonceant pour la raison ci aprés marquee) & larges à discretion, trop ne le pouuans estre. Les fossés demeureront ouuerts long temps, pour auoir loisir de se cuire és costés & au fons, où lors qu'on y plantera les Arbres, rejettera-on à quatre doigts de la meilleure terre prinse en la superficie du lieu, & à telle cause gardee à part, sur laquelle seront assis les Arbres, accommodés & chaussés comme dessus a esté dit. Là au cordeau, si c'est en ligne droite, seront les Arbres equidistamment rangés de pied & demi l'vn de l'autre: estant question de les poser en rond ou en autre ligne curue, ce sera par l'adresse de l'œil; & par autres guides & mesures qu'on prendra selon l'art, gardant touſ-jours la distance & égalité par-entre les Arbres, susdite. De la grosseur des Arbres du Verger seront choisis ceux-ci, c'est à dire, de la grosseur qu'on les plante au Verger, pour auancement d'œuure, car les plantans trop minces, le plaisir de ce mesnage en seroit importunément retardé. En plantant les Arbres, le fossé ne sera du tout recomblé, ains y sera laissé vn vuide de demi pied, pour donner moien d'enter les Arbres entre deux terres : où reprinses les enteures & leur plaie consolidee, lors le fossé sera entierement rempli & reüni au plan : ce qui pourra estre au bout de deux annees, à compter du plantement, & autant longuement demeureront les fossés ouuerts par le dessus. La cause de ceste particularité, & le profit qui en reuient representerai je ci apres : pour vous dire ici qu'incontinent auoir planté vos Arbres, les couperés sur terre vn pied & quart, plus ne les en ferés ressortir : afin que tant mieux s'affermissent par racines, que moins de bois leur donnerés à nourrir. Ainsi les Arbres accommodés, se reprendront tres-bien, faisant nouueaux jettons, sous lesquels recoupera on le tronc, lors qu'il sera question d'en enter l'Arbre, si ja ne l'a esté dés la bastardiere, ou de le reenter pour plus d'affranchissement. Ici, sans *Quels Arbres seront emploiés en l'Espalier.*
distinction de race ne d'espece, emploie l'on la pluspart des Arbres domestiques, meslans ensemble ceux de noiau & à pepin sans crainte que leur differentes qualités les entre-incommodent. D'autant que aians par les costés & de Soleil & d'aër à suffisance, chacũ pour sa nourriture en tire abondamment. De telle assemblee d'Arbres, toutefois, ostera-on le Figuier, à cause qu'il ne souffre d'estre taillé qu'auec difficulté, comme de neceſſité tous ceux de l'Espalier faut qu'ils le soient. Le Coudrier aussi en sera banni, à cause que son ramage abondé trop à l'equipolent du commun des autres, ausquels conuient s'assubjettir : & pour la mesme cause, le Noier & Chastanier. Tres bien pourra-on de chacune de ces especes-là, faire des Espaliers separés, qui se representeront de de bonne grace, mesme les Coudriers par dessus tous autres Arbres se ploians comme l'on veut, & se plaisans à la coupe : dont l'on les ajeance à volonté, tant leur rejets sont flexibles & obeissans, reproduisans vigoureusement. Aussi, des

seuls Oliuiers se pourra on seruir en cest endroit, dont l'on aura plaisir & profit pour la beauté de la couleur immortelle de ses fueilles, & richesse de son fruit.

En quel temps les planter.

&

COMME l'Espalier est composé de diuerses natures d'Arbres, aussi en diuers temps conuient-il les planter, selon les precedentes addresses. Ce qui sera aisé à faire, n'estant question lors qu'on plante les primerains & hastifs, que de laisser place pour les dernierains & tardifs: parci par-là au fossé par ouuertures, selon les endroits esquels vous leur aurés marqué logis, pour les y planter en saison. C'est toute la peine que donne l'Espalier la premiere annee, car sans y ajouster aucun bois, conuient en laisser pousser & croistre les Arbres, à quoy l'on les solicitera par serfoüer & sarcler, ainsi les deschargeant d'importun voisinage, s'auanceront gaiement. L'annee d'aprés, generalement seront entés tous les Arbres, francs & sauuages, par ce moien rendans ceux ci, bõs, & ceux-là, meilleurs. Ce sera en temps & façons conuenables à leur particulier naturel, ailleurs representees. Tout-d'vne-main, ajoindra-on au nouueau Espalier, le bois necessaire pour le façonner, seruant de moule pour faire prendre pli conuenable aux nouueaux jettons, prouenans des entes (comme les cintres seruent aux maçons, bastissans leurs voutes) lesquels se laisseront manier selon vostre desir, à cause de leur ploiable jeunesse. Ainsi l'on y procede.

En quel l'enter.

Le bois requis à l'appui des nouueaux iettons.

Comment l'emploier.

ENTRE DEVX Arbres, vn pau droit est fermement fiché dans terre, l'en faisant autant ressortir en haut, qu'on delibere faire monter l'Espalier: ajenceant si bien ces paux, que droits en perfection, tous d'vne hauteur & equidistamment plantés, ressemblent à vn rang de colomnes posees par vrai art d'Architecture. Puis auec des bons oziers, serõt fermement attachees aux paux, des perches ou lates droites qu'on disposera en quatre ou cinq rangees trauersantes les paux, assauoir l'vne au plus haut des paux, l'autre en bas à quatre doigts sur le plan de la terre, au dessus de l'enteure des Arbres, & entre-deux, les autres par distances, egales Ces appuis preparees, l'on attendra l'effect des entes, pour y attacher les jettons à mesure qu'ils s'allongeront. A la maniere qu'on lie les vignes à l'ignolot, sont ces nouueaux brins attachés à la premiere perche prés de la terre, les y recourbant en archet d'vn costé & d'autre. Les ligatures seront oziers, doux & flexibles, afin qu'elles n'escorchent les tendres branches, ains que sans les offenser, les retiennent en office. Ces jettons-ci, seront escartés les vns des autres tant egalement qu'on pourra, pour leur faire occuper le vuide par proportionnee mesure: retranchant des brins, tout ce qui par trop de presse empesche l'aiencement de l'ouurage: n'estant conuenable, de s'entasser les vns sur les autres. Mais en ce retranchement, est necessaire d'estre fort retenu, n'en coupant des jettons auec le fer pour la premiere annee, que le moins qu'on pourra, pour les raisons dittes. Seulement se contentera-on en ce commencement, de ploier les jettons sur la perche, des deux costés, comme a esté monstré, attendant plus d'auancement l'an-

Comment y attacher les nouueaux iettons des entes.

Dequoi les lier.

Leur disposition.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nce ſuiuante : en laquelle fera-on joüer la ſerpe, coupant du brancheage des entes, tout ce qui s'eſcartera dedans & dehors l'allee, afin de le contraindre à fournir la barriere ſelon l'ordonnãce de l'Eſpalier. Aprés auoir occupé la premiere barriere ou perche, l'ente produira nouuelle matiere pour la ſeconde, puis pour la troiſieſme, & ſuiuantes, rejettant puiſſamment en haut & tant hautement, qu'il faudra l'arreſter en lui couppant les ſommités, aiant atteint la meſure qu'aurés donnee à l'Eſpalier. Chacune annee ſera reïteree l'attachement des jettons, les ajenceãs, occupãs, recourbans, par la guide de la beſongne: & ſans s'aſſubjetir de les lier tous aux perches, en pourra-on attacher auſſi quelque partie ſur leur bois meſme, ſelon que mieux s'accordera, ſe gardant ce pendant d'en rien rompre par trop rude maniment. En quelque Lune que ce ſoit eſt bon d'ouurer en ceci, pourueu que le temps ſoit beau & ſerain, ſans pluies, ni exceſſifs vents, & froids. Les paux & perches ſeront faites de bois non tortu, ains du plus droit qu'il ſera poſſible de trouuer : de Cheſne de refente, de Chaſtaigner, ou d'autre à cela propre. Ici ſe ploie tres-bien le Saule, mais ſon peu de duree le fait poſtpoſer aux Cheſne & Chaſtaigner : à faute deſquels l'on l'emploiera, toutesfois ce ſera à la charge du refaire, la neceſſité y eſcheant : laquelle ne ſera par trop importune, puis que l'Eſpalier n'a beſoin d'appui que durãt quatre ou cinq ans, dans lequel temps, ſes Arbres ſe rendront ſi bien fortifiés, que ſans autre aide que d'eux meſmes, par entre-eux ſe ſupportans & s'entretenans, demeureront au lieu & en la maniere que leur aurés ordonné. Ce qui eſpargne & la peine & la deſpenſe, par n'eſtre neceſſaire d'y remettre aucun bois pour l'auenir : ou ſeroit que defaillant l'eſpalier par vieilleſſe, recouppant ſes Arbres, il falle le renouueller entierement. Si c'eſt bois de Saule ou de Peuple qu'on emploie en ceſt endroit, ſera requis de le blanchir en l'eſcorceant & pellant, pour la beauté & duree : principalement pour garder que les paux fourrés dans terre, ne s'y reprennent & enracinent, au detriment des entes.

Pluſieurs ſortes de bois, ſont bonnes à l'appui de l'Eſpalier.

L'Eſpalier ne ſera apuié que durant ſes quatre ou cinq premiers ans.

Eschеant qu'aucun Arbre defaille, ſoit ou par n'auoir voulu reprendre en plantant, ou ſe mourir en entant, auſſi toſt la ſaiſon reuenuë, d'autres Arbres ſeront ſurrogés en leur place, des entés s'il eſt poſſible. Auſſi reanteta-on ceux qui n'auront bien rencontré la premiere fois, afin de reparer les defectuoſités qui pourroient eſtre en l'œuure. Au cas que les Arbres voiſins morts, pour l'abondance de leur ramage, aient occupé la place, de ceux qui ont defailli, ne vous mettés en peine d'y en replanter d'autres, tant pour la difficulté de leur reprinſe parmi telle preſſe, que pour n'eſtre la choſe neceſſaire : attendu que ces voiſins-là, ſatisferont largement à telles defectuoſités.

Moïẽ d'en reparer les defectuoſités.

Est laiſſé à la liberté du Iardinier, s'il void que ſes Eſpaliers ne ſe fourniſſent vniment à ſuffiſance, d'en coupper vniuerſellement vn ou pluſieurs quãtiers, demi-pied deſſus l'enteure de chacun Arbre, par où rejettans copieuſement, il reparera les lieux qu'il deſire, les remettant tout de nouueau auec plus de luſtre qu'au commencement : joint,

Parretailler.

&

Reenter. que par tel renouuellement, les Fruicts s'en augmenteront en bonté. Et si tout d'vne-main il reente generalement tous les Arbres de l'Espalier, tant soit peu sur l'enteure, ou de ses propres Fruits, ou d'autres meilleurs, ce sera pour lui faire produire des Fruits du tout excellents en bonté & beauté. Par tel ordre aussi se rajeunira l'Espalier, quand par vieillesse se trouuera sur-chargé de brancheage, dont la trop grande abondance lui oste & le lustre & le fruit. Pour lequel renouuellement faire à propos, a esté pourueu dés le fondement de l'Espalier, aiant ordonné les Arbres en estre plantés assés profondément, afin de les pouuoir par-aprés commodément enter entre-deux terres sur le franc, escheant reformation. Ainsi ne paroistra en l'Espalier que nouueau bois, tout le vieil demeurant caché dans terre, icelle reünie au plan du lieu: dont se remettra à fructifier à son accoustumee, voire produira-il fruits plus exquis qu'auparauant, par l'artifice du reenter.

Diuerses sortes d'Espaliers. L'AI dit en l'ordonnance de l'Espalier n'y auoir aucune subjection. Suiuant laquelle liberté l'homme d'esprit se maniera diuersement en cest endroit, dressans des Espaliers de differentes sortes, pour ornement de son lieu. En allees de deux rangees equidistantes de douze à quinze pieds: les vnes droites, les autres curues, à l'entour de ses Iardins, en trauers, s'entre-croisans les vnes les autres, comme mieux se pourra accommoder. Aussi en enuironnera-il des Iardins separés, taillés de diuerses figures, triangulaires, quadrangulaires, pẽtagones, rondes, ovales, & autres par la guide de la fantasie. Pour en aucuns de tels Iardins mettre du saffran, en d'autres des legumes, des chardons-à-bonetier, du gaude, de la garence, & semblables choses plaisantes à l'œil & profitables à la bource. Des riches labyrinthes dresse-on auec des Espaliers, pour l'abondance du fruit qui en sort, & tresplaisans auec, pour la gentillesse de l'entre-las de leurs diuerses plantes. Ainsi qu'vn ingenieusemẽt composé de Cerisiers, se void au Iardin de Monsieur le Connestable à Alés, joignant vne tres-belle tonne de Meuriers blancs.

Faut roigner les cimes des Arbres de l'Espalier. LES bouts & cimes des Arbres, serõt roignés à toutes les fois qu'on s'apperceura exceder la mesure dõnee, qui pourra estre de quatre à cinq pieds pour les plus bas; & de neuf à dix, pour les plus hauts. Sur lesquelles ne souffrirés sur-saillir aucuns jettons, ains là justement & vniment les ferés couper. Si toutesfois y voulés laisser quelques Arbres sursaillãs les autres, le pourrés faire, pourueu que ce soit par mesure limitee en ornemẽt de l'Espalier, qui sera, si de trois en trois, ou de quatre en quatre toises laissés sur croistre vn Arbre autant l'vn que l'autre: & les taillés tous de mesme façon, en rond, en pyramide ou autrement. Car telle rangee d'Arbres aiant pour fondement l'Espalier, se representera tres-agreable. Aussi pourra-on espargner en l'extremité de l'Espalier des creneaux ou merlets: façonner le bout, en pointes à ondes & autrement, comme l'on voudra. En bas, faire des portes en arcade, au milieu des fenestres, quarrees, rondes, ovales. D'en faire des berceaux

Ses branches souffrẽt diuers traitement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

voutoiés, eſt choſe prejudiciable aux Fruits, pour n'y pouuoir meurir à cauſe de l'ombrage: toutesfois ſi telle conſideration n'a lieu, l'on ſe pourra ſatisfaire en ceſt endroit, auec aſſeurance d'auoir des bõs Fruits, au moins en l'exterieur de l'Eſpalier, à l'aſpect du Soleil. Quant à l'eſpeſſeur conuenable aux murailles ou barrieres de l'Eſpalier, certaine meſure n'en peut-il eſtre donnee, cela dependant de la faculté des Arbres & de leur aage: tant y a que la plus deſiree, eſt la plus petite, comme d'vn pied, ou d'vn pied & demi. A laquelle meſure & à celle de la hauteur preſcrite conuiendroit s'arreſter, ſi l'obeiſſance des Arbres le permettoit. Mais leur grand accroiſſement, à la longue, cõme cheuaux eſchappés, les faiſans ſortir de leurs limites, contraint d'en venir au refaire par retaillemens, comme a eſté monſtré.

De quelles eſpeces d'Arbres ont eſté faits les premiers Eſpaliers.

LES premiers Eſpaliers ont eſté faits de Pommiers nains, dits de S. Iean, pour l'opinion qu'on auoit telle ſeule eſpece de fruit, ſouffrir d'eſtre ainſi baſſement maniee. Aprés s'y ſeruit-on des petites Poires muſquees: & finalement par eſſai a on trouué preſque tous Fruits ſe ploier en telle ſorte de Verger. Ce que pour vn temps aucuns ont caché, donnans à entendre que c'eſtoient eſpeces de Fruit particulieres, dont l'on compoſoit l'Eſpalier, par ſingularité les greffes en eſtans tranſportés des Indes. Eſt neceſſaire tenir curieuſement cultiués les deux coſtés de l'Eſpalier, vn couple de pieds d'vn chacun, l'amender de bons terriers ſelon le beſoin; & vtile l'arrouſer quelques fois en Eſté, és grandes ſechereſſes. Auſſi c'eſt toute la deſpenſe qu'il y conuient faire pour ſon entretenement petite pour le fruit qui en ſort.

Le fonds de l'Eſpalier ſera tenu labouré, & en la ſechereſſe, arrouſé.

CEST la conduite de l'Eſpalier, auquel noſtre Meſnager adjouſtera ce qu'il iugera le pouuoir rendre du tout magnifique, ſelon les journalieres inuentions des gens d'eſprit. Eſtimant pour fin de ce diſcours, n'eſtre beſoin d'en defendre l'approche aux beſtes, la choſe parlant d'elle-meſme. Ioint que puis que l'Eſpalier ou Paliſſade eſt logé dans l'enclos des Iardinages, il ne pourra eſtre qu'en bonne & ſeure garde, & pour les Arbres & pour les Fruits.

CHAP. XXI.

De l'Enter en general.

APRE'S auoir planté les Arbres, conuient les enter pour les affranchir, ſi ja ne l'ont eſté, dés la Baſtardiere, ou qu'on les vueille reenter pour le raffinement du Fruit: ce qu'en pluſieurs manieres l'on fait, comme ſera monſtré. Science, par iugement vniuerſel, eſtimee la plus excellente de l'Agriculture, comme celle qui donnant luſtre au reſte du gouuernement des champs, a eſté non ſeulement cherie, ains preſques adoree de pluſieurs grands perſonnages, arreſtés à la

Admirable artifice, eſt celui d'Enter.

contemplation de ſes ſupernaturels effets. Cyrus Roi de Perſe eſt celebré és hiſtoires pour auoir, auec beaucoup d'artifice, de ſes propres mains, dreſſé des beaux Vergers. Parmi les vertueux exercices du grãd Roi François, eſt couché le temps qu'il emploioit à enter lui-meſme des Fruitiers. Aux grands Capitaines, Senateurs, Preteurs de l'Antiquité, auons-nous dequoi a joindre des excellens Seigneurs Gentils-hommes & autres vertueux perſonnages, de toutes robes & diuerſes nations, qui aujourd'hui priſent l'admirable ſcience d'Enter, par la douceur de laquelle, comme par vn fort hameçon, pluſieurs ſont attirés à l'vniuerſel exercice de l'Agriculture. Et de fait, ce n'eſt pas ſans cauſe q̃ la ſcience d'enter rauit l'entendement humain. Car quelle choſe peut faire l'homme plus approchante du miracle, que d'inſerer le bout d'vne branche d'Arbre longuement gardé, tranſporté de lointain païs, ſur le tronc d'vn autre Arbre, là lui faire prendre vie & accroiſſement, & auec communication de ſubſtance, enſemble fructifier? De contraindre, par ce moien, vn Poirier, de produire des Pommes: vn Prunier, des Abricots: vn Coigner, des Meſles: vn Aubeſpin, des Poires, & ſemblables? D'en diuerſifier les naturels, changeans leurs figures, grandeurs, couleurs, odeurs, ſaueurs? D'auancer les Fruits tardifs, retarder les haſtifs? & en ſomme, faire des Fruits tous nouueaux, meſtifs, voire monſtrueux? Ces choſes auiennent par Enter, meſme auec facilité, cõme s'experimente tous les jours. Saturne a monſtré la ſcience d'Enter les Arbres, par le teſmoignage de Macrobe. Pline en dõne l'inuention à vn berger, qui accommodant ſa logete, ſans y penſer, fourra le bout d'vne branche viue de Fruitier, dans le tronc d'vn Arbre freſchement couppé, où ſe reprenant & s'accroiſſant, par nouuelle vie, manifeſta la merueille de l'œuure. Duquel accident, l'art d'Enter eſtant ſorti, & à la longue raffiné par nouuelles additions, ſelon le naturel des choſes inuentees, finalement l'a-on reduit en tel poinct, que par diuerſes manieres, auec esbahiſſement, l'on Ente aujourd'hui les Arbres. Sur toutes leſquelles, en a-on choiſi quatre pour principales, dont la facilité en a fait retenir l'vſage. Sçauoir en Fente, en petite Coronne, en Eſcuſſon, en Canõ. Des autres, pour y auoir plus de curioſité, que d'aſſeurãce, n'en ferons grand eſtat: neantmoins, pour contenter les perſonnes, ſera monſtré en ſon lieu, comment l'on s'y gouuerne. Et en cet endroit, traitterai amplement des precedentes, comme des plus faciles & plus aſſeurees à tirer ſeruice.

Autheurs de l'Enter.

Les diuerſes façons d'Enter.

L'ENTER en Fente ou en Coin, par d'aucuns en Poupee, & en petite Coronne ou entre l'eſcorce & le bois, ſont en meſme predicament, parce qu'en l'vne & l'autre ſorte, ſe ſert-on de greffes, les inſerans ſur Arbres ſauuages ou francs. Auſſi grande ſympathie ont enſemble, l'Eſcuſſon & le Canon, puis que c'eſt communément par jettons nouueaux, qu'on ouure en ceſt endroit, au Printemps & en Eſté, tandis que la ſeve dure és Arbres. Parquoi ces quatre manieres d'Enter, peuuent eſtre reduites à deux, mettans les deux premiers en vn ordre, & les

& les dernieres en vn autre. Indifferémẽt sur tous Arbres ni en tous tẽps, ne doit-on emploier toutes façons d'Enter, ains distinguer ces choses, & les especes des Arbres, pour conuenablement marier les francs auec les sauuages. Par l'Escusson & Canon beaucoup plus d'Arbres sont entés que par greffe: d'autant que la delicatesse de l'escorce de quelques-vns, ne peut souffrir le greffe, soit en fente, soit entre l'escorce & le bois; mais l'Escusson & le Canon, s'accommodent presques par tout. Ces façons ci d'Enter ne sont, neantmoins, tant vtiles que celles là, à cause que les jettons dont l'on tire les Escussons & Canons ne peuuent estre gardés que quelques heures auant que d'estre mis en œuure, se flestrissans en peu de temps: au lieu, que plusieurs mois conserue-on les greffes, sains & entiers, sans estre emploiés. Et c'est telle commode garde, qui donne moien de se fournir de fruits excellents prins de loin, comme a esté dit: chose en laquelle l'on ne peut venir par la voie de l'Enter en Canon & Escusson, dont d'autres fruits ne peut-l'on recouurer que du voisinage.

Distinctiõ des Arbres, temps & façons pour Enter.

Avssi conuient necessairement aduiser à la concordance des naturels des Arbres, pour les apparier ensemble le plus proprement que faire se pourra: sans laquelle curiosité, en vain trauaillera-on. Car posé qu'vn Arbre reprenne, en estans le franc & le sauuage de contraire naturel, en leurs escorces, feues, bois, fleurs, & fruits, comme cela se void quelquesfois, mais rarement, si est-ce que telle antipathie ne leur permettra viure longuement ensemble, ains tost les fera defaillir. Tous Arbres seront Entés ainsi qu'il appartient, si faite distinction de ces trois especes, à Pepin, à Noiau, à Fruit, chacune est jointe à son semblable: sans se dispenser de mettre sur vn Poirier, vn Abricotier, sur vn Prunier, vn Pommier, sur vn Figuier, vn Amendier ainsi des autres, ou ce seroit de quelques vns qu'on excepte de ceste regle, comme sera particulierement monstré. Parquoi, à cela l'on auisera curieusement: & ne sur-charger vn Arbre, de ne lui donner à nourrir aucune sorte d'Arbre produisant, naturellement, plus de bois que lui, ains plustost faire le contraire, logeant sur vn Arbre robuste, vn de foible complexion, lequel estant abondamment nourri par le subiet, sur lequel sera inseré, ne pourra que bien faire. C'est la preuue de plusieurs siecles que telles obseruances, où estant jointe la raison qui veut, *Chacun vient estre auec son pareil*, comme notable maxime les retiendrons; & ce d'autant mieux que plus fermemẽt l'õ s'arreste aux experiences. Par cela appert, cõbien se trompẽt ceux qui ne se contentãs de la liberalité de Nature, entẽt des Põmiers, Poiriers, Pruniers, sur trõcs de choux, sur des chesneaux, ormeaux, brãches de taux & sẽblables drogueries du tout discordantes des Fruitiers; dõt cõment qu'on puisse faire, ne peut-on tirer cõtentemẽt, s'y perdãs & peine & esperance. Et quand bien en sortiroient des Fruits; pour l'insuffisance de tels sujets, autre nourriture qu'extrauagante, ne leur pouuant estre donnee, ils se trouueroient de saueur fade & des-agreable, ou possible de maligne & pernicieuse. Toute l'vtilité qu'on pour-

Faut que le subiect & le greffe symbolisent en naturel.

Les Arbres ne souffrent l'Enter & le planter à la fois.

roit tirer de tels meslanges, s'arreste au plaisir de l'œil, admirant la singularité, de voir des fruits monstrueux & inusités. Se trompent aussi ceux qui entent les Arbres, puis les plantent, faisans ces deux choses presques à la fois, pour la sur-charge de ces actions-là; n'estant esmerueillable, si les Arbres se perdent à telle cause, ou du moins, s'ils languissent auec peu d'auancement. Donques, estans les Arbres assés trauaillés de l'vne d'icelles, pour la premiere annee l'on se contentera du seul planter, afin qu'en la seconde, bien reprins & fortifiés, commodément l'on les puisse greffer, auec esperance de bien fructifier: cela s'entend de l'Enteure en coin, non de celles de l'Escusson & Canon. Auis salutaire à celui qui desire auoir de bons fruits, à ce que sans s'amuser aux vaines & inutiles curiosités, il s'arreste aux adresses suiuantes, procedans de la raison & de l'experience.

CHAP. XXII.

Enter en Fente ou au Coin: & en Petite Corõne, c'est entre l'escorce & le bois.

LA PLVS requise obseruation en ceste partie de mesnage, est, la recerche de bon Fruits, dont chacun desire se pouruoir: mais là gist la difficulté, que souuent les Fruits ne viennent tels en nostre lieu, qu'en celui d'où en auõs tiré les greffes, à cause de la difference de climats. Pour lequel obstacle, pourtant, ne laisserons d'edifier des Arbres des plus exquises races que pourrons recouurer, (bien que ne soions asseurés de leur fecondité) à ce que ne soions du tout priués des fruits precieux: mais sous ceste condition, que ce sera en petit nombre qu'en planterõs, tenans lieu d'accessoire au Verger; reseruant le principal, pour les Arbres portans abondance de Fruits de passable bonté: car il vaut mieux en recueillir grande quantité de tels, que trop peu de singuliere delicatesse. Quelquesfois les Arbres estrangers consentent de viure parmi nous auec profit, cõtre plusieurs raisons naturelles apparentes: lesquelles estans desmenties par l'experience, nous incitent de nous pouruoir de races de Fruits excellens, es nations estrangeres. Ainsi dés long tẽps, s'est pratiqué en ce Roiaume, où des Indes, de la Grece, de l'Italie, & d'autres païs loingtains a-on apporté des races de diuers Arbres auec bon succé, pour les beaux fruits qui s'en voient en plusieurs quartiers des prouinces. Sur ces considerations, nous bastirons: & puis que la principale matiere des Vergers sõt les greffes, nous les choisirons: cueillerons, & emploierons ainsi qu'il appartient, par ces adresses.

Des greffes. Où les prendre.

LES extremités des branches sont ce qu'on appelle greffes, lesquelles estans de bois tendre se reprennent aisément, inserees sur les Arbres. Ce sera en Arbres recommandables pour leur asseuree bonté, que nous cueillerons les greffes: autrement ce seroit prejugé de mal besongner, veu que mauuais Arbre ne produit jamais bon fruit. Sur le cueillir des

greffes, les Anciens ont commandé d'y laisser quelque peu de bois de l'annee precedente, & auec icelui, les inserer sur les sauuageaux. Par cela ils nous ont voulu enseigner, que les plus prochains bourgeõs de ce vieil bois, sont les plus fertils, par raison semblable à celle des crocetes des vignes, ce que toutesfois ne se pratique aujourd'hui tant exactemẽt par les meilleurs Enteurs, qui tronçonnent vne lõgue greffe en deux ou trois pieces desquelles ils fõt des Arbres tres-fecõds, ce qui no⁹ dispẽse en cet endroit. Cõme aussi l'experiẽce de tous les jours, no⁹ permet de prẽdre les greffes sur Arbres qui pour leur jeunesse, n'õt encores porté fruit, quoiq̃ de to⁹ tẽps cela ait esté defẽdu. parquoi si desirés auoir de la race d'vn Arbre qui vous agree pour l'asseurance de sa bõté, quoiqu'il n'aie jamais fructifié pour son peu d'aage, ne craignés d'en prẽdre des greffes és premiers jettõs de sõ Enteure, car ils ne faudront de vous donner contẽtement en saison: voire quelquesfois rapporterõt-ils fruit, plustost que les Arbres desquels en aurés tiré les greffes. Cela m'est aduenu plusieurs fois, voire ai-je Enté heureusemẽt en Escussõ au mois de Iuin, des Abricotiers, des Poiriers, & autres Arbres, dont j'auoi tiré les Escussons en Arbres, Entés au Coin, au precedent mois de Mars. Telle precipitation est tres-opportune pour l'affranchissement des Vergers, parce que souuent auient, que pour la rarité de quelque nouueau & excellent fruit, n'ẽ pourrés recouurer qu'vn ou deux greffes, dont n'aurés qu'vn seul Arbre, lequel par la voie susdite dans la mesme annee, vous produira des greffes à suffisance, pour en faire plusieurs Entes. Eslirés les greffes plustost de moienne grosseur, que trop fournis de bois par abõdance d'humeur, ne lãgoureux, par faute de nourriture, l'vne & l'autre de ces extremités, estãs contraires à la fructification: faisans seulemẽt bõne fin, ceux qui tiennẽt le milieu en cest endroit, moiennãt qu'ils aiẽt les œillets prés-à-prés l'vn de l'autre, qui est signe euident de fertilité. *Quels les choisirés.*

Touchant la Lune, il n'y a aucune actiõ en l'agriculture, où tãt estroitemẽt l'õ se soit assujeti, qu'au cueillir des greffes: aiant esté creu de pere à fils, depuis plusieurs siecles, qu'autãt de jours qu'il restoit de la Lune lors qu'on cueilloit les greffes, autãt d'annees demeuroiẽt à fructifier les Arbres en prouenans. Qu'auoit fait tenir pour loi à nos Ancestres, de ne tirer les greffes des Arbres, jamais en autre temps qu'és derniers jours de la Lune. A laquelle defense scrupuleuse, ajoustoiẽt les aucuns ceste ridicule, que ce ne fut en aucun jour de la sepmaine y aiant des R, notãment le Mercredi, à ce mesnage n'estans bõs, selon eux, que les Lundi, Ieudi, & Samedi. Mais le temps maistre des Arts, a monstré la vanité de telles obseruãces: car en quel poinct de la Lune que ce soit, nouuelle ou vieille, & jour de la sepmaine qu'on veut, les greffes peuuẽt estre cueillis auec bon espoir pour la reprinse & fructification, pourueu que l'aer soit beau & serain, s'il est possible tel le choisir: à quoi seulement regardent les meilleurs ouuriers en cest Art. Les endroits de l'Arbre sont bien plus obseruables, pour la difference qu'il y a de l'vn à l'autre. Ce sera és bouts des principales branches, où nous cueillerons les greffes, du *Pour les cueillir n'est necessaire aucune obseruation de Lune.* *Oui, les endrois de l'Arbre.*

Quand ils cueillir & comment garder.

coſté du Leuant & Midi, non d'autre aſpect : ni auſſi en dedans les Arbres, parmi l'embarras des branches, ſi ce n'eſt à faute d'autres. Le tẽps en eſt propre dés que les fueilles ſont cheutes des Arbres, juſqu'à ce qu'ils bourgeonnent : dont le meilleur eſt, dix ou douze jours, ains que les mettre en œuure, deuant lequel terme, ſans neceſſité ne ſeront emploiés. Mais auſſi ſi aués à faire venir des greffes de lointain païs, ou que vous trouuant en lieu de bons fruits, deſquels deſirés auoir de la race, ne differés d'en tirer des greffes (quoi que ce ſoit auant la ſaiſon ſuſdite) dés que le mois de Nouembre ſera entré : car les conſeruerés ſains & entiers, juſqu'au poinct qu'il les faille enter : moiennant que les gardiés dans vn foſſé profond d'vn pied & demi, & là ſoient enterrés du tout ſans ſentir nul vent ne aër. Pour les tranſporter loin, conuient les enfermer dans des barrils auec de la terre déliee, dont ils ſeront remplis, & aprés bien bouchés, afin qu'ils ne reſpirent aucunemẽt, contre-faiſant le foſſé. Et à ce qu'ils ne deſſechent par faute d'humeur, comme à la longue cela ſeroit à craindre, par fois l'on mettra de l'eau dans le barril, par vn trou qu'on y laiſſera à l'vn des bouts, le fermant auec du liege, à la maniere des barrils d'anchoies. Ainſi les garderés ſans tare, quatre ou cinq mois & d'auantage, ce long terme vous donnant loiſir de recouurer des precieux fruits de païs lointain. Se faut prendre garde en enterrant les greffes, que ce ne ſoit prés des murailles, pour le doute de certaines beſtioles qui en tels endroits les importunent. Auſſi, que le lieu ne ſoit aquatique, ne pleinement expoſé au Soleil, en abri, parce que l'eau pourriroit les greffes : & la grande chaleur du Soleil tranſpaſſant la terre, juſqu'à eux au commencement du Printemps, les feroit pouſſer, meſmes n'eſtans ſuffiſammẽt profondés, qui eſt le plus à craindre ſur ceſt article. Dautãt que les greffes ne peuuent eſtre inciſés pour Enter, s'ils font ſemblant de bourgeonner, pour à leur ruine s'enleuãt l'eſcorce en les maniant. Et ne peuuent reprendre qu'auec langueur, ſi les ſauuageaux n'ont la ſeve preſte pour les receuoir, dont pour faire bonnes Enteures, eſt requis auoir deux choſes contraires à la fois, à ſçauoir le ſauuageau auancé, & le greffe reculé : ce qui auient à ceſtui-là, par la patience de ſe laiſſer commencer de bouter par l'ordre de Nature, & à ceſtui-ci, par l'artifice ſuſdit. Ainſi s'accordans ces choſes, les Enteures s'en aſſeurent auec grand auancement, & tel que dans peu de jours l'on les void repouſſer ſans crainte du deſſecher, comme ſouuent auient de celles qu'on fait inconſiderément. A telle cauſe, eſt neceſſaire la terre du foſſé où ſejourneront les greffes eſtre plus ſeiche qu'humide, & plus froide que chaude, partant le foſſé eſtre creuſé profondement. En cueillant les greffes, les diſpoſerés par petits paquets ſeparés, chacũ ſelon ſon eſpece, dont le nom ſera eſcrit en billets de parchemin, pour cõſeruation de la memoire, nõ en papier, pour eſtre plus facile à ſe pourrir que le parchemin. Par tel ordre, ſans confuſion & à loiſir, tirerés vos greffes de la foſſe aiant dés le cõmencemẽt marqué le lieu où l'aurés faite, afin de ne vo⁹ deceuoir. Aucuns quelquesfois auec bon

Comment les empaqueter pour les tranſporter loin.

Les noms des fruits ſeront eſcrits en billets, à chacun paquet ſe ſien.

rencontre, Entent les greffes incontinent les auoir cueillis sans nullement sejourner : ce que pourtant ne faut tirer en consequence, n'estant le meilleur, pour le hazard qu'il y court. Car cela est tres-asseuré que tout greffe se retire de quelque peu comment qu'on le garde; estant separé d'auec sa mere, lequel mis sur le sauuageau tout frés & répli d'humeurs, s'y retressiissant est en grand danger d'y mourir par le vuide qui à telle occasion se fait entre le subjet & le greffe, dont le vent là enclos, dessesche le greffe, & souuentesfois aussi le sauuageau. Mais par l'attente de dix ou douze jours escheuirés tel danger, parce qu'estant le greffe conuenablement resserré auant que l'inserer sur le sauuageau, aprés ne s'y retire plus, ains sans delaier, s'vnit tres-fermement auec le subjet, par le prompt secours de la seve, si que par ce moien ne peut faillir de faire bonne fin.

Quel tẽps est requis pour Enter.

MAINTENANT conuient greffer les Arbres, c'est à dire, y loger les greffes. Est tresnecessaire en ceste action prẽdre le temps à propos, afin d'ouurer comme il appartient. Les vents, les pluies, les neges, les grandes chaleurs aussi, contrariẽt à ce mesnage. Pour icelui, nous choisirons des jours calmes & frés: mais n'y pouuant du tout auenir, prefererons le temps humide & moderément exhalé du costé de Midi, à tout autre: mesmes nous-nous garderons d'entreprendre telle besongne, lors que la Bize souffle rudement, par estre ennemie mortelle des Entes, sa violence & ficcité les dessechant. Les outils pour enter, sont petites cies, haches, serpes, serpillons, cousteaux grãds & petits, des coins de fer ou de bois solide, & vn marteau: les matieres, cire ou argile, escorces de saule ou drapeaux, & oziers. De tout cela, conuient estre abondamment pourueu, faisant transporter ces choses sur l'ouurage dans des paniers. Plusieurs ne se seruent de la cie en ceste action, ains seulement de la hache ou de la serpe, craignant l'esbranlement du cier nuire plus aux racines des Arbres, que les coups des haches & des serpes. Cela est bien asseuré au regard des jeunes Arbres, pour la foiblesse de leurs racines, dont facilement elles se rompent: mais des gros, ce danger n'est tant à craindre, pour lesquels tailler, est indifferent l'instrument duquel l'on se doit seruir: & quel qu'il soit qu'on emploie, conuient raffiner & addoucir la trenche par le dessus, & si bien, que le greffe s'y puisse commodément joindre. Pour vn preallable, seront deschaussés en pied, les Arbres qu'on desire Enter, & d'iceux ostés tous rejets & cions, afin que leur substance soit entierement laissee pour les greffes: aprés, les coupera-on en lieu droit & poli autant plus bas & prés de terre, que plus minces & plus petits seront les Arbres. Les Arbres ja fortifiés du tronc, ensemble les vieux & agrandis de temps, Entera-on quatre ou cinq pieds sur terre, là façonnant leur fourcheure. Touchant ceux de l'Espalier, ailleurs qu'en bas ne seront-ils Entés, pour le naturel de l'œuure, comme a esté monstré. A tous autres Arbres, l'Enter entre deux terres est defendu (bien qu'aucuns hazardeusemẽt le pratiquent) par ce que l'eau, soit de la pluie, soit du propre de l'affie-

Quels outils.

Les petits Arbres seront Entés en bas, & les grands en haut.

Nõ entre-deux terres que par neceſſité.

te, pourrit & Arbres & greffes, entrant dedans les Arbres par la fentẽ de l'Enteure, en laquelle toute autre humeur que celle prouenante de la ſeve, cauſe la mort és Arbres. Partant l'on ſe gardera de ſe deceuoir en ce poinct. Mais ſi par cõtrainte l'on fait quelque Ente entre deux terres, conuiendra en tenir ouuerte la foſſe vne couple d'annees, & peuture deſchauſſee, juſqu'à ce que ſa fente par l'accroiſt des greffes ſoit recloſe & la plaie conſolidee, pour ne craindre plus les eaux à l'vſage de l'Eſpalier, inuenté pour la conſideration du renouuellement de ſes Arbres en leur vieilleſſe, ainſi qu'a eſté dit. L'enter ſur terre, en outre, ſert en ce cas, que ne ſe reprenans les greffes pour la premiere fois, l'on y retournera pour la ſeconde voire pour la troiſieſme, en reentant les Arbres plus bas au deſſous des enteures, ce qu'on ne pourroit faire le prenant trop bas la premiere fois. Aiant coupé l'Arbre, auant que paſſer outre, l'on taillera les greffes, non du tout, ains ſeulement en les esbauchant, attendant de les acheuer de preparer lors que le ſauuageau ſera fendu, afin que ſelon la meſure de la fente, l'on accommode le greffe, tandis demeurant la trenche de l'Arbre couuerte d'vne piece d'argile, de peur de l'eſuent. Aprés le tronc ſera fendu auec vn ferme couſteau en frappant par deſſus à tout vn martelet, doucement, de peur que la fente ne ſe face trop grande par trop rude frapper, laquelle fente l'on entre-ouurira à l'aide d'vn coin de fer ou de quelque bois dur & ſolide, qu'on y fourrera par deſſus en frappant auſſi auec le marteau, à meſure que par deſſous l'on retirera le couſteau. Eſpargnés la moüelle de l'Arbre en le fendant, pour n'y toucher auec le couſteau; ſi poſſible eſt: & encor qu'à telle cauſe l'Arbre ne ſe fende juſtement par le diametre du tronc, n'importe de rien pour la reprinſe des greffes, pourueu qu'on les aſſee en endroit de l'Arbre, où l'eſcorce ſoit tendre & vnie. Lors que par le moien du coin la fente entre-baillera, l'on parfera la preparation des greffes, & cela ſi proprement, qu'ils puiſſent joindre au ſauuageau, faiſant s'entre-rencontrer leurs eſcorces, à ce que des deux, s'en face vne ſeule, ſe conglutinans enſemble par leurs ſeves. Et à ce que cela auienne plus parfaitement, eſt neceſſaire prendre garde à ce poinct, que ſelon la groſſeur de l'Arbre, l'on y fourre les greffes: plus auant dans le bois, de celui qui eſt vieux & groſſier aiant l'eſcorce rude & rabouteuſe, qu'au jeune & delicat, d'eſcorce déliee & liſſe. Ainſi conuenablemẽt ouuerés en ceſt endroit, d'autãt que la plus ſubtile ſeve, eſt touſjours auprés du bois, dont n'eſt queſtion faire égaler exterieurement les eſcorces du franc & du ſauuage, l'Arbre eſtãt ja fort & robuſte, ains que le greffe, qui eſt tout de ſubtile ſeve, ſoit mis joignant la ſeve ſubtile du ſubjet, quoi-qu'enfoncé, comme a eſté dit. Oui en l'Arbre jeune & tẽdre duquel l'eſcorce & celle du greffe proprement ajuſtees, fleureront en dehors. Faites que l'inciſion du greffe ſoit quarree par le haut, d'vn coſté & d'autre, pour joindre au deſſus du tronc de l'Arbre, afin de receuoir la ſeve, qui des racines s'en montant en haut, s'arreſte en tel endroit par le rencontre de la quarreure du greffe, & là cauſe bonne & ſeure reprinſe.

L'vtilité de l'Enter ſur terre.

Tailler les greffes.

Fendre l'Arbre, comment, & en quel endroit.

Inciſer le greffe comment.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Telle incision en quarré, s'entend estre faite sans detriment aucun, ni prejudice de la mouëlle du greffe, à laquelle ne faut toucher en taillant telle vuidange, ains seulement en oster l'escorce, & du bois, le moins qu'on pourra. Si les greffes sont menus, ne les vuiderés que d'vn costé, laissant l'autre en coin, sans aucun entre-taillement, de peur de les affoiblir par trop à leur ruine: car en telle sorte accommodés, ne se porterõt que biẽ. En taillant les greffes, soignés-vous de ne les escorcer nullemẽt, parce que ce seroit perdre temps de les inserer au sauuageau auec l'escorce enleuee. Cela se preuiendra, en gardant les greffes dans terre à la maniere ja dite, & en les taillant doucement auec vn coustelet, subtil & bien trenchant, les prenans touſ-jours par le dessus de l'escorce en pressant sur le bois, non au contraire. Auis qui seruira aussi pour couper le sauuageau, duquel faut auoir nouuelle crainte. Ce qui du greffe entre dans l'Arbre, sera façonné en coin par le bout selon la figure de l'ouuerture de la fente, dont la partie exterieure sera plus grosse qne l'interieure, afin que l'Arbre en se resserrant, retienne en office le greffe. En l'autre regardant l'interieur du sauuageau, laisserés de l'escorce si bon vous semble, pour en cela n'y auoir aucune subjection: non plus que faire parfaitement joindre le greffe au sauuageau, en tout & par tout, comme les Menuisiers font leurs pieces rapportees: car par quelque petit vuide qui se rẽcontre entre les deux escorces, la seve, se retraiãt là, cõme par l'ouuerture du tonneau le mouſt en sort, cause l'vniõ entre le franc, & le sauuage, telle qu'on desire, ensemble se marians. Quãd les greffes seront assis, l'on retirera le coin tant legerement qu'on pourra, de peur de les desplacer, ce qu'aisément se fera, empoignant d'vne main l'Arbre auec les greffes, & de l'autre, arrachant le coin. Incontinent aprés, enduirés les commissures ou fentes, pour garder d'esuenter l'Ente, ou auec de la cire ou de l'argille déliee, puis y seront mises des petites escorces de saule ou d'autre Arbre, comme emplastres pour couurir les plaies, faisant tenir les escorces des deux costés auec vn ozier refendu, duquel l'Arbre sera estroitement lié, le contenu en la partie blessee pour fermement retenir les greffes, & ce à la façon des ligatures des cercles des tonneaux. Par dessus, ajoustera on vn rempar d'argile, pour en garder l'eau, les vents, la chaleur, d'entrer dedans, l'empaſtant proprement, & par ce moien en couurir toutes les jointures. Et afin que l'argile tienne bon, l'on l'enuironnera par dessus & des costés, auec des escorces de saule, ou auec des drappeaux, qu'õ liera auec des oziers, autant fermement que la chose le requerra, faisant de l'Ente comme vne poupee, dont le nom est venu à l'Ente. De telle torqueure, les greffes ne sur-failliront beaucoup, ains seulemẽt d'autant que deux ou trois œils pourront occuper de place, le reste sera là justement coupé, pour tãt mieux preseruer l'Ente de l'injure des vents, lequel tant plus vigoureusemẽt bourgeõnera-il, que moins d'œillets lui aura-on laissé à nourrir. Aucuns ajoustent de la mousse à ce rempar, pour tant mieux le fortifier contre la pluie: mais telle curiosité n'est nullement neceſſaire veu

Maniere de tailler les greffes pour les garder d'escorcer.

Couurir l'Ente pour le preſeruer des injures des temps.

que l'argile auec l'escorce de saule, seules, suffisent à preseruer les Entes de toutes injures.

NE vous mettés non plus en peine d'enueloper vos Entes auec de la paille longue, pour y retenir de la terre, afin de les garder freschement, comme aucuns font: car cela leur nuit plus, que ne leur aide, en attirant sur les Entes, ainsi que par vn entonnoir, les eaux de la pluie, en lieu de les en destourner pour les raisons dittes. Mais pour catastrophe & closture de l'Enter, conuiẽt affermir au nouueau Ente, des paisseaux, pour soustenir les tendrons & brins qui viendront des greffes, pour pouuoir resister contre les vens, dont la violence souuentefois les rõpt: & ce sera sans nulle attente, de peur que le delaier ne rende vain vostre labeur, quand par negligence aurés obmis d'y ajouster tels appuis. C'est la vraie façon d'Enter en Coin ou en Fente: car, comme a esté dit, pour minces que soient les Arbres, souffrent d'estre ainsi maniés, à chacun inserant vn ou deux greffes selon la capacité de l'Arbre. Les plus gros que la jambe, ne conuient du tout ainsi manier, parce que les greffes par trop restreins dans si fort bois, s'y estouffent: & aussi que pour la grosseur du tronc, les greffes n'en peuuent entierement recouurir la trenche, où les pluies attirees font perdre l'Arbre de pourriture. A ces maux, le remede est, de laisser dans la fente de l'Arbre, y asseant les greffes, vn petit coin de bois sec, lequel engardant l'Arbre de se resserrer importunément, preseruera les greffes de ruine. Et pour tant plustost conforter la plaie du dessus, au lieu de deux greffes que communément l'on met à chacun Arbre, en cest endroit, quatre seront emploiés, en fendant l'Arbre en croix. Ou bien, & pour le meilleur, l'on logera deux greffes en fente & deux autres entre l'escorce & le bois, ou d'auantage selon la capacité de l'Arbre, à la maniere ci aprés enseignee. Par ainsi, sera satisfait à que ce dessus au profit de l'Arbre, qui se treuuera mieux de ce traittement, qu'estant refendu en plus que d'vn endroit.

La maniere d'Enter les plus gros Arbres.

L'ENTER entre l'escorce & le bois, qu'on appelle à petite Coronne, ne differe en autre chose de la susdite maniere, qu'au fendre de l'Arbre, tout le reste leur estant commun: excepté qu'en l'vne, est necessaire la seve de l'Arbre pour faire separer l'escorce d'auec le bois, afin d'y loger le greffe, & en l'autre, n'est-on restraint en terme tant pressis, qu'õ ne face des entes deuãt que la seve paroisse. Aussi ceste façon-là d'Enter, appartient proprement aux grands Arbres, les petits pour la tendreur de l'escorce, ne pouuans souffrir la separation d'auec le bois, pour receuoir le greffe. Pour donques enter en Petite Coronne pour vn preallable l'Arbre sera coupé en sa fourcheure, sur terre la hauteur d'vn hõme, pour le moins, au tronc où és branches, ainsi que mieux s'accordera. Ce sera auec la cie ou auec la hache, pourueu que la trẽche soit aprés adoucie auec la serpe, pour commodément receuoir les greffes. Puis joignant le lieu où aura esté coupé, sera fermement lié auec vne forte ligature de cuir, de chanvre, ou de laine, afin qu'aucune partie de l'es-

Enter en petite Coronne.

Comment.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

corce ne s'eſclate, lors que l'ouuerture pour le greffe ſe fera. Vn petit coin ou cizeau de fer, d'os, ou de quelque bois dur & ſolide ſera l'inſtrument qu'on emploiera ici, façonné en applatiſſant, non du tout en pointe, ains vn peu mouſſe, comme le bec d'vn canar, preſque droit d'vn coſté, courbe & vouſſé de l'autre ſelon la rondeur de la circonferẽce de l'Arbre, eſguiſé par le bout, pour facilement entrer en l'Arbre, & vn peu plus gros que le greffe, pour lui faciliter la voie, à la figure duquel le greffe ſera façonné. En endroit vni & ſolide entre l'eſcorce & le bois, fera-on l'entree du greffe, en y fourrant l'inſtrument doucement ſans rien rompre, quelques deux doigts de profond: là on le laiſſera juſqu'à ce que le greffe ſoit accommodé pour eſtre mis dãs le trou, à telle cauſe l'on le taillera, en lui enleuant l'eſcorce d'vn coſté, & du bois autant qu'on verra le trou le requerir. Ce fait l'inſtrument ſera oſté & à meſme inſtant le greffe fourré en ſa place, autant profondement qu'on pourra pour le bien affermir. Et ſi d'auenture le greffe s'enfonce plus que ne cuidiés, ſans le retirer enleuerés encores de l'eſcorce auec la pointe du couſteau, ce qui ſera requis, ſans couper l'eſcorce, ains l'y laiſſerés pour ſeruir de couuerture en tel endroit; à ce que retenant la ſeve venante du tronc de l'Arbre, le greffe en ſoit tant mieus accommodé pour toſt reprendre & bourgeonner.

Quels inſtrumens requis en ceſte façon d'enter.

APRES la corde ſera oſtee, & en ſon lieu mis vn fort ozier refendu dont l'Arbre ſera lié au bord de ſa tréche, joignant l'entree des greffes, pour iceux retenir en leur place ſans esbranlement. Et à ce que cela ſe face ainſi qu'il appartient, la ligature choiſie longue, donnera trois ou quatre tours à l'Arbre, lequel ainſi enuironné & lié, maintiendra les greffes en eſtat pour receuoir nourriture du tronc, telle que deſirés. Il eſt neceſſaire parer ces Entes-ci des injures des temps, aſſauoir de la pluie, du vent, du froid, & du chaud: pour leſquelles cauſes, autant curieuſement qu'on pourra, ſeront elles couuertes auec de l'argile ou de la cire, & des eſcorces, & le tout ſi bien lié auec des bons oziers, que mal aucun n'en puiſſe arriuer. Les greffes reſſortiront de là torqueure deux ou trois œillets, pour là faire leurs nouueaux jettons, leſquels pour la foibleſſe du fondement, n'eſtans aſſeurés que ſur l'eſcorce, l'on ne laiſſera ſans bons appuis, & juſqu'à ce que par l'aage du tout fortifiés, n'aient à craindre aucun esbranlement. Par ceſte maniere, toutes ſortes d'Arbres, à pepin & à noiau, pourront eſtre Entees, peu exceptees.

Le moiẽ de lier & couurir l'Ente pour le preſeruer de mal.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAP. XXIII.

Enter en Escusson, & Canon ou Flusteau.

COMME les Entes à Escusson & Canon, se font de nouueaux jettons, aussi sur nouueaux Arbres ou renouuellés par esbranchemens, son emploie ceste sorte d'affranchissement: à raison de la seve, qui, seule, gouuerne l'œuure par son abondante force dans peu de temps, conglutinãt le frãc auec le sauuage. C'est pourquoi autre saisõ pour ce mesnage n'est bõne, que la fin du Printẽps, & le cõmẽcemẽt de l'Esté tãdis que les Arbres croissent estans en grãde vigueur: lors defaillãt la faculté de tel Enter, que defaut la seve és Arbres, soit par trop de chaleur, soit par trop de froideur. De la generalité des Arbres nous excepterons le Figuier & le Chastaigner, & quelque peu d'autres qui se laissent enter, & dés l'entree du printemps, lors que la seve commence, & en Esté, lors qu'elle a plus de force, prenans les jettons de l'annee precedente, auant qu'ils aient bourgeonné, s'il est question d'Enter au mois de Mars; & aprés auoir fait nouueau bois, pour Enter en Iuin ou Iuillet. Le plustost qu'õ peut Enter, par quelle que soit de ces deux sortes, de l'Escusson & du Canon, est le meilleur, pour le profit des enteures: parquoi dés qu'on s'apperceura les Arbres desquels desirés auoir de la race, auoir raisonnablement rejetté, & dont le bois soit ja affermi & fortifié, ne delaierés d'en couper des brins & jets nouueaux, les prenans à la cime des principales branches, du costé d'Orient & de Midi, dont ferés Escussons & Canons, comme sera monstré. Mais afin de ne se confondre en ces deux manieres d'Enter, est de besoin, les distinguans, traiter de chacune à part. La Lune, non plus qu'és precedentes enteures, n'est nullement considerable en celles-ci, seulemẽt doit-on auiser au temps, pour le choisir beau & clair, sans excessiues chaleurs ni vents, plus tendant à l'humidité, qu'à la secheresse, & plustost sur le soir, qu'en autre partie du jour: la fresche ur de la prochaine nuit, fauorisant l'ouurage. Auis commun pour toutes sortes d'Enter. De garder longuement les jettons dõt l'on tire Escussons & Canons, n'est possible, par se flestrir en peu de temps: pour lequel defaut, d'ailleurs que de chés vous ou du voisinage, ne vous pouués accommoder en ceste endroit. Toutes-fois, d'vne journee loin de vous en pourrés faire transporter sans tare, pourueu que les jettons soient serrés dans vn vaze longuet plein d'eau & bien estoupé, de peur de l'esuent: ou enuelopés auec du linge, soient moüillés d'heure à autre, pour la conseruation de leur humeur.

Quelles saisõs propres pour ces manieres d'Enter.

&

Autres obseruatiõs

A Escussõ. TOVCHANT l'Enter à Escusson, appellé aussi Emplastration, Morceau & Bouton, est à noter n'y estre propres indifferemment tous les œillets & bourgeons, estans aux nouueaux brins, ou jettons seruans

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour greffes: ains seulement ceux qui pour leur grosseur, manifestent leur force, rejettant les autres, minces & langoureux, comme inutiles. Vn seul œillet suffit à faire vne Ente, lequel œillet auec son escorce, est attaché par le moien de la seve sur l'Arbre qu'on desire affranchir par enter. Là se reprenant, bourgeonne, & produit des vergetons, dont l'Arbre se façonne, se legitime, se fertile selon vostre intention. Tel œillet choisi comme dessus, sera enleué auec vn morceau d'escorce, taillé à la figure d'vn simple & commun Escusson à armoiries (dont aussi ceste façon d'Enter, porte le nom) au milieu duquel Escusson sera l'œillet ou bourgeon, auec le bout de la queuë de la fueille auparauant tronçonnee: aprés, appliqué sur la partie de l'Arbre, la plus droite & vnie où s'accordera le mieux. En l'ordre de retirer l'Escusson du bois, gist la maistrise, auquel defaillant, defaudra aussi l'esperance de ce mesnage: parce que la plus commune faute qui se fait en ceci, procede de ce que l'Escusson ne porte quand-& l'œillet, le germe necessaire pour la vie de l'Ente, demeurant attaché au bois par faute de l'en sçauoir arracher. Pour cela commodément faire, le moien est tel. Aprés que sur le jetton duquel desirés tirer l'Escusson pour enter, aurés tracé vostre Escusson, & de l'escorce d'icelui sans toucher au bois, auec vn cousteau bien trenchant, couppé ce qu'il y en faudra, le manierés entre les doigts en le pressant pour l'emmattir, afin de faire separer l'escorce d'auec le bois, sans toutes-fois toucher à l'œillet ou bourgeon pour ne le corrompre. Puis le prenant auec le poulce & l'autre doigt joignant, l'arracherés vn peu de force en tordant, afin que le germe se separe du bois, & adherant à l'œillet, les deux ensemble sortent auec l'escorce. Ce que cognoistrés estre fait comme il appartient, quand par dedans l'Escusson, verrés n'y auoir au renuers de l'œillet, aucun creux ni enfoncement, car y apperceuant du vuide, ce sera signe manifeste que le germe est demeuré au bois, à la ruine de l'Ente. Ce qu'estant, conuiendra en venir au refaire, & par tant de fois, que finalement l'Escusson demeure parfait & accompli. Mais si en cela treuués trop de difficulté, le germe ne se voulant separer netrement du bois, faudra laisser vn peu de bois attaché au germe, qu'on coupera de la brãchete, & ainsi l'Enter: chose qui ne nuira aucunement à la reprinse de l'Ente, ains s'en fera-elle tresbõne. Aiant ainsi leué & preparé vostre Escusson le tiẽdrés entre vos levres par le bout de la queuë qu'y aurés laissé, pendant que, pour le loger: inciserés le sauuageau, vous gardant toutefois de le moüiller auec vostre saliue, toute autre humeur lui estãt cõtraire, que celle de la naturelle seve. En la partie du sauuageau la pl' droite & vnie, & où l'escorce est tendre, déliee, & ferés l'incisiõ pour vostre Escusson, & en la figure de ceste lettre T, vn peu plus grande que l'Escusson, puis ouuerte des deux costés, dans icelle appliquerés l'Escusson. En ceste endroit l'on se sert d'vn petit instrument appellé, Bec-de-cane, pour la ressemblance du bec de tel animal, se rapportant aussi à la figure de l'espatule de Chirurgien, fait non de fer, ains d'os, de bresil,

Pourquoi telle façon d'Enter est ainsi appellee.

Moien de retirer l'Escusson comme il appartient.

De faire l'incision pour loger l'Escusson.

de bouïs, où d'autre bois ferme & liſſé. Auec icelui ouurirés la partie inciſee, par l'endroit où la ligne perpendiculaire joint la trauerſante, en leuant l'eſcorce des deux coſtés ſubtilement, ſans la rompre, pour faire paſſage à l'Eſcuſſon, lequel y ſera mis incontinent aprés en auoir retiré le bec-de-cane. Là ſera ajuſté & ajencé de telle ſorte, que l'eſcorce de la partie ſuperieure de l'Eſcuſſon, baiſe la ligne trauerſante de l'inciſion de l'Arbre, & que le corps de l'Eſcuſſon joigne entierement le bois eſcorcé, ce qu'il ſera en l'y preſſant contre auec le bec-de-cane. L'Eſcuſſon ſera couuert par les eſcorces de deux coſtés excepté l'œil, qui demeurera libre pour bourgeonner par la fente d'entre les deux eſcorces, & là prendre nouuelle vie. Ce fait, conuient lier l'Ente pour l'affermir & garder d'eſuenter. L'ozier n'eſt à cela propre, à cauſe de ſa durté, ains eſt de beſoin telles ligatures eſtre de matiere ſouple & molle, afin de n'offenſer les Entes. Par deſſus toute autre la meilleure eſt le chanvre, lequel, en outre, eſt fort pour fermement tenir, qualités qu'on ne treuue és eſcorces, dont quelquesfois l'on ſe ſert en ces enteures. A telle cauſe emploierons-nous le chanvre en ceſt endroit, dont nous ferons nos ligatures, non en maniere de corde retorce, ains applaties, ſans autre myſtere, que de prendre vn peu de chanvre long, & d'icelui enuirõner & entortiller l'enteure, juſques à couurir toutes les commiſſures & fentes. L'Ente ſera lié tant proprement qu'on pourra, en eſpargnant l'œillet, à ce que ſans eſtre preſſé, à l'aiſe il puiſſe bourgeonner. Se faut ſoigner que telle ligature ſoit moderément ſerree, non par trop, de peur de gaſter l'ouurage: car cuidant lier l'Ente à profit, par trop eſtraindre l'on empeſche la ſeve de l'Arbre de s'arreſter ſur l'enteure, comme en lieu conuenable, ains par là l'on la contraint de paſſer outre, au detriment de l'œillet qui en tarit. Et à ce que la chaleur de la ſaiſon ne deſſeche l'Ente, dés eſtre fait, auſſi toſt le couurira-on auec des gros fueillars, pour quatre ou cinq jours, durant leſquels, exempt de l'importunité du Soleil & des vents, en tel temps plus à craindre qu'en autre, ainſi vmbragé, les ſeves, du franc & du ſauuage ſe joindront enſemble, pour à l'aiſe l'ente bourgeonner & faire nouueau bois. L'Arbre ſera coupé quatre doigts ou demi pied par deſſus l'Enteure, enſemble tous rejets & rameaux de pied d'icelui, à ce qu'il n'y ait rien qui en deſrobe l'amour, ains que toute la ſubſtance demeure pour l'Ente dont toſt il s'agrandira. Ceci eſt auſſi neceſſaire, que de faire ces Entes-ci, pluſtoſt en la partie de l'Arbre regardant le Septentrion ou l'Orient, qu'en autre, pour la freſcheur de tels aſpects, qui retiennent de ce coſté là l'eſcorce de l'Arbre, plus ſubtile & humide, que ne font, ni le Midi ni l'Occident, leur grande chaleur deſſechant par trop le tronc de l'Arbre, ſi que preſques cuit, les Eſcuſſons n'y peuuent profiter. Autre commodité ſort de telle curieuſe recerche, que les jettons prouenans des Entes, ne ſont tant tourmentés des vents, eſtans poſés au regard du Septẽtrion, que s'ils eſtoiẽt vers le Midi, parce que la Bize donnant contre, les pouſſe droit à l'Arbre, qui les retient & garde d'eſclater: & eſtant la Bize du tout à crain-

De l'appliquer.

De quelle matiere le conuient lier,

&

Comment.

En quel aſpect du ciel eſt requis faire l'Ente à Eſcuſſon.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dre pour sa violence, contre elle auons-nous aussi plus à nous couurir que contre autre vent. N'empeschera tel aspect, que le Soleil dés son leuer ne donne en Esté à l'Ente, lequel tant plus d'vtilité retirera du Soleil, que plus salutaire il est en telle partie du jour qu'en autre. Escheant de faire plusieurs entes en vn mesme tronc, conuiendra se prendre garde de ce poinct, que de ne poser perpendiculairement les Escussons les vns sur les autres, ains indirectement: à ce que sans s'entre-empescher, chacun puisse & tirer sa part de la seve de l'Arbre, & tous ensemble, façonner l'Arbre, mieux que s'ils estoient posés tous d'vn costé. Au bout de sept ou huit jours l'on cognoistra si l'Arbre bourgeonnera, & ce, à la cheute du tronçon de la queuë laissé prés de l'œiller, parce que le germe s'engrossissant par la nourriture prouenante de la seve de l'Arbre, expulse en hors le bout de la queuë, pour faire faire place au nouueau bourgeon, ce qui n'auiendra, l'escusson mourant; auquel cas le tronçon flaitri y restera attaché. Dans vingt ou vingt-cinq jours suiuãs, le jetton commencera à paroistre, poussant en hors, & lors sera arriué le temps de coupper le lien pour esgaier l'ente: sans lequel moien, l'ente seroit en danger de s'estouffer, pour trop estre serré. Non plus delaira on à mettre à l'Arbre, des bons appuis, pour supporter les nouueaux vergetons à venir, de peur d'oublier chose tant necessaire: car sans cela les vents en degasteroient plus en vn jour, que n'en sçauriés edifier dãs plusieurs annees. Ainsi escussonne-on les jeunes Arbres au tronc, & les vieux és branches: estans capables de telle façon d'affranchissement, tous Arbres aians l'escorce tendre & nouuelle, peu exceptés, comme sera monstré ci aprés. Adiouster vn peu de cire gommee ou d'argile bien subtile pour couurir les fentes, ce seroit aider à la reprinse des Entes: ce que ie conseille, bien-que ce ne soit la plus commune façon. Car la raison est toute apparente que les Entes s'esuentent par leurs commissures, si elles ne sont bien closes, & par consequent se perdent, à quoi le seul lien ne peut parfaitement satisfaire. Parquoi l'on n'espargnera ce peu de peine, que de luter proprement les entes, en y ajoustant par dessus vne plaque quarree faite d'escorce de saule ou d'autre Arbre, enueloppant toute l'enteure, par le trou de laquelle fait au milieu de l'œillet & le bout de la queue sortiront, dont l'ente en la maniere susdite, curieusement empaqueté, ne pourra faire que bonne fin.

Ne faut mettre les Escussons directemẽt l'vn sur l'autre en vn mesme Arbre.

Quãd deslier l'Escusson.

Le faut appuier.

Sera bõ de le couurir d'vn peu de cire ou d'argile.

Voici vne autre sorte d'enter à escusson, vn peu differente de la precedente, mais de plus facile reprinse. Es figures de l'escusson & incision de l'Arbre, gist toute la diuersité. En quarré parfait est taillé ceste escusson-ci, portant au milieu le bourgeon auec le bout de sa queuë, & à sa mesure est faite l'ouuerture du sauuageau pour l'y inserer, reuenant à la figure de ceste lettre Grecque Π. Là est emplastré l'escusson, de telle sorte qu'il joint l'escorce de l'Arbre de trois diuers endroits, s'entrebaisans parfaitement les escorces du franc & du sauuage du dessus & des costés laissant l'escorce du quatriesme pendante en bas, pour d'icelle, la renuersant en haut, couurir de l'escusson jusqu'à l'œillet, sans toutesfois

Autre Escusson.

le presser, pour, libre, pousser sans destourbier. Puis luté, ou auec de l'argile ou de la cire, aprés couuert d'vne plaque d'escorce percee, comme dessus, finalement lié, se reprendra tresbien, par le moien du rencontre des seues conjoignans les diuerses escorces. Ce que tant asseurément ne peut auenir des autres Escussons, par ne joindre à l'Arbre, de leur escorce, que le bout superieur: des costés estans seulement couuerts de l'escorce du sauuageau, souuent à leur ruine s'esuentans par le vuide, qui de necessité s'y laisse, ainsi les gouuernant.

Autres plãtes que Arbres, Escussonnables.

PAR Escusson aussi se sert-on à enter plusieurs plantes à fleur, à bouquets, à la medecine, estans vn peu fortes: comme roziers, œillets, violiers, passe-velours, passe-rozes, buglosses, cichorees & semblables, pour les bigarrer & diuersifier: moien que l'expert Iardinier emploiera, y adjoustant tousiours quelque chose de son industrie selon les occurrẽces, pour l'illustration de ceste excellente science.

Canon.

AVSSI sont tres-proprement Entés plusieurs Arbres en Canon, Cornuchet, Tuiau, Flusteau, ainsi ditte telle sorte d'Enter, des instrumens de ces noms, laquelle a esté ignoree par les Antiques, qui d'autre maniere que des precedentes, ne se seruoient à l'affranchissement de leurs Arbres, aujourd'hui familiarisee & vtilement emploiee. Est necessaire en ceste endroit, approprier entierement le greffe au sujet, c'est à dire, les deux estre d'vne mesme mesure, ne pouuant ceste sorte d'Enter, souffrir l'inegalité. C'est pourquoi, sur nouueaux rejets prend-on les greffes, & sur semblables jettons l'on les insere, & Canone, afin que mieux se conjoignent ensemble, que moins de disparité se treuuera par-

Où prẽdre les Canõs.

entre-eux. Les jettons pour Canons, seront choisis & cueillis comme ceux à Escusson, c'est à sçauoir, au bout des principales branches, gros & vigoureux, ne se pouuans commodément tirer de greffes par trop minces. En tel endroit dõc, sera prins le Canon, taillé de la longueur de deux à trois doigts, portant autant de bourgeons ou œillets que la Nature y en aura mis, & aprés auoir couppé les fueilles & laissé les bouts des queuës, comme dessus, conuiendra en maniant, pressant, roulant entre les doigts la branchete, auec douce force, emmatir l'escorce pour la separer d'auec le bois, puis coupper l'escorce sur le bois, de la mesure susdite; finalement sortir le Canon. Ce que ferés tresbien tenant le Canon d'vne main, & le reste du jetton de l'autre, en tordant auec vn peu de violence pour separer le Canon du bois auec les germes attenans aux œillets, pour sains & entiers, estre rapportés sur le sauuageau. Mais à ce qu'on ne se deçoiue, ceci sera obserué, que tordre touſ-jours d'vn mesme costé le Canon, car variant en telle action, les germes ne se pourroient separer du bois, entiers comme de necessité tels les faut auoir: ce que vous recognoistrés par semblable adresse, que celle de l'Escusson, qui est, regardant en dedans le Canon. Sorti qu'aiés vostre Canon,

Moiẽ de les retirer des branches, sains & entiers.

De les appliquer.

sans sejourner, de peur de l'esuent, l'appliquerés sur le sauuageau en branche d'egale grosseur au Canon, comme a esté dit, laquelle tronçonnee, l'escorcerés pour faire place au Canõ. Fendrés l'escorce de la bran-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

chete, de long, en trois ou quatre endroits, la separant d'auec le bois, d'icelle faisant cõme des courroies sans les couppers; puis en la place de l'escorce sur la branchete nuë, mettrés le Canon, l'enfonceant tant auant, qu'en fin joignant parfaittement au bois sauuage, la seve en ressorte en haut par entre le Canon & le bois du sauuageau, rendant humeur blanche & gluante, signe certain le Canon estre au poinct desiré. Mais à ce que la seve ne s'esuente au detrimẽt de l'œuure, auec vn cousteau racleres du bois escorcé, tout ce qui sur-saillira en haut hors du Canon, & ce en telle sorte, que la racleure s'arreste au bord du Canon, pour y seruir de répar contre le vẽt, & pour garder que la seve de l'Arbre ne se perde par ce coste là, rejaillissant en haut: ne laissant du bois escorcé & raclé, que deux doigts par dessus le Canon, aprés auoir coupé le reste. Par ainsi, la seve demeurant en son lieu, nourrira tresbien l'Ente, moiennãt aussi qu'le Canon soit fourré par le bas entre l'escorce & le bois, à ce qu'ẽ cest endroit-là, couuert par l'escorce du sauuageau, ne se puisse esuẽter. Ce sera auec moins de doubte de la reprinse de l'Ente, si on enduit les deux bouts du Canon auec de la cire & si l'ente est enuelopé auec quelques fueilles ou linges, afin qu'aucune partie de la seve ne se perde, bienque ce ne soit du commun vsage. Ceci est aussi obseruable, que de faire regarder les principaux œillets de l'Ente, vers le Septentrion, pour là estre plus asseurés les vergetons en prouenans, que croissans en autre aspect du Ciel, pour les raisons dittes.

De ces deux façons d'Enter, Escusson & Canon, se sert-on en France durant tout l'Esté, pour la continuation de la seve prouenant de la fraischeur du climat. En climat meridional, la seve s'arreste és jours caniculiers leur ardente chaleur la dessechant, laquelle reuenuë à l'entree de l'Automne, lors on recommence à Enter: mais à cause de l'approche de l'Hyuer, les jettons des Entes ne se peuuent guieres allonger; voire l'Escusson & Canon, en quelque païs que ce soit, ne font en telle saison, que se reprendre sans pousser, ou ce seroit fort peu, attẽdant de s'aguancer au renouueau, les froidures estans passees.

CHAPITRE XXIV.

Plusieurs autres manieres d'Enter les Arbres, pour en diuersifier les fruits.

POVR satis-faire à la curiosité de plusieurs, je coucherai ici en rang diuerses autres façons d'Enter les Arbres, & en meslanger les fruits, par lesquelles subtilités aucuns s'efforcent de s'accõmoder de fruitiers: à ce qu'y trouuãt du jour, rejettee toute impertinẽce, nostre Menager s'en puisse seruir selon le jugement de sa raison. Ie ne feray mention des Entes sur troncs de chous, sur des ormeaux, des chesneaux, des fresnes, des obiers & semblables, pour n'estre d'aucune valeur, tãt pour la difficulté

de leurs reprinſes, courte vie, que peu de plaiſir qu'on pourroit tirer de la ſaueur des fruits ſortans de tels monſtrueux mariages : dont à bon droit, condamnables, l'on ne s'amuſera à telles vanités.

Enter ſur perches de ſaux.

AVCVNS pour auoir abondance de fruitiers en font enraciner les greffes en vne perche de ſaule, en ceſte maniere. Auec vn foret ou vebrequin ils percent la perche juſqu'à la moëlle, en autant d'endroits qu'ils deſirent auoir des Arbres comme de demi en demi pied, puis à chacun trou fourrent vn greffe à ce accommodé, qu'ils lutent & couurent, afin que l'eau n'y entre par là. La perche eſt couchee dans terre de ſon lõg, elle eſt enterree, & les greffes auſſi juſqu'à deux doigts de leurs ſommités, leſquelles reſſortans de terre à l'aer, font là leurs jettons. La perche s'enracine par l'humidité du fonds, arrouſé ou non, toutesfois moite: de ſa ſubſtance ſont nourris les greffes, leſquels ſe conuertiſſans en Arbriſſeaux, dans trois ou quatre ans ſont tranſplantés au Verger. Pour ce faire la perche arrachee de terre, auec vne cie eſt tronçonnee par-entre les Arbriſſeaux, chacun portant ſa portion de la perche auec ſes racines, & ainſi ſont logés pour la derniere fois. Ceſte façon d'ENTER eſt plus admiree qu'imitee, pour le peu d'eſperance de contentement, tant pour la difficulté de la reprinſe, que reprenãs, pour la ſaueur des fruits qui en pourroient ſortir, d'autre gouſt que fade & deſ-agreable, ne pouuans eſtre autres ceux qui pour fondement ont le ſaule.

Au Foret.

AVEC le foret ou vebrequin, ENTE-on auſſi en pluſieurs endroits, meſme en Piedmont, heureuſement: mais ces ſur ſauuageaux d'eſpece accordante aux greffes. A l'entour d'vn Arbre de moienne groſſeur, duquel l'eſcorce n'eſt du tout endurcie, quoi qu'affermie, fait-on des trous profons de deux à trois doigts, non à trauers du tronc de l'Arbre, ains pendans de haut en bas, dans leſquels l'on fourre tant auant qu'on peut, les greffes taillés & accommodés au trou. Auec de la cire ou de l'argille, des eſcorces & ligatures l'on les aſſeure, & finalement l'on les couppe, n'en faiſant reſſortir de la torqueure, qu'vne couple d'œillets. Ils ſe reprennent fort bien, pourueu que le ſauuageau ſoit éteſté, & du pied tous rejettons oſtés, afin que toute ſa ſubſtance paruiẽne aux ENTES.

En perſant les Arbres.

PERSER en trauers vn jeune Arbre, de bas en haut, & par le trou faire paſſer (comme en lardant) vn vergeton d'Arbre de franche condition, planté & viuant auprés, eſt vne maniere d'ENTER dont aucuns ſe ventent, pouuoir, non ſeulement appriuoiſer les Arbres eſtrangers, ains de marier enſemble toutes plantes, quoi que de contraire & extrauagant naturel. Duquel ENTER aiant au long diſcouru au traité des vignes, euitant redite, n'en parlerai plus auant.

Enter indifferemment ſur tous Arbres.

VN autre ENTER à meſme fin, eſt deſcrit par Columelle, dont il ſe dit l'inuenteur: non toutesfois pratiqué pour ſon difficile vſage, & le long temps qu'il conuient y emploier. Il met pour exemple vn Figuier & vn Oliuier, viuans prés l'vn de l'autre: veut qu'on couppe le Figuier & qu'on en fende le tronc, & en la fente qu'on mette vn rameau de l'Oliuier,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uier, le recourbant en archet, dont la cime, là liee, luttee, & fermement empaquetee, se puisse retenir, pour se reprendre sur le Figuier; puis au bout de trois ans, le coupper de sa mere, afin qu'il tire toute sa nourriture du Figuier. De mesme ordonne-il qu'on face indifferemment de tous Arbres, si on desire meslanger les diuerses especes de fruits.

En petite coronepour multiplication de fruitiers.

Povr se fournir de bon nombre d'Arbres fruitiers, frãcs en toutes leurs parties, ceste maniere est receuë. Grande quantité de bons greffes, est inseree en petite coronne, sur le tronc d'vn gros Arbre de leur espece, Pommier, Poirier, Prunier, Cerisier, & semblables, pour s'y enraciner. L'Arbre est choisi bon & vigoureux, non trop vieil: l'on le deschausse vn pied dans terre, là on le coupe rondement, puis entre l'escorce & le bois à la façon ja monstree, sont les greffes fourrés en distance l'vn de l'autre, de quatre doigts ou demi pied enuironnant l'Arbre. Lequel ainsi rempli de greffes, est rechaussé de terre jusqu'à deux doigts prés de la cime des greffes, aprés auoir le tout couuert d'argile & auec des escorces & liens si bien accommodé & empaqueté, que l'eau n'y puisse penetrer. Les greffes s'y reprennent, & accroissent si bien, que dans vn couple d'annees, se rendent propres à estre prouignés selon qu'il est necessaire pour s'enraciner. Auquel temps, l'entour de l'Arbre est deschaussé, descouurans les Arbrisseaux jusqu'à l'éteure. L'on les renuerse en hors, les prouignans & les fourrans dans terre, recourbans leurs tendres trons, comme l'on faict les vignes, & de mesme qu'elles, faisant ressortir en haut les bouts des Arbrisseaux: Par ce moien, l'on les contraint à faire nouuelles racines & à se façonner en Arbres, moiennant exquise culture & opportun arrousement: & qu'au bout d'autres deux ans, redeschaussés soient couppés de leur mere, & comme sevrés, par telle separation d'eux-mesmes, sans autre aide, facheuent de nourrir & fortifier. Auquel point paruiendront-ils dans autres deux annees, pour estre propres à transplanter au Verger: où ils feront bonne fin auec telle proprieté, que pour jamais tous leurs rejets se trouueront francs, par en eux n'y auoir rien de sauuage.

En piece rapportee.

La maniere d'Enter en piece rapportee, a quelque correspondance auec celle à l'Escusson, aiant ceci de commun, qu'vn seul œillet suffit à faire vn Ente. Au temps d'Enter en fente (qui est aprés l'Hyuer) vn bon œil ou bourgeon est prins du greffe où il se trouue plus gros, bois & tout. L'on le coupe rondement, aprés est refendu par moitié, & la partie en laquelle est l'œillet, comme piece de marqueterie, est appliquee sur le sauuageau en lieu droit & vni, y creusant par dedans autant qu'il est conuenable pour l'y ajuster. Ce qui est necessaire d'estre curieusement accommodé, faisant entre-rencõtrer & entre-joindre, les escorces du franc & du sauuageau, si justement, qu'il semble les deux n'estre qu'vne seule piece. Les commissures sont couuertes d'argile, & en suite y met on escorces & liens, dont l'on forme la torque-

re pour fuir toute l'incommodité qui y ſçauroit arriuer, & parer l'Ente des injures des ſaiſons.

Pour auoir fruits meſlingés.

PAR communication de nouueaux jettons les fruits cõmuniquent leurs diuerſes qualités, dont ils ſortent meſtifs, meſlingez en figures, couleurs, odeurs, ſaueurs. Trois ou quatre jeunes Arbriſſeaux plantés prés-à-pres les vns des autres ſeront Entés pres de terre, par celle façon qui mieux vous agreera, & à meſure que leurs jettons s'accroiſtront les aſſẽblerés dans vn tuiau de rozeau aprés les auoir ſubtilemẽt liés, pour là, par contrainte ſe nourrir, & de pluſieurs vergetons ſen faire vne ſeule tige qui ainſi compoſee, rapportera en ſon temps fruit different aux communs. Ne faut oublier d'aſſeurer ceſt artifice auec des bons appuis pour les retenir ferme, à ce que les vents esbranlans l'ouurage ne rendent vaine telle gentilleſſe. Les fruits à noiau, ſe ploient mieux à ceci, que ceux à pepin: car il ne faut que ſemer les noiaux pour en venir à bout, & aprés contraindre les jettons à ſaccroiſtre enſemble dans vn tuiau de rozeau, où à trauers d'vn trou de pot de terre, à telle cauſe eſtant percé par deſſus, & icelui pot renuerſé ſur les noiaux les couurant. Par ainſi de tous ceux-là ſe fera vn Arbre qui rapportera fruit participant de l'abricot, de l'auberge, de la peche, du mire-couton & ſemblables. Comme d'autres ſe pourront cõpoſer produiſans fruits meſlingés de nois, & d'amendes, de ceriſes, & prunes, de poires & pommes, de peches, & noirs, & autres, pourueu qu'on ne ſe diſpẽſe de marier le pepin auec le noiau accoupler chacun auec ſon ſemblable tant que faire ſe pourra auec de tant eſperer de ces gentilleſſes que moins l'on ſeſloignera des generales maximes.

Enter au bout des branches.

AV bout des branches ente-on toutes ſortes d'arbres, par les quatre principales façons, ſelon les temps, vtile telle curioſité, en ce que diuers fruits pouués faire porter à vn meſme Arbre: par ce moien r'affrãchiſſant par reentemens, ceux de vos Arbres qui du tout ne vous agreent.

Arbres nains.

TOVS Arbres dont la branche eſt enracinable, ſe conuertiſſent en nains, ſi on fourre en terre les ſommités de leurs branches renuerſees ſen-deſſus-deſſous, où ſenracinans, pouſſent, mais c'eſt en jettans leurs rameaux tendans en bas, ſans toutesfois laiſſer de fructifier reprenans le haut. Et à ce auſſi, que les Arbres demeurent plus petits que de leur naturel, ne leur laiſſera-on la terre libre, ains à l'eſtroit l'on les reſſerrera, les plantant dans des caiſſes, où aians comme leurs morceaux taillés ſe maintiennent touſ-jours bas & minces. Serõt, en outre, plaiſans à voir ces petits Arbres chargés de fruits en leur ſaiſon, tranſportés d'vn lieu en autre juſques ſur la table. Ainſi ſe laiſſent manier, le Figuier, le Grenadier, le Coignier, le Coudrier: par deſſus leſquels le Figuier ſe rend le plus aggreable: meſme pour le reſpect du fruit, dont la maturité ſauance d'autant plus, que plus curieuſement l'on en aura tenu les Arbres en Hyuer, hors du pouuoir des froidures, & recherché pour eux, l'abri & le Soleil.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE XXV.

Prouigner les Fruitiers pour les augmenter en nombre.

DEvx notables vtilités procedẽt du prouigner des Arbres entés: Leur nombre s'en augmente à souhait, & leurs racines s'en affranchissent entierement. D'où grande quãtité de bons Fruitiers sort à la commodité du pere-de-famille: qui se trouue auoir en reserue autant d'Arbres qu'il desire, pour faire nouueaux Vergers, pour refaire les vieux, pour en donner aux amis, & pour en tirer argent, s'il est en lieu de vente. Mais, Arbres tels, qu'il n'est necessaire de plus enter, par immediatemẽt sortir de la bastardiere du tout affranchis. Ou bien en les reentans vne autre fois ou plusieurs, comme a esté dit, c'est pour les rendre parfaictement capables à porter fruits precieux, d'autant que dés le fondement, affranchis, ne tiennẽt chose aucune du sauuage. Et bien que ce ne soit le plus commun vsage, que de prouigner les Fruitiers, ne laisserés pour cela de vous en seruir, pour les raisons dittes. Sur-quoi, ceste maxime est notable, *Que tous Arbres qui reiettent en pied, se peuuent augmenter par prouignemens*: par laquelle verrons peu y auoir des Fruitiers, ne souffrir le prouigner, puis que la pluspart d'iceux, rejettans du pied, laissent tous-jours des neueux aprés eux, dont à plus forte raison les Arbres enracinables par branche, se peuuẽt facilemẽt prouigner. Ceux qui le moins rejettent du pied, sont les Noiers & Amendiers, qu'à telle cause nous traitterons de ceste sorte: mais tres-bien indifferemmẽt tous autres Fruitiers, desquels à ce les plus difficiles, sont les Pommiers & Poiriers. De ceux-ci neãtmoins viẽt-on à bout par culture & arrousement sans souffrir qu'ils endurent la soif, mesmes leur premier Esté, cõme de ce, sur ma propre experience vous vo⁹ pouués arrester. Aprés donques qu'en la bastardiere aurés Enté vos Arbrisseaux, & iceux auront jetté beau bois, en trois ou quatre vergetons que pour la cause qui s'offre, aurés expressément laissés; coucherés ces vergetons auec leur mere-souche dans terre, à la maniere de la vigne, & de mesme les rechaussérés, faisant ressortir les bouts à l'aer pour leur accroissement. Ce qui reste pour rendre ces Arbres ci au poinct d'estre transplantés au Verger, mesme la conduite de leur brancheage, pour à propos les façonner, a esté enseigné: parquoy ce ne seroit qu'ennuieuse redite, d'en continuer le discours. Seulement ajousterai-je ceci, que le seul prouigner vaut demi Enter, par le moien duquel, les Arbres se raffinent dauantage à la longue, dont d'autant plus excellens se rendent-ils, que plus de fois, reiterant le prouignement, l'on les aura recouchés dans terre. Chose qu'il conuient refaire à toutes les fois qu'en aurés arraché des Arbres pour transplanter ailleurs, rempliſſant le vuide de

De cest artifice, sort abondance de precieux Fruitiers.

Quãd sont les Arbres propres à prouigner.

Le moien.

la bastardiere, laquelle par ce moien, comme vne source viue, fournira auec peu de labeur, autant de plant d'Arbres exquis, que lui imposerés, voire en telle abõdance, qu'elle pourra suffire à l'entiere fourniture de tout vn païs.

CHAPITRE XXVI.

Le particulier logis des Arbres, selon leurs especes, & naturel d'vn chacun auec la cueillette & garde de leurs Fruits.

IVSQVES ici auons-nous discouru generalement des Arbres Fruitiers, reste à particulariser leur gouuernement, selon leur singulier naturel: quand, où, & comment, veulẽt estre plantés, entés, cultiués, & leurs Fruits, cueillis & gardés. Afin qu'auec moins de hazard les esleuions, que plus prés approcherons du naturel d'vn chacun, dont par ce moien les fruits (but de ce negoce) qui en prouiendront, seront, & meilleurs & en plus grande abondance, que si à l'auenture & auec science enuelopee, auions planté, enté & labouré nos Arbres. Ceci a ja esté dit, que de planter tost, en païs chaud & sec: & tard, en froid & humide. Sur laquelle maxime edifierons nos Vergers, presupposans, toutesfois, que soions en climat temperé, comme seulement de là, deuons esperer profit des Fruitiers. Ceux de nos Fruitiers qui le plustost desirent d'estre plantés, enrolerai-ie ici les premiers, en suite les autres selon leur temps & propre saison.

Abricotiers, Aubergers, Pechers.

EN premier rang sont mis les Abricotiers, Aubergers, Pechers, pour leur hastif bourgeonnement. En l'Automne ou commencement de l'Hyuer est la droite saison d'edifier ces Arbres, à ce qu'enracinés à tẽps, pouſſent à l'issue des froidures, selon qu'à ce leur naturel les incite. La terre douce & fertile, plus legere que pesante, humide que seche, est celle qu'ils desirent, pourueu qu'elle soit sous aër temperé tendãt plus à la chaleur qu'à la froidure. Ils viennent de noiau, comme a esté monstré. S'entent sur eux-mesmes, sur Amandiers, sur Pruniers, Cerisiers, & Coigners: en fente, en escusson & en canon, ainsi qu'on desire. Plus facilement toutesfois par les deux dernieres manieres, qu'en fente. Escheant d'enter ces Arbres-ci en fente ou au coin, ce sera tost aprés l'Hyuer, voire & dans l'Hyuer mesme, en les couurant exquisement, pour les parer des iniures du temps. Or comme ils precedent tous autres au planter, aussi à nuls cedent-ils touchant ceste sorte d'affranchissement, car quant aux autres entemens, la seule seve les gouuerne, qu'on emploie selon qu'elle se presente.

Sur quels suiets sont-

LES Abricotiers entés sur Amandiers, ne rendent fruit tant gros, que sur Pruniers, Ceriziers, & Coigniers: à cause que les Amandiers

haiſſent l'eau & l'abondance de fumier, & les Abricots aiment l'vn & l'autre. Donc, pour preſeruer le pied, conuient ſabſtenir de l'arrouſer & fumer, mais cela vient au detriment du fruict, qui ne ſort jamais que laid, petit, & de peu de ſaueur, de lieu ſec & maigre. A l'arrouſemẽt & engraiſſement ſe delectent les Pruniers, Ceriziers, & Coigniers; partant, ne ſe faut eſmerueiller de leur voir rapporter Abricots de parfaite bonté & grandeur. Sur tous leſquels Arbres, le Prunier eſt recognu le plus facille à receuoir & nourrir l'Abricotier, par vne naturelle amitié qui eſt entre ces deux plantes-ci. Mais pour peu de temps, à cauſe que le Prunier n'eſt de guiere longue duree. Encore moins dure il que ſur le Prunier, enté ſur ſoi-meſme, ſur l'Auberger ou ſur le Pecher. Inſeré ſur le Cerizier, y demeure long temps, pour le robuſte naturel du ſujet, toutesfois pour la difficulté de la reprinſe, ce mariage n'eſt guieres pratiqué: non plus ſur le Coigner, pour la diuerſité notoire qu'il y a des Fruits à pepin, à ceux à noiau: neantmoins en viendra-on à bout l'entant à eſcuſſon & canon, choiſiſſant à propos le tẽps pour la concordance des ſeves. Eſtant vne fois reprins l'Abricotier ſur le Coigner, ne faut douter de ſa longue vie, à cauſe que ceſt Arbre-ci, ne craint par trop les froidures, pour double cõmodité, cõmuniquant la groſſeur de ſon fruit à l'Abricot. Des Abricots grands, moiens, petits, void-on, differens pluſtoſt en telles qualités, qu'en eſpece, prouenant cela ſouuentesfois du temps, du terroir, ou de la main du Iardinier. Auſſi y en a-il de ſaueur diuerſes, cõme de muſcate. Leurs noiaux meſmes ſont diuers, car cõmunément ceux des Abricots gros ſont amers & les moiens & petits, les ont doux au manger, comme noiſetes. Les noiaux ſemés, ne produiſent directemẽt fruit du tout ſemblable à celui duquel ils ſont venus, car ils deſcheent touſ-jours de corps, ſapetiſſans. Eſtans ſemés en meilleure terre que celle qui les a nourris, ſe maintiendront en leur eſtat; mais en ſemblable, & leur donnant pareille nourriture, ſans augmentation de culture, ſe diminueront & de corps & de ſaueur. Les petits ſentretiennent mieux en leur eſtat par le ſeul ſemer, que les gros. Il n'y a que l'enter qui ſoit à priſer en ce meſnage, pour auoir fruit de requeſte, & en abondance. Tout Abricot deſpouille nettement ſon noiau, au contraire l'Auberge le tient fermement.

uient enter l'Abricot.

Auberges.

Il y a diuerſes qualités d'Auberges, toutes ſymboliſans auec les Abricots. Les Auberges, incarnates d'vn coſté, jaunes de l'autre, colorees de rouge-brun en la chair attachee au noiau, ſont fort priſees. Celles auſſi de jaune doré, duracines, aians la chair ferme. Plus ou moins chargees de couleur ſont les vnes que autres, ſelon le fonds & le ſolage. De compagnie auec les raiſins ſe meuriſſent les Auberges, excepté vne eſpece qui eſt pluſtoſt meure que les autres d'enuiron ſix ſepmaines, & ce qui, en outre la rend recommendable, eſt la ſaueur muſcate qu'elle a particuliere: au reſte de plus petit corps, qu'aucune des autres.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Peches. ENCORES plus qu'en Auberges l'on abonde en especes de Peches, discernees par leurs diuerses grandeurs, couleurs, saueurs. Les grosses jaunes durans, surpassent toutes autres en bonté, pour leur agreable gouſt, & longue conseruation, se laissans facillement secher au Soleil: comme c'est aussi du naturel de toutes autres Peches, que d'estre pellees & sechees pour le facille despouillement de leurs noiaux. Commodité qu'on ne treuue, ni és Abricots, ni és Auberges, difficilement se pouuans long temps garder, qu'en confitures & compostes: pour laquelle cause, conuient les manger venans freschement de l'Arbre. A autre vsage, ne sont non plus propres les Presses, Pauies, Mirecotons, Alampers, Groignons, Peche-noix, Peche-noire & semblables fruits à noiau, estans tous de mesme parentage auec les susnommés: mais par diuers entemẽts, à la longue, se sont eloignés de leur origine. De ces fruitiers-ci, exacte distinction n'en peut estre faicte qu'auec beaucoup de difficulté, se diuersifians encores à toutes les fois qu'on les transmue de terroir ou de climat. De se peiner d'enter ces Arbres-ci, n'est aucunement necessaire, à cause que par le seul semer, les fruits sortent fort bons: toutesfois meilleurs par la vertu de l'enter. Tous lesquels Arbres, Abricots, Auberges, Peches & leur suite, sont d'eux-mesmes de courte vie, specialement les entés, pour la delicatesse qu'ils ont plus grande que les autres. De ce nombre, ceux qui le moins durent, sont les Abricotiers, & Aubergers, ne pouuant leur tendreur souffrir grandes froidures. C'est pourquoi qui desire n'auoir faute d'Abricots ni d'Auberges, se resolve d'en planter des Arbres chacun an, cõme l'õ fait des chous, afin que les nouueaux substitués aux vieux, fournissent à toutes saisons abondance de Fruit. Les Pechers resistent vn peu dauantage, mais non tant qu'il ne falle passer par tel chemin, si on veut auoir continuation de cueillette de Peches. Par autre moien que par replanter de nouueau, se remeuble-on d'Aubergers; c'est en leur couppant le tronc entre-deux terres quelques quatre doigts, où reiettans, se renouuellent aussi tost, si que dans vn couple d'annees se remettent à Fructifier comme deuant, tant ils sont de bonne volonté. Le temps en est à l'issue de l'Hyuer, en temps beau & serain, & la Lune en son premier quartier. Les Pechers aussi, se remettront par tel moié, pour la sympatie qui est entre telles plantes, lesquelles ont aussi de cõmun, le mourir plustost par le bas des branches (ou au moins d'en faire le semblant) que par leurs bouts & cimes: dont à voir ces Arbres sont rendus mal-plaisans, passé qu'ils aient leurs six ou sept premiers ans.

Ne viuent longuemẽt.

TOVT d'vne-main a esté pourueu à la cueillette des fruits de ces Arbres, leur seul discours nous aiant suffisamment instruits à cela. Seulement auisera-on de ne les tirer jamais des Arbres qu'en bonne maturité. Des gardables & propres à secher, pour en faire prouision pour l'Hyuer: & des autres, s'en seruir à manger au jour la journee durant la saison: & d'en appareiller aussi en confiture & cõposte, où ils se ploiẽt

tres-bien: meſme l'Abricot confit au ſucre, paroiſt entres les exquiſes confitures.

ESTANT l'Amandier Arbre primerain, auſſi ſera il mis des premiers en terre, voire des le commencement de l'Hyuer, la Lune eſtant en decours, le temps non venteux, ne pluuieux. Il ſe plaiſt en lieu expoſé au Soleil, chaud, & ſec, plus pierreux & ſablonneux, qu'argilleux: haiſſant les humides & fortes terres. Eſt de petit entretien & de bon rapport: & le ſeroit meilleur, ſ'il ne ſe haſtoit tant à fleurir auenant treſſouuent, que n'eſtans eſcoulees les froidures de l'Hyuer, lors qu'il produit ſes fleurs, toutes ſont emportees par le mauuais temps, & auec elles, l'eſperance du fruit. C'eſt le vice de l'Amandier, pour lequel corriger on a recours au planter, qui gouuerne le fleurir: car en ſemblable temps il fleurira, qu'auparauant l'on l'aura planté, aiant attaint l'aage de porter: & à cela continuera-il durant toute ſa vie, ſelon que par accident ce remede a eſté treuué ſalutaire. Pour donques faire fleurir l'Amandier, comme à poinct nõmmé & temps aſſeuré, nous le planterons vers la fin du mois de Feurier, ou au commencement de celui de Mars, & lors fleuriſſant, la tardité de la ſaiſon conſeruera la fleur pour le fruit. En ce tardif planter, la reprinſe de l'Arbre eſt treſdouteuſe, pour ſon naturel haſtif à bourgeonner, qui auoit fait ordõner à nos Anceſtres, de le loger en terre des premiers, comme a eſté dit: mais elle s'aſſeurera par l'arrouſer quelquesfois en ſon premier Eſté, és plus importunes chaleurs, meſme n'aiant le Printemps eſté ſuffiſamment pluuieux. Ne craignés que la ſeve de l'Amandier (qui en telle ſaiſon eſt fort apparente) empeſche ſa reprinſe, car pluſtoſt elle la fauoriſe, pour le naturel de tous Arbres, dont le fruit fournit de l'huile au meſnage, voulans eſtre plantés en primevere, comme l'Oliuier & le Noier. Le Meſnager eſtant fauoriſé du climat, fournira d'Amandiers ſes legeres terres, aux bleds deſquels ne nuiront-ils beaucoup n'eſtans par trop fournis ni de racines ni de rameaux. C'eſt ſans doute que l'abondance de fumier tue les Amendiers, qui ſera pour auis, afin d'en eſloigner des racines tous engraiſſements, eſtant queſtion d'amender les terres complantees de tels Arbres. Ne conuiẽt de neceſſité enter l'Amandier, d'autant que franc, ſort immediatement de la ſemence, toutesfois telle curioſité aide beaucoup à en affiner le fruit, & à l'adoucir auec: car d'amer, il deuient doux par enter, ſeul remede à tel changement, quoi-que certains Antiques nous aient laiſſé par eſcrit, cela ſe pouuoir faire en vuidant l'humeur amere de l'Arbre, par vn trou fait pres de ſes racines, aprés l'auoir profondement deſchauſſé. Eſcheãt d'enter l'Amandier, ce ſera en canon pluſtoſt que par autre maniere, bien qu'il ſouffre paſſablement l'eſcuſſon, mais nõ l'enter en fente, à raiſon, tant de la durté de ſon bois, qui par trop reſtreindre eſtoufferoit le greffe, que par ne ſe vouloir fendre à propos. Pour conuenablement ouurer en ceſt endroit, eſt de beſoin éreſter les Amandiers quon veut enter, & celui duquel l'on deſire tirer des gref-

Amandier

Faire fleurir l'Amãdier cõme à point nõmé, pour en preſeruer les fleurs.

fes : & ce vn an deuant, afin que, & canons & sujets estans de mesme aage & grosseur, se puissent parfaictement bien conjoindre ensemble. Deuant ou aprés auoir bourgeonné, seront faits ces entes-ci: pourueu que les Arbres & les greffes soient entrés en seve, ainsi qu'on le pratique és chastaniers, ci-aprés noté. Peu d'Amandiers se treuuent ne tenir quelque chose de l'amer, auquel vice les Arbres augmentent, à mesure qu'ils sauancent en aage, tendans plus à l'amertume, les vieux que les nouueaux Amandiers.

Quand recueillir les Amandes. LA cueillette des Amandes, sera lors qu'elles commenceront d'elles-mesmes à cheoir des Arbres, nues & despouillees de leur premiere couuerture : lesquelles l'on abatra auec des perches, sans offencer les Arbres que le moins qu'on pourra, choisissant pour ceste œuure, vn beau iour & chaud. Puis, du tout desueloppees, leur aiant osté par force ce qui de leur peau ne se sera voulu oster par gré, seront exposés au Soleil pour deux ou trois iours, afin de s'y secher. Aprés les retirera-on à couuert sur des planchers, les y tenans escartees, & les remuans souuent, pour s'y acheuer d'apprester: à ce que vuides de toute nuisible humidité, soient finalement retirees au grenier, & là emmoncelees, estre conseruees saines plusieurs annees.

& Comment les garder.

Couldrier. EN mesme saison que l'amandier sera planté le Coudrier, c'est à dire de bonne heure, à cause de son auancé bouter : n'estant tant à craindre le degast de ses chatons par les froidures, que pour les en preseruer, l'on en falle reculer le planter de l'Arbre, ainsi qu'on fait de l'Amãdier pour le respect de ses fleurs, comme a esté representé. Il requiert terre de moienne bonté, plus legere que pesante, plus humide que seche. Quant à l'aer, quel qu'il soit, chaud ou froid, ne s'esloigne beaucoup de son naturel : car on le void s'accroistre & és montaignes froides, & és campaignes chaudes, mais specialement en certains quartiers du Viuarés, esquels pour l'esleuation du païs la vigne ne peut croistre, où toutesfois le Coudrier vient naturellement : & à la coste de la mer Mediterranee vers Marseille, climat chaud, d'où l'abondance des Noisetes est distribuee par toute la France. Le fruit du Coudrier est diuersement appellé, Auelaines & Noisettes, aussi y en a-il de diuerses figures & conditions, rondes & longues, franches & sauuages. Touchant la figure des Noisettes, il y a peu d'arrest, car de toutes s'en treuuent de bonnes, toutesfois moins de faulses, des longues, que des rondes : mais à la condition faut auiser soigneusement pour n'en prendre que des franches. Il n'est question de s'amuser à affranchir les Coudriers sauuages, puis que les branches des francs s'enracinent auec autant de facilité que les sarmens de vigne. Et comme la vigne auec plus d'auancement s'edifie par plant cheuelu, que par simple sarment, aussi en ceste endroit prefererõs-nous les rejettõs enracinés prins és pieds des vieils Arbres, aux seules branches, desquelles, neantmoins ne ferons difficulté de nous seruir, en cas de neceſſité. Or soit plant enraciné ou non, nous le choisirons de la meilleure race qu'il sera possible, authorisee

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

par l'experience. Les plus remplies Noisetes, sont le plus à priser, à laquelle marque nous-nous arresterons; sans auoir esgard au corps : car souuent auient que les plus grosses Noisetes, sont les moindres en valeur, le dedans de leur fruit estant leger, langui, ridé, de mauuais gouſt, dont la debite est d'autant plus auilee, que moins l'on tire d'argent des choses legeres que des pesantes se vendans au poids, ainsi que d'ordinaire l'on faict de ce fruict-ci: preferant neantmoins les grandes aux petites Noisetes, les deux estans bien qualifiees. C'est aussi marque de bonté aux Noisetes, que la couleur de leur coquille, laquelle tant plus approchera de rouge tant mieux vaudra : pourueu aussi que la coquille ne soit trop grosse & dure, ains moderément espesse & ferme. Sous ces adresses nous edifierons la Coudraie, soit, ou par plant enraciné, ou par branche : ou par vn troisiesme moien, de semence : laquelle facilement & auec beaucoup d'vtilité, l'on emploie és endroits où le plant defaut. Les jettons venus de la semence, sans les transplâter, se conuertissent en bons Arbres, pourueu que la semence soit mise enuiron vn pied dans terre, à ce que les Arbres en prouenãs se treuuent sortir d'assés profond, pour leur affermissemẽt. Ainsi aduiendra, pourueu qu'on ne rempliſſe la fosse, y mettant la semence, ains on en laisse demi-pied de vuide attendant de la combler l'annee d'aprés, les jettons s'estans haussés. Ce sera auec espoir de bon & certain reuenu, si sans nous restreindre à nombre certain de Coudriers nous en plantõs grande quãtité (à l'exemple de Marseille, où la terre est fructueusemẽt emploiee à la nourriture de ces arbres-ci, & des Figuiers.) D'autant que les noisetes, estans de tresfacile recolte & de semblable conseruation, se gardent plusieurs annees: & toutes entieres, nõ cassees comme amandes, se vendent aux marchãds, qui ainsi les transportent par toutes les prouinces, dont le mesnager tire argent, & du bon & du mauuais de ce fruit-ci.

Marques de bonnes Noisetes.

Svr la cueillette, ceste obseruation est notable par preuoiance que de loger les Coudriers dans l'enceint des jardinages, ou ailleurs, d'où l'on en puisse aisemẽt & sans perte, retirer le fruict de luy mesme cheãt des Arbres, car c'est ainsi qu'il cõuient le recueillir, sans se donner peine de l'abatre. Attendu qu'il desire estre serré en parfaicte maturité, pour estre & rempli en dedãs, & rous en dehors, qualités venantes par le seul benefice du Soleil, auec la patience de laisser le fruit sur l'Arbre, iusqu'à ce poinct-là, qu'il s'acheue de preparer. Aprés qu'on aura amassé les Noisetes presques nues, auec peu de peine le reste de leur despouille sera enleué, s'en allant en poussiere : puis le fruit mis au Soleil pour quelques iours, s'y preparera, pour en aprés le serrer au grenier, l'emmonceler en lieu sec, toutesfois peu aeré, & là le garder, tant qu'on voudra attendant l'vsage & la vente.

Recolte & garde des Noisetes.

Nous planterons les Ceriziers & Guiniers enuiron le plus court jour de l'an, si nous voulons suiure la doctrine des Antiques : lesquels Arbres pour la rarité, ils traitoient curieusement. L'on donne à Lucul-

Ceriziers.

lus l'appriuoisement des Ceriziers en Italie, où il les fit transporter de Pont, apres ses victoires contre le Roy Mithridatés, le nommant *Cerasium*, d'vne cité ditte *Cerasos*, d'où il les tira. Depuis ce temps-là, l'Italie non seulement s'en est treuuee fournie, ains par son entre-pos, le reste de l'Europe, si qu'il n'y a aujourd'hui prouince desgarnie de tels Arbres. Le lieu propre pour le Cerizier & Guinier, est celui qui plus participe du sablõ que de l'argile, de l'humide que du sec, estãt sous climat temperé, plus chaud que froid, biẽ qu'il souffre assés patiemmẽt les injures des froidures. Comme il y a plusieurs sortes de Cerises, aussi diuersement sont-elles nommees selon les païs: non toutesfois sans quelque confusion, car en France on appelle, Cerise, le fruit qu'en Languedoc on dit, Agriote, & la Cerise de telle prouince est nommee en France, Guine. Toutes lesquelles Cerises se discernent par leurs grandeurs, figures, couleurs, gousts: s'en voyant des grosses, moiennes, petites, rondes, longues, plattes, refendues: des rouges, blanches, noires: des aigres, des douces: des molles, des dures: & des autres meslangees de diuerses qualités. La Cerise ou Agriote est plus aigre que douce, comme tirant son nom de là: au contraire la Guine, plus douce que aigre. Plus de sortes y a-il de la douce que de l'aigre, de ceste-ci ne s'en treuuant que de deux ou trois sortes, desquelles la grosse Agriote, aiant la queuë courte, le noiau petit, estant de couleur rouge-brun, surpasse les autres en valeur: mais de ceste-là, le nombre en est beaucoup plus grand: parmi lequel, paroissent pour les plus prisees, les duracines, appellees aussi, Graffions, mot prins en Dauphiné, generalement pour toutes sortes de Guines. Ce seroit non seulement trop entreprendre, ains se confondre, de rapporter les noms que les Italiẽs, Piedmontois, & Espagnols donnent à ces fruits-ci, suffira d'en representer quelques vns des plus vsités és prouinces de ce Royaume, pour les approprier és lieux esquels l'on est.

Noms des Cerises.

MERISES sont Guines presques sauuages & petites, tenans de l'amer, dont elles portent le nõ. Cœurs, sont assés grosses, poinctues & fenduesainsi dittes à cause de leur figure ressẽblant, & en leur chair & en leur noiau, aucunement le cœur d'vne creature humaine, par aucuns, sans grande raison, appellees aussi, Cerises heaumees, & leurs Arbres, Heaumiers. Non plus pouuons-nous dire pourquoi d'autres Cerises sont dittes, Pinguereaux, Rodanes, Greffions & semblables: tres-bien des Musquates, dont le gousts rend raison de leur appellation: l'on les peut accoupler auec les Cœurs, pour la conformité de leurs cõmunes & exquises qualités. Ces noms sont dõnés aux Guines non aux Agriotes, qui ne se discernent autrement que par les marques susdictes.

LES Cerisiers & Guiniers se delectẽt d'estre entés. Si c'est en fente qu'on desire de les affranchir (car ils reçoiuent tous entemens) le plustost sera le meilleur aprés les grandes froidures, sans attendre que les sauuageaux poussent, à cause de leur hastiueté à bourgeonner à l'approche du Printemps. Sur eux-mesmes est leur droit enter, mettãt des

greffes de fruit aigre, sur Arbres le portans doux, & au contraire, pour les meslanger : ce qui reuient tousiours à commodité, rendans par tels moiens, des fruicts agreables à la veuë & au gouſt. Le Prunier reçoit auſſi le greffe du Cerisier & du Guinier, & ce ſans extrauaguer: veu que ce ſont touſiours Arbres de Fruit à noiau, mais tel entement n'eſt de longue duree, pour la foibleſſe du ſujet.

Leur cueillette & vſage.

LA cueillete des Ceriſes & Guines ſe faict de iour à autre, ſelon le cours de leur maturité, pour les manger freſches & confire au ſucre & au miel, principalement les Agriotes, comme à ce les plus propres. Auſſi de toutes les eſpeces des mieux qualifiez, en ſechera-on au Soleil ou au four, pour ſeruir durant l'annee à l'apparcil des viandes, en ſauces, paſtés, tartelages.

Prunier.

SI le Prunier eſtoit autant rare, comme pretieux en eſt le fruit, il ſeroit rangé entre les choſes les plus priſees des champs, ſuiuant la maxime, *Que le plus deſirable, eſt ce dont l'on iouït le moins* : mais pour ſon facile accroiſt, ceſt Arbre-ci, eſt accompté entre les plus communs. Autre viande que Prunes, ne ſont les Dattes & mirabolans, & toutesfois pour merueille l'on nous les apporte des païs Orientaux & Meridionaux, pour le reſpect d'aucunes poires ne pommes, telle peine n'eſtãt priſe. Comme les excellents vins rendent celebres les lieux de leurs origines, ainſi en eſt-il des pruneaux, qui donnent nom à pluſieurs endroits d'où l'on les tire. Tout ce Roiaume fait cas des pruneaux de Brignole, de Valebregue, de Tours, de Reims, de Saint-Antonin, de Prinuas; de Saint Trufemus, pour leurs precieuſes qualités. Et là & ailleurs, meſmes en Prouence & Languedoc, pluſieurs Prunes ſe recueillent de diuerſes ſortes, dont les principales ſont, les trois Perdigones, les Imperiales, les deux Royales, les Dattes, de Chipre, de Ieruſalem, les deux Brignons, gros & petit, des quatre Dames, blanc, noir, violet, rouge, des trois Cathelanes, vertes, blanches, violetes, des Medecinales, des Damaiſines; par ces noms preſques cogneuës par tout. Outre leſquelles, infinies eſpeces ſen voient differentes entre-elles en toutes ſortes. Le Prunier ſedifie facilement, car ſoit deuant ou apres l'Hyuer qu'on le plante, ſous les generales obſeruations, touſiours il vient bien. Meſme facilité treuue-on pour le reſpect du terroir, aimãt, toutesfois, mieux eſtre logé en fons leger & humide, qu'en peſant & ſec. Quant à l'aer, ſous quel qu'il ſoit, neantmoins temperé, toutes ſortes de Prunes de moienne bonté viennẽt bien, meſmes exquiſes & precieuſes, ne ſont propres qu'és climats chauds, eſloignés des exceſſiues froidures. Sur lui-meſme ſente le Prunier, plus profitablement que ſur aucun autre ſujet. Conuient fauancer à faire ces entes-ci; pour les raiſons dites des Abricotiers & Ceriziers, ainſi par degrés conduiſant ces Arbres.

Les diuerſes eſpeces de Prunes.

Leur apparcil pour les conſeruer.

TOVCHANT la cueillette & garde des Prunes, comme leurs qualités ſont diuerſes, diuerſement auſſi les conſerue-on : car aucunes ſont ſechees entieres ſans peller ne trancher, autres ſont pellees ou tran-

chees, & en tel estat exposees à la chaleur du Soleil pour secher, lequel defaillant, sont mises dans le four moderement eschauffé. Au peller y a aussi de la diuersité, car aucuns pellent les Prunes auec des cousteaux, autres pour gaigner temps les plõgent dans la lexiue à ce preparee, qui leur enleue la pellicule. Celles qu'on transporte de la Prouence, sont plus mignardement gouuernees, selon aussi la delicatesse du fruit. L'õ les met secher sur des pointes d'espine, les y fichãt l'vne apres l'autre sãs s'entretoucher, aprés est le buisson suspendu à l'aer, par vne corde attachee à vn baston. Mais c'est aprés les auoir deschargees de leur pellicule, laquelle on leur oste auec des cousteaux faits de rozeau ou de canne, afin que la rouille du fer n'en sallisse les Prunes. Incontinent aprés on les pique au buisson, où elles demeurent vn couple de jours exposees à l'aer, non à la nuict, de crainte des rosees, à telle cause les retirant dans le logis sur la vespree. Touchant au noiau, on ne l'oste pas quand & la pellicule, mais c'est deux jours aprés, qu'estant la Prune emmatie, auec les mains bien nettes l'on le fait sortir du costé poinctu en le pressant entre les doigts, sans autre incision que celle que lui-mesme se fait en persant la Prune d'où il se fait voie pour sortir. Ainsi la Prune demeure entiere, & ronde comme vne figue, pourueu aussi qu'elle soit aprés ajencee entre les mains. Ce fait, on ne remet plus la Prune au buisson, ains on la repose sur des tables ou claies bien nettes, exposees au Soleil encores pour vn couple de jours. Puis estans moderément sechees, & sans attendre que leur humeur soit du tout tarie, on les met dans des boëtes bien serrees, pour là s'acheuer de confire: à la charge, toutesfois, de les visiter souuẽt durant leur premier mois, pour les estuẽter lors qu'õ s'apperçoit en auoir besoin. Ainsi en general l'on se gouuerne en ce mesnage, ce qu'on ne peut plus particulieremẽt specifier, chacun aiant ses obseruances singulieres, selon la proprieté de son lieu. To⁹ neãtmoins s'accordẽt à ce point, que de ne cueillir iamais ce fruit-ci, que parfaictemẽt meur, pour le peu de plaisir qu'il y a de le manger vert. Et pour l'impossibilité aussi de le conseruer prins mal qualifié: joint que posé qu'il se conseruast, le pauure goust de telle confiture, manifesteroit l'impatience de ne l'auoir laissé conuenablement appareiller sur l'Arbre.

Pommier. Les Antiques Paiens adoroient leur deesse Pomona pour tutrice des Vergers, ainsi appellee de ce nom de Pomme, presque general & donné à plusieurs fruits: lequel par succession de temps, restraint à vn seul, par icelui sont aujourd'hui seulement entendues les Pommes vulgaires cogneuës par tout le monde. Desquelles entendans parler en cest endroit, laisserons les Pommes de Coin, les Pommes de Grenade, d'Orange, de Pin, & autres portans ce titre, pour estre remarquees à leurs speciales appellations. Or comme ce nom-là estoit le temps passé communiqué à diuers fruits, aussi à present nostre Pomme en comprend sous elle plusieurs especes, voire tres-differentes, lesquelles l'on ne peut representer sans s'esbahir, tant pour leur grand nombre, que

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

diuersité de leurs louables facultés & agreables faueurs. Aussi l'honneur du Verger, que le Pommier, accouplé auec le Poirier, faisans ces deux Arbres-cy, le gros des Fruitiers, & fournissans pour toutes les saisons de l'annee, des Fruits en abondance: n'estant repas, que sur table l'on ne puisse seruir des Pommes & des Poires. Mais afin de ne se confondre, je traicterai premierement du Pommier, & en suite de l'autre.

Quand & ou le planter.

Le Pōmier est Arbre assés grād & touffu, tel se rendant planté en saison, & logé en fonds & aer agreables. Deuant ou aprés l'Hyuer (selon les distinctions ja faictes) le mettra-on en terre, choisie plus sablonneuse qu'argilleuse vn peu pierreuse, neātmoins fertile, & telle qu'il la faut pour les meilleurs segles: non seche, ains vn peu humide & l'aer approchant plus du froid que du chaud, toutesfois, temperé. Le Pommier sera enté en fente, lors qu'il commencera à bourgeonner, non deuant, quoi-que ce terme eschee vers le mois de Mars ou d'Auril, estant ce le secret de le faire asseurément reprendre, comme a esté dit. Il sentera sur lui-mesme, & aussi fort commodément sur le Poirier, pour la conformité de leurs naturels, dont le fruit en sortira tres-bon, & y sera l'arbre plus asseuré du ver que sur son propre tige, pour n'auoir le ver tant de prise sur le Poirier que sur le Pommier. Le Coignier le reçoit aussi volontiers, mais n'y dure pas longuement: ne pouuant la foiblesse du tronc, supporter la pesanteur des branches, dont à la lōgue le Coignier se trouue opprimé. En l'Aubespin, le Pommier est de bonne duree, pourueu qu'il soit enté deuant que le planter, pour fourrer l'enture dans terre: & dés-là, l'Arbre prendre le fondement de son tige, d'autant que l'Aubespin ne s'engrossit si tost, ne tant, que le Pommier. Et en petite coronne & en escusson & canon profitablement ente-on le Pommier: en somme, tant cest Arbre est de facile maniement, on l'affranchit par toutes les manieres à ce receuës.

L'enter.

Plusieurs noms de Pōmes antiques & modernes.

Encores qu'il ne soit necessaire de s'arrester aux particuliers nōs de chacune espece de Pommes, estant plus question d'auoir des bons fruits, que de magnifiquement les nommer: si est-ce qu'il y a du contentement de sçauoir comme on les appelle, par ci, par là, afin aussi que de la generalité de telles appellations, nostre mesnager puisse discerner ses fruits, sans toutesfois par trop s'y asseurer, pour la foiblesse du fondement, procedant cela du climat & du terroir, qui changent les noms des Fruits, comme a esté dit. I'entens me contenir dans les limites de ce Roiaume & de son voisinage. Car quel besoin est il parler des Pommes *Pejusianes, Siriques, Marcianes, Amerines, Scandianes, Sextianes, Manlianes, Claudianes, Marianes*, & autres de l'Antiquité, veu que le temps à renduë vaine telle curiosité? Les noms suiuans, comme les plus remarquables de ce siecle & en ces climats-ci, nous seruiront de guide, *la Melle* ou *Pomme-Appie*, ainsi ditte de Claudius Appius, qui du Peloponnese l'apporta à Rome, *la Rose*, *le*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Court-pẽdu, la Reinette, le Blãc-dureau, la Passe-põme, la Põme-de-Paradis la Põme de Curtin, de Rougelet, de Rambure, de Chastinier, de Frãc-estu, de Belle-fẽme, de Dame-Iane, de Carmaignolle, la Sãdouille la, Põme-de-Souci, la Pomme-cire, Courdaleaume, Turbet, Bequet, Camiere, Coüet, Germaine, Blanc-doux, Mẽnetot, Fueillu, Sapin, Coqueret, Cappe, Renouuet, Escarlatin, Espice, Peau-de vieille, Põme-poire, ou Oignonnet, Barberiot, Giraudete, la Longue, la Calamine, la Muscate, la Boccabreué, la Couchine, la Bourguinotte, la Tupine, la Pomme-de-George, de sainct-Ian, d'Heroet. Sur toutes lesquelles Pommes, nous choisirons les races les plus remarquables en bonté de gouſt & de conſeruation, pour la fourniture de nos Vergers: n'y en mettant des autres, que pour en paſſer la fantaſie. Ainſi par exquiſe election prendra tres-bon fondement noſtre Iardin Fruitier, pour durer longuement en reputation, à l'honneur de ſon fondateur. Dans ce grãd roolle de Põmes, ſ'en treuuẽt de diuerſes ſortes, des groſſes, moiẽnes, petites, des lõgues, des rondes, des rouges, des jaunes, des blanches, des vertes, voire des noires, comme la pomme de Caluau; noir en l'eſcorce, blanc en la chair: des douces, & des aigres, des mangeables cruës, & cuites, augmentans ou diminuans en ces qualités-là, ſelon les ſituations. Il y a peu de Pommes d'Eſté, ne ſ'en recognoiſſant guiere plus que de deux eſpeces, l'vne eſt la petite Pomme ſaint-Ian, meure enuiron le commencement de Iuillet, l'autre eſt du mois d'Aouſt, ditte de Grillot. Celles qui reſtent, ſont toutes de l'Automne, qu'on recueille en telle ſaiſon, toutesfois en diuers jours par l'ordre de leur maturité à ce plus ſauanceans les vnes que les autres, pour la varieté de leurs naturels, non tant, neantmoins, qu'aucune precede les raiſins.

Cueillir & conſeruer les Põmes.

La maiſtriſe de la conſeruatiõ des fruits, giſt au meurir. Parquoi eſt requis d'attẽdre que les Põmes ſoient meures en perfectiõ, auant que de les recueillir pour les garder. Car preuenãt ce point, c'eſt ſans doute qu'elles deſcherroiẽt toſt au grenier, ou par pourriture, ou fleſtriſſeure, & ſi demeureroient de pauure ſaueur: excepté quelque petit nõbre de certaines groſſes farineuſes en leur chair, & depeu de liqueur, qui veulẽt eſtre cueillies vn peu verdellettes. Les premieres meures, ſerõt dõcques celles q̃ premieremẽt tirerõs des Arbres, aprés les autres ſelõ leur ordre sãs diſtinctiõ d'eſpece. Les tardiues à meurir, ſerõt laiſſees ſur l'Arbre, juſqu'à ce que les gelees d'Autõne les aiẽt touchees, trois ou quatre fois, pour accroiſtre & fortifier leur bõté & garde. Pour en general cueillir toutes Põmes, faut choiſir les jours beaux & ſereins, eſchauffés du Soleil ſans brouillards ne pluies, ſur les dix heures du matin, pour dõner loiſir au Soleil d'auoir paſſé deſſus, afin que moins elles ſe reſſentent de la freſcheur de la nuict precedente. A telle obſeruation ſera ioincte ceſte-ci, que de cueillir en l'Arbre, les Pommes à la main, l'vne aprés l'autre, la queuë attachee au fruit: ſe donnant garde de ne caſſer rien, ſ'il eſt poſſible, par heurt ni autrement. Puis mettra-on à part les intereſſees, pour eſtre mangees les premieres: & les ſaines & en-

tieres, ſeront tout doucement portees au grenier, où elles repoſeront par races diſtinctes, ſans meſlange. Aucuns gardent les Pommes eſtendues ſur des aix, auec, ou ſans paille, ne ſouffrans qu'elles ſentretouchent. Autre par contraire vſage, les emmoncellent comme bled, ſans les remuer que pour en prendre à manger: croians que la curioſité de les reuoir, pour en ſeparer les pourries d'auec les ſaines ou autre occaſion, gaſte tout le monceau. Ceſte façon-ci eſt auſſi receuë par aucuns. Les Pommes ſont enfermees dans des tonneaux defoncés d'vn bout, aſſis ſur l'vn de leurs fons, l'autre regardant en haut; & parmi elles, eſt miſe de la paille pour les garder de ſ'entre-froiſſer: le tonneau eſt aprés r'enfoncé, ſi juſtement que l'aer n'y puiſſe entrer, non plus que ſ'il eſtoit rempli de vin, là les Pommes ſe gardent ſaines & entieres juſqu'au Printemps. Mais plus aſſeurément & plus longuement ſe gardent les Pommes dans les tonneaux, en ceſte maniere. Sans y mettre aucune paille, l'on les emmoncelle dans le tonneau, les y arrãgeant doucement l'vne aprés l'autre ſans les preſſer, puis eſt le tõneau fermé aſſés groſſierement, ſans ſe ſoucier de reſpirer ou non. Ceſte curioſité y eſt ajoutee, que l'humeur que les Põmes, ainſi preſſees, rendent en ſuant, eſt ſechee auec vn linge blanc, auec la ſueur oſtant la cauſe de leur pourriture. De dix en dix jours l'on les viſite, vne-à-vne, curieuſement les eſſuiant ſans les preſſer, tout doucement les remuãt de lieu en autre: ce que reïteré par trois ou quatre fois, & en ſomme juſqu'à ce qu'on recognoiſtra les Pommes ne ſuer plus, dont deſchargees de telle humeur nuiſible, ſe garderont ſainement de là en hors tãt qu'on voudra.

Quel lieu requis à la garde des Pommes.

CHACVN conſent à ceci, que le lieu auquel l'on garde les Pommes, doit eſtre temperé de chaleur & froidure, non humide, ains ſec & moderément aëré. Les Pommes qui ſe trouueront caſſees quand l'on les cueillira, non toutesfois pourries; ſeront emploiees en la boiſſon, l'vſage du païs le portant, ou à tel defaut, l'on les couppera à quartiers, puis ſechees au Soleil, ou au four ſeruiront au meſnage durant l'annee, les faiſant manger par les valets trempees en vin, ou en potages: ou meſlees au pain, auec le bled reduites en farine, ſi l'abondance de tel fruit n'en fait reſeruer pour les pourceaux. N'eſt conuenable de confire des Pommes pour la table du ſeigneur, ni au ſucre, ni au miel, ni au vin-cuit: par ce que ce fruit ne ſe peut guiere bien accommoder à aucune ſorte de confiture: tresbien en tartellages, buignets & ſemblables gentilleſſes de cuiſine, pour eſtre mangé incontinent, qui eſt tout le deguiſement qu'il ſouffre.

Poirier.

EN meſme ſaiſon que le Pommier, eſt planté le Poirier, en meſme ſorte: & en meſme façon & temps, eſt enté & affranchi, pour la ſympathie de leurs mœurs. En ce peu diſcordẽt-ils par entr'eux, Que le Poirier ne monte ſi hautemẽt, que le Põmier. Qu'il aime plus l'aer chaud, que le froid, toutesfois temperé, Qu'il profite plus en terre tendante à l'argile, qu'au ſablõ, telle que les tromens la deſirẽt. Sur lui-meſme

Où & cõment le plãtor & enter.

sente le Poirier, sur le Pommier aussi, en change de pareille facillité; & en somme, sur mesme sujets que le Pommier se reprend & vit le Poirier, comme semblable soin est requis au recueillir & garder les Poires que les Pommes: toutesfois, sous les diuersités ci aprés representees. Il n'y a Arbre entre tous les priués qui tant abonde en especes de fruits que le Poirier, dõt les diuerses sortes sont innumerables, & leurs differentes qualités esmerueillables. Car depuis le mois de Mai jusqu'à celui de Decembre, des Poires bonnes à mãger se trouuent sur les Arbres. En considerant particulierement les diuerses figures, grandeurs, couleurs, saueurs & odeurs des Poires, qui n'adorera la diuerse sagesse de l'Ouurier? Des Poires se voient rondes, longues, goderonnees, pointues, mousses. Des petites, moiennes, grandes. L'or, l'argent, le vermillon, le satin vert, reluisent aux Poires. Le succre, le miel, la canelle, le girofle, y sont sauourés. Et flairés, le musc, l'ambre, la ciuette. Bref, c'est l'excellence des fruits que les Poires, & ne seroit digne Verger, le lieu auquel les Poiriers & Pommiers defaudroient selon qu'ensemble les sauõs accouplés. Les Antiques Romains se sont plus arrestés aux Poiriers qu'à nul autre fruitier: & des estrangeres nations, non seulement en-ont-ils transporté les races en leurs Vergers, ains leur ont fait porter les noms, comme tesmoignent ces tiltres tirés de l'Antiquité, Poires *Pompeianes, Coriolanes, Doliabelliannes, Decumianes, Licerianes, Seuerianes, Amphorines, Volesmes, Neuianes, Tarentines*, & semblables qui seroient trop longs à reciter. Lesquels noms par la reuolution des siecles, ne sont plus cogneus aujourd'hui, non plus que plusieurs autres imposés aux fruits pour diuerses causes, prinses, ou des lieux d'où premierement ont esté tirés ou de leurs marques particulieres, ou du temps de de leur maturité, & semblables qui ont confondu leurs appellations. Et quand mesme en ce temps-ci demeureroient telles, ne les pouuons-nous pourtant rapporter à nos Poires, pour icelles appellations n'auoir esté pareilles generalement par tout: à quoi de necessité eust fallu que tous peuples eussent consenti, si on les eust voulu conseruer, & sans confusion les seruir. Mais tout le rebours s'est pratiqué depuis plusieurs siecles, car non seulement chacune prouince, ains presque chaque priué enteur, a donné à ses fruits, noms selon sa fantasie. Aux noms suiuans, plusieurs de ce Roiaume recognoissent leurs Poires, non toutesfois que j'estime cela estre sans dispute: d'autant qu'ici vne Poire aura vn nom, là vn autre, voire telle sera appellee diuersement, comme je l'ai remarqué estãt à Paris, où la Poire appellee, diuersemẽt, de *Messire-Ian*, est celle qu'en Dauphiné & Languedoc, l'on nõme, de *Coulis*: & la Põme qui en telle prouince est ditte de *George*, est celle de *Chastinier* en Frãce. C'est neantmoins peu de cas que cela au prix de la bonté des fruits, où principalement faut tendre. Ainsi donques nommerons-nous nos Poires, & d'aucunes representerons les qualitez, pour satisfaire à la curiosité de plusieurs. La petite *Muscatteline*, ceste-ci est la plus petite,

Les noms antiques des Poires.

Les modernes.

te, la plus muſcate, & la plus primeraine de toutes les autres. *La Doree*, ainſi ditte pour l'or dont elle eſt peinte du coſté regardant le Soleil: elle eſt aſſés groſſette, de figure tendant à la rondeur, de precieux gouſt, & de meureté contemporaine à la muſcateline. *Les Blanquetes*, ſont de diuerſes grandeurs, la plus groſſe eſt ſurnommee de Florence, eſtans toutes de ſemblable couleur, à ſçauoir fort blanche, dont elles portent le nom, meuriſſans preſques de compagnie dans le cœur de l'Eſté. *Les Muſcateles*, ſentent toutes le muſc, au reſte ſont beaucoup differentes par entr'elles; y en aiant de pluſieurs grandeurs, figures, couleurs, & temps de meureté, dont la plus groſſe eſt preſque ronde & rouge, vn peu tardiue. *La Brute-bõne* porte le nom de ſa figure mal-plaiſante, & de ſon gouſt treſ-bon; elle eſt groſſe, meure au mois de Iuillet. *Le Caillen-roZat* eſt de meſme mois, aſſés groſſe, preſque ronde, de couleur verte, de gouſt agreable. La Poire *de Rouſſelet, d'Orange, de Haſtiueau, la Cremoiſie, la Cameſſine, la Iaſſola, la Fadoche, la Sabatiere, la Poire de Fin-or* ou *de Poulini, la NaZarde, la Bergamote, les Poires de Bon-Chreſtien d'Eſté, & d'Hyuer, la Poire Chat, la Poire du Printemps, d'Angoiſſe, d'Amiot, de Molard, de Noſtre-dame, de Tabou, de Coulis, de Parmain, de Saint-Rigle, de Verdelet, de Rozete, de Renoult, de Hardi, de Pucelle, de Caluau*, noire en dehors, non en dedans, *Ris-de Loup, Vinot, Milan, Citron, Cœur de Roi, de Iargonet, de Franc-real, d'Amiral, de Meſſire-Ian, d'Angoubert, de Lombardie, de Bel-œil, la Poire Sementine*, ainſi ditte par venir au temps des ſemences, *de Certeau, de Cigoigne, de Dame-Iane, d'Eſpine, de Deux teſtes, de Valee, d'eau-RoZe, la Bazilique* ou *Roiale, la Nõpareille, la Succree, la Gelee, la Gẽtile, la Miellee, la Cuiſſe-dame, la Frumentelle, la Ioatane, l'Eſtranguillonne, la Campanete.*

VOILA vne grande partie des noms des Poires, vſités en pluſieurs endroits de ce Roiaume; non tous, pour l'impoſſibilité de les pouuoir entierement repreſenter, aucuns deſquels, mais peu, ſont recogneus d'vn bout de ce Roiaume à l'autre, à ſçauoir, le Bon-Chreſtien & la Bergamote, leur exquiſe bonté leur aiant acquis reputation. Sous telle generalité, ſont comprinſes toutes ſortes de Poires de l'Eſté, de l'Automne, de l'Hyuer, ainſi diſtinguees par ſaiſons, afin de ne ſe confondre. Mais c'eſt ſelon les climats, car il peut eſcheoir que des Poires ſeront en vn endroit haſtiues, qui en l'autre ſe trouueront tardiues, par la faculté du Ciel, plus chaud ou plus froid, en vn lieu qu'en l'autre, ce que l'homme d'entendement diſcernera pour ſon vtilité. Et comme ces fruicts-ci, ſe precedent en valeur l'vn l'autre, on remarque cela, que des Poires d'Eſté, l'honneur eſt donné à la Doree: de celles de l'Automne à la Bergamote: & de l'Hyuer, au Bon-Chreſtien. Chacune deſquelles Poires, eſt neantmoins accompaignee de quelque petit nombre d'autres de merite, pour leur precieuſe valeur. Outre icelles s'en trouuent dont la tardité les rend tres-recommandables, arriuãs non ſeulement juſqu'au Printemps, ains ſaines, paſſent en l'Eſté, y eſtans

mangees & cruës & cuites pour les malades.

La cueillete, garde & vsage des Poires

IL a esté dit que la cueillete & garde des Poires, est semblable à celle des Pommes: à quoi l'on s'arrestera, pour retirer des Arbres les Poires en parfaite meureté, & ainsi que les Põmes, les serrer au grenier. Mais en ce poinct les Poires surpassent les Põmes, que de souffrir toutes sortes de confire, au sucre, au miel, au vin-cuit & autrement les conseruer en delicate viande pour toute l'annee. Seches, sans moien se gardent longuement toutes sortes de Poires, voire plusieurs annees, mais plus asseurément que nulles autres, les Frumentelles & les Estranguillonnes. Aussi en tartelages & autres appareils de cuisine, generalement emploie on tout ce fruit, presque sans distinctiõ, tant il est ploiable & plein d'vtilité.

rs.

DVRANT l'Automne & l'Hyuer, est planté le Coigner, de plant enraciné ou de branche, pourueu que le jour ne soit importuné de froidure, ne d'humidité. Sa droite situation est en bonne terre, toutes-fois, plustost sablõneuse, qu'argilleuse, humide que seche, sous ciel pl^s froid, que chaud, neantmoins temperé. Il y a des Coings de trois especes distinguees plus par la veue que par noms particuliers, n'en trouuant autre que, *Struthies*, ainsi par Columelle, Dioscoridés & Galien estans nommés les Coings de la plus grande sorte, tenus en second rang de bonté. Les moiens aians la couleur d'or, sont les plus prisés, demeurans les petits pour les moins valeureux, comme sauuages. Tous lesquels Coings sont cottonnés, mais plus les moiens & dorés que les autres, comme marque de bonté. Les petits se rendent bons par enter, & plus fertiles auec l'affranchissement que tous Coigners reçoiuent grieement, voire ne refusent aucun greffe de fruits à pepin, ne les Abricotiers, comme a esté dit. Sur Poiriers, Pommiers, & Aubespin, s'ente profitablement le Coigner. Le Coing est couché en rang auec les Fruits de marque, pour ses bonnes qualités: se ploiant a estre confit en diuerses sortes, & à plusieurs appareils de gelees, cottignats, & semblables gentillesses: comme aussi en cuisine est vtilement emploié parmi beaucoup de viandes.

Les especes de ses fruicts.

Quand les cueillir.

LE plus tard que l'on pourra, les Coings seront cueillis, pour donner tant plus de loisir aux gelees de les toucher sur l'Arbre, sans laquelle preparation se pourriroient tost au grenier. Et quelques meurs qu'ils soient, ne se peuuent conseruer sans moien, que jusques à Noel: mais dans la lie du vin, tant longuement qu'on desire. Aprés auoir beu le vin, faites en deffoncer le tonneau, & dressé sur vn des bouts, la lie demeurant au fons, mettés y les Coings dedans: y ajoustant, s'il est besoin, de la lie d'autres tonneaux, bonne & franche, selon la quantité des Coings, afin qu'ils trempent continuellement: puis faites refermer le tonneau auec semblable curiosité, que pour le vin, le laissant se tourner en la caue pour y prendre des Coings au besoin. Mais d'autant que difficilement le tonneau se peut ouurir & fermer, comme il est necessaire à toutes les fois qu'on en tire des Coings; pour euiter telle peine, le meilleur sera d'auoir plusieurs petits tonneaux ou barrils, qu'vn seul

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

grãd, lesquels, l'vn apres l'autre, l'on ouurira sans les refermer, prenant à vne seule fois la petite quantité de coings y seiournant, les autres barrils demeurans entiers pour estre ouuerts à leur tour. Là se conseruerõt les Coings sains & entiers iusques aux nouueaux, sans autre changemẽt que de la senteur, qu'ils communiquent auec celle du vin, & de l'eau de vie, qui toutesfois s'en va par bouillir dans l'eau en les cõfisant, soit en quartiers, en cottignac, ou en gelees, pour lesquels seruices principalement, telle curieuse garde est inuentee. L'odeur des Coings pourrit toutes sortes de fruits, quãd par trop de voisinage la leur communiquẽt: pour laquelle perte preuenir, conuient serrer les Coings en grenier separé, esloigné des Poires, Pommes, raisins, & semblables fruits de reserue. *Leur odeur nuisible aux autres fruits.*

SANS m'esloigner du propos des Coings, dirai qu'entant le greffe de l'Aubespin blanc sur le tronc du Coignier, de ce mariage sort vn fruit nommé Arseirole. Il est petit de la figure d'vne Poire pointuë, de couleur rouge. Son goust est aspre, ne pouuant estre mangé que preparé en confiture au sucre ou au miel: ou bien dans le vinaigre auec du sel, pour seruir de mesme que les cappres. *Arseirole.*

EN la generale description des Arbres sauuages, est-ci aprés monstré comment le Chastaigner veut estre planté; estant la forest son principal lieu, pour le rang honorable qu'il y tient. Parquoi en cest endroit seulement enseignerai-je le moien de l'enter, pour lui faire produire fruit du tout agreable, à ce que soit en la foreſt & ailleurs, par tout estãt beau & profitable, l'on puisse auoir abondance de bonnes Chastaignes, autres que bastardes, appellees, Bouchasses, ne pouuant attendre des Arbres non-entés, les produisans petites, ridees, de difficile despouillement. De plusieurs especes de Chastaignes franches y a-il, dõt les meilleures sont les Sardonnes & Tuscanes, ainsi dites des païs d'où les races nous en sont venues de par-deçà. Les Sardonnes sont celles qu'on appelle à Lion, Marrons, cogneuës par toute la France, pour le trafique de tel fruit. Diuerses contrees de ce Roiaume abondent en Chastaignes. Le Dauphiné, la haute Prouence, partie du Languedoc, comme en Viuarés, Geuaudan, le Velai. Aussi l'Auuergne, le Limosin, le Perigord, la Guienne, la Gascongne en plusieurs endroits. En France y en a aussi en quelques quartiers. Le plus propre moien d'enter le Chastaigner est par canon ou tuiau, non en l'Esté, comme en cette sorte põ fait tous autres Arbres fruitiers, ains au Printemps auant qu'ils aient faict ject nouueau. Estant le Chastaigner ia entré en seve, auant toutesfois auoir pouſſé, est le point de mettre la main à l'œuure, parce que lors les Canons se despouillent fort nettement, & auec mesme facilité s'appliquent sur le tauuageau. Il conuient à cela preparer vn an deuant, & sujets & Arbres francs, desquels desirés auoir des greffes, en étestant & les vns & les autres, pour les faire reietter de nouueau, & tout-d'vne-main s'entr'accorder & jettons & Canons, si justement, proportionnément & d'accordante égalité entr'eux, qu'estans de pareil aage & gros- *Chastaigner. Lieu VII.* *Quelques noms de Chastaignes.* *Quand & comment enter le Chastaigner.*

seur, s'vniſſent tresbien enſemble. Par ce moien, ne faudrés d'auoir des entes tels que deſirés. ceſte obſeruation eſtant ſemblable à celle ja notee, ſur les propos des Amandiers. Aucuns entent le Chaſtaigner ſur le Cheſne, où il ſe reprend, mais le peu de profit qu'il y fait, nous incite de ne tenir nul conte de telle curioſité. Sur lui-meſme non ailleurs, veut eſtre inſeré le Chaſtaigner, non plus reçoit aucun autre Arbre, tout meſlange lui deſ-agreant.

Comment recueillir. LA cueillete des Chaſtaignes eſt de grande importance és lieux eſquels elles tiennent rang entre les principaux fruits, là reputee pour vn moiſſonner. Auſſi auec grande diligence & curioſité y ramaſſe on tel fruit eſtant paruenu en parfaite meureté, qui eſt lors qu'on void entrebaaſller les bources des Chaſtaignes, qui sõt leurs premieres robes garnies de piquerons, deſquelles ouuertures, les Chaſtaignes ſortent. Si on ne veut attendre qu'elles cheent d'elles-meſmes des Arbres, on les en abattra tout doucement auec des perches, ſans offenſer les jettons des Arbres, que le moins qu'on pourra: aprés ſerõt ſerrees és greniers, pour y eſtre conſeruees juſqu'au beſoin. Pour garder longuemẽt les Chaſtaignes, ſaines & entieres, diuers moiens y a-il. Aucuns, pour les garder fraiſches, ne les ſortent des bources qu'à meſure qu'ils en veulent manger, les tenans en lieu frais, non humide, ni eſuenté. Autres, aprés les auoir tirees des bources, les tiennent dãs du ſable meſlees enſemble, ou parmi de la feugere par littees. Mais ceux qui ne ſe ſoucient de les auoir fraiſches, les ſechent à la fumee ſur des claies à ce accommodees, aprés les battent pour les deſpouïller de leurs pellicules; finalement les vannent comme bled, dont deuenues blãches, ainſi deſchargees de pouſſiere & ordure, nettes & ſaines, ſans crainte de la pourriture, ſe conſeruent juſques aux nouuelles.

garder les Chaſtaignes.

Meurier N'ESTANT en ceſt endroit queſtion que de Fruits, laiſſé le Meurier Blanc pour la ſoie, traitterai du Noir, puis que de lui ſeul prouiennent les bonnes Meures. Fruit recommandable pour eſtre ſain, plaiſant au manger, & haſtif au meurir. Par les Antiques le Meurier a eſté eſtimé le plus ſage de tous les Arbres, à cauſe qu'il ne bourgeonne, que la rigueur des froidures ne ſoit paſſee, donnant, telle tardité, loiſir de le loger comme l'on veut. Le temps pour planter ceſt Arbre eſt depuis le commencement d'Automne juſqu'à la fin de l'Hyuer, les froidures & les pluies ne l'empeſchant. Deſire bon fonds, plus ſablonneux qu'argilleux, plus humide que ſec, & l'aer tẽperé, plus frais que trop chaud. Se delecte d'eſtre ſouuent fumé, & quelquesfois arrouſé. Il vient de ſemẽce, de branche & de racine, mais auec beaucoup plus d'auancement par ceſtui ci, que par branche: dont le meilleur eſt de tranſplanter au Verger l'Arbre ja gros & cheuelu, prins à la pepiniere, où il aura eſté ſemé, que de s'amuſer à le commencer par branche. L'enter n'eſt neceſſaire au Meurier, puis que s'edifians par branche tout affranchi ſort de la baſtardiere. Mais eſcheant qu'aiés des Meuriers ja auenus, dont le Fruit ne vous agree, les pourrés enter en Canon ou Eſcuſſon,

Où planter,

&

&

ainſi reformant leurs defauts à la bonté du fruit, qui s'en engroſſira : à quoi ſeruira de beaucoup la bonne culture du fonds, le fumer, l'arrouſer, & peſmunder en ſon brancheage. Le Meurier ne reçoit autre greffe que de ſa race, ou ſeroit de Blanc en Noir, & au contraire, auſſi n'eſt-il receu d'autre plante que ce ſoit. Contre ces auis, neantmoins, ente-on le Pommier ſur le Meurier Blanc, pour auoir des Pommes tresdouces: mais la difficile reprinſe de tels entes, prouenant du laict que jette le Meurier en l'inciſant, qui contraire à la ſeve du Pommier, fait ne tenir grand conte de telle ſubtilité. *Enter.*

Les Meures ne ſe pouuans que bien peu garder, conuient les manger freſchement cueillies : c'eſt pourquoi ne mettrons-nous au Verger que trois ou quatre Meuriers Noirs, nombre ſuffiſant pour ſatis-faire à ce qu'en ceſt endroit nous deſirons de tels Arbres.

Bien que la Corme ne ſoit Fruit rare, ains abonde par tout, venant meſme naturellement par les foreſts agreſtes, ſi ne ſera-il mal à propos, pourtant, de mettre dans le Verger quelque petit nombre de Cormiers, qui rant meilleur fruit rapporteront, que plus curieuſement ſeront cultiués. Les Cormes ſont auſſi appellees, Sorbes, du mot Latin, *Sorbus*, & leur Arbre, Sorbier. Le Cormier ou Sorbier ſera planté en meſme temps, en meſme lieu, ſous meſme aer que le Pommier: De l'enter ne ſe faut mettre en peine, pour le peu d'auantage qu'il y auroit, car pour auoir de belles Cormes, il ne faut qu'en bien cultiuer les Arbres. Non plus ſur icelui ſe ſoucier d'inſerer autre Fruitier, pour la durté de ſon bois rendant difficile l'enter, & doubteuſe la reprinſe du greffe. Il y a Cormier maſle, & Cormier femelle. Ceſtui-ci, eſt ſeul fertile, l'autre ne faiſant aucun fruit. Auſſi differentes par-entr'elles ſont les Cormes, dont les meilleures ſont les preſque rondes & mouſſes du coſté de la queuë; les pointues par tel endroit, eſtans eſtimees ſauuages, & les autres de la franche cõdition, bien que toutes viennent ſans artifice, comme a eſté dit. *Cormier.* *N'eſt beſoin d'enter les Cormes.*

Povr cueillir les Cormes, n'en faut attendre la maturité, ains conuient les tirer de l'Arbre eſtans encores jaunes & dures pour les faire acheuer de meurir ſur la paille, où ſeront tenuës eſtendues juſqu'à ce poinct-là, qui ſera lors, que deuenuës noires & molles, ſe pourront mãger; & ce ſera dans peu de temps; ce fruit ne ſouffrant la longue garde. Les Cormes auant leur maturité, coupees, & ſechees au Soleil ou au four, ſont facilement reduites en farine, moulues auec le bled pour le pain du meſnage, auquel ce fruit eſt vtile: tant pour allongement, que pour abattre la malignité de l'yuroie. Auſſi s'en fait de la boiſſon, qu'en defaillans les raiſins on l'emploie auant ſa maturité encores jaune, comme en tel cas l'on fait des Pommes & Poires. *Leur vtilité.*

Avssi quelque petit nombre de Cornoaillers ſierra bien parmi les precieux fruitiers (encores que ce ſoient Arbres deſquels la Nature, ſeule, fourniſſe les foreſts) à cauſe de la beauté des Cornoaillies, pour leur excellente couleur eſcarlatine, plaiſantes à voir. Durant tout l'Hy- *Cornoaillier.*

uer ſe plante le Cornoailler, vient en toute terre, bien que ſeche, mais à ſouhait, ſous aer plus froid que chaud. Son bois eſt ferme & ſolide, cõme corne de beſte, d'où il tire ſon nom. Auec le cormier a de commun le Cornoailler, le non-vouloir eſtre enté ne ſur lui-meſme, ne ſur autre plante: ni auſſi receuoir aucun greffe. Car ſans autre myſtere que de la planter & cultiuer, rend Fruit tel qu'on deſire. Par maſle & femelle ſe diſtingue ceſt Arbre, plus de Fruit & meilleur rendant ceſtui-là, que ceſtui-ci: dõt eſt requis diſtinguer les ſexes de ceſt Arbriſſeau, pour ne s'en charger que du plus profitable.

Ne deſire d'eſtre enté.

Son fruit. LA cueillete des Cornoailles ſe fera lors qu'elles auront attaint le dernier poinct de maturité, qu'on recognoiſtra à la couleur. C'eſt pour corriger l'aigreur naturelle de ce fruit, afin d'eſtre rendu propre à eſtre emploié en breuuage, la neceſſité y eſcheãt. Et auſſi pour le laiſſer manger aux pourceaux, principale de ſes vtilités. Car quant à la reſerue, aucune n'en eſt faite que pour plaiſir, en confiture au ſucre, à la maniere des Agriotes, & en gelees, pour rafreſchiſſement aux febricitans, où il ſe rend treſ-propre.

Meſlier ou Neſflier. DANS l'Hyuer ſe plante le Meſlier ou Neſflier, en terroir de moienne bonté, non trop humide ni ſec: comme de meſme deſire l'aer temperé, toutes-fois, plus froid, que chaud. Ceſt Arbre ſe plaiſt d'eſtre enté, voire ſur diuers eſtocs: ſur ſoi-meſme, ſur Poirier, ſur Pommier, ſur Coigner & ſur Aubeſpin: ſur tous leſquels Arbres, profite tres-bien, mais diuerſement, pour la diuerſité des ſujets. Les Meſles croiſſans ſur tronc de Meſlier, demeurent petites, quoi que franches, de bõ gouſt, ſans changement. Sur Poirier & Pommier, d'autant plus grandes, que plus les fruits des troncs tiennent de telle qualité, leur communiquans auſſi leur ſaueur & figure. Sur Coigner ſe forment les groſſes Meſles & plattes, douces en ſaueur. Au contraire, petites & pointues en l'Aubeſpin, duquel elles tirẽt vne petite & agreable aigreur. En fente eſt le ſeul enter des Meſliers, n'en pouuans ſouffrir les autres façons, pour la ſubtilité de leur eſcorce.

Eſt enté ſur diuers ſujets.

Les Meſles demeurent longuemẽt ſur l'Arbre. LES Meſles ou Neffles ſe meuriſſent par les gelees de l'Hyuer: pour laquelle cauſe les tient-on és Arbres fort long temps, juſqu'à prés de leur parfaite meureté, à laquelle elles paruiennent par la garde ſur la paille de quelque ſepmaine, lors les mangeans que de jour à autres elle s'en rendent propres. Autres reſerue n'en eſt faite, qu'en confiture & compoſte, qu'on prepare au ſucre, au miel, au vin-cuit, & autrement.

Noier. LE Noier fera l'entree des Arbres qu'on plante au Printemps: car bien qu'il ne ſoit autrement delicat, ſi eſt-ce que pour le plus aſſeuré, conuient le mettre en terre aprés les froidures: pour crainte qu'elles ne penetrent dans l'Arbre, par ſa groſſe mouëlle, qu'on deſcouure lui coupant la teſte quand on le plante. Ioint, que la ſeve de l'Arbre aidant à ſa reprinſe, eſt requis de l'attendre, pour le planter. Icelle donques venue, en la vieille Lũne du mois de Mars, ſera la vraie ſaiſon de mettre

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les Noiers en terre. Le meilleur fonds tel que pour les froments eſt celui que plus les Noiers deſirent, où ils s'accroiſſent en ſuperbe grandeur: pourueu que l'aer les fauoriſe, qui eſt le temperé, plus froid que chaud. Mais d'autãt que ſelon l'etymologie de ſon nom, le Noier nuit, *Nuit par ſes racines & ombrages.*

principalement aux bons labourages, ſes racines occupans importuné-ment le fonds; & ſes rameaux par grands ombrages, l'aer, au detriment de toutes ſortes de grains, fait qu'auec grande raiſon les meilleurs meſnagers ne logent les Noiers ailleurs, que là où ils ne peuuent beaucoup nuire. Tel lieu ſe prẽd és orees des chãps joignant les chemins, és valõs prés des ruiſſeaux, & autres pareils endroits, où la terre eſtant bonne, ne peut, à cauſe de ſon aſſiete, ſeruir à autre choſe. Le plus gros plant eſt le meilleur, pour-toſt s'agrandir, de la reprinſe duquel ne faut douter, encores que pour ſa peſanteur, falut quatre hommes à manier vn ſeul Arbre: à la charge que la foſſe ſoit grãde à ſuffiſance, en largeur & profondeur, pour, à l'aiſe, receuoir ſes racines. Pour auancement d'œuure, fourniſſés vous de plant de Noiers, le plus gros que pourrés recouurer: à telle cauſe, l'aiant laiſſé bien nourrir en la baſtardiere: ne tenant conte du mince & menu, dont la foibleſſe ne peut donner eſperance que de tardif auancement, ni reſiſter ni à la violence des vents, ni à l'importunité des beſtes, qui ſouuentesfois en frotant & broutant, degaſtent les jeunes Arbres de nouueau plantés, les treuuant expoſés à la campaigne, où eſt leur droite ſituation, non és Vergers reſſerrés, tant pour la grandeur des Arbres qui opprimeroiẽt les autres Fruitiers, que par n'eſtre la Nois fruit duquel l'on doiue faire autre eſtat, que des choſes communes de meſnage. C'eſt Arbre ne fleurit aucunement, comme la pluſpart des autres, ſeulement jette-il des chatons pour auant-coureurs des Nois prochaines, ainſi que font les Coudriers & Cheſnes. On ente les Noiers en Canon, ſur nouueaux iettons de l'annee precedente, dans le Printemps ou l'Eſté, comme i'ai dit des Amandiers: toutesfois rarement prend-on telle peine, ou ce ſeroit pour affranchir ceux qui ja auenus, ne produiſent fruit de valeur, qu'ainſi l'on corrige. Car des autres qu'on eſleue dés leur origine, en ſemant les Nois bien choiſies en la pepiniere, pourueiés à ceci, comme il appartient, d'où les Arbres ſortent parfaitement francs. Le Noier eſt fort vtile au meſnage, le fourniſſant pour toute l'annee, de Nois & d'huile, tant pour manger en la groſſerie de la famille (& en certains lieux eſquels celui d'oliue defaut, pour la table du maiſtre, à cela eſtant approprié) que pour bruſler à la lampe: outre autres infinis ſeruices, que, & Nois & huile font, à la medecine, à la peinture, aux cimens, eſtant, en outre, la confiture de la Nois faite au ſuccre, des plus priſees: & au miel, de paſſable bonté. Le bois du Noier eſt treſ-propre à tout ouurage de menuiſerie: ſert auſſi pour le chauffage. Leſquelles commodités compẽſent aucunement les nuiſances de ceſt Arbre, dont il tire le nom: où s'ajouſtent celles de l'ombrage, emmaladiſſant & hommes & beſtes, s'y retraians deſſoubs, aians chaud en Eſté, & que les Nois offenſent la bouche, l'eſtomach

Veut eſtre plãté groſſement.

Ne fleurit ains iette des chatõs.

N'eſt enté, de neceſſité.

Eſt de grãde vtilité au meſnage, pour ſõ fruit & pour huile.

Pour l'exte cõſiture des Nois: & pour ſon bois à la menuiſerie

& la teſte de ceux qui en mangent, ſans eſtre confites, moins toutesfois les freſches que les ſeches.

Cueillir & garder les Nois. LA cueillete & garde des Nois, eſt du tout ſemblable à celle des amandes, où vous renuoiant, n'en ſera ici parlé plus auãt. Si ce n'eſt pour vous donner auis, que pluſtoſt ferés exprimer l'huile des Nois à ce deſtinees, & meilleur il ſera: mais en moindre quantité en aurés vous, que ſi attendés longuement: eſtant ce de l'vſage de pluſieurs bons meſnagers, que de ne faire tirer leur huile d'autres Nois que des vieilles, à telle cauſe gardans leurs Nois vne annee, juſqu'aux nouuelles.

En exprimer l'huile.

Iujubier. LA Iujube ou Guindoule, reſſemble la cornoaille, en figure, en couleur, & en ce qu'elle a vn noiau dedans, comme auſſi l'oliue. En gouſt diſcordent elles, par eſtre l'vn doux & l'autre aigre, ne tenant la Iujube, rien de ſauuage, comme la cornoaille, qui a la couleur plus claire, que la Iujube. Par ces reſſemblances, aucuns tiennent la Iujube eſtre la cornoaille franche: ou la cornoaille, la Iujube ſauuage; mais ils ſe deçoiuent, car ce ſont deux Fruits diſtincts & ſeparés de diuerſes eſpeces, diſcordantes auſſi en ceci, que la cornoaille eſt de païs froid, & la Iujube de chaud. Pour laquelle cauſe, plante-on le Iujubier aprés l'Hyuer, vers le mois de Mars, de peur des froidures, en terre douce & fertile, ſous aer chaud, & en endroit non trop batu des vents. Eſtant eſloigné de ſon naturel, auec ſoin conuient le cultiuer, en le beſchant, fumant, & arrouſant au beſoin: mais en autre, il ſouffre patiemment la negligence du Iardinier. N'eſt neceſſaire de l'enter, puis que par le ſeul ſemer des noiaux, les Arbres viennent bons, & par les rejettons des vieux auſſi. Ne veulent eſtre plantés trop gros, ſuffira qu'ils aient attaint la groſſeur du manche du hoiau. Columelle marque deux couleurs de Iujube, l'vne blanche, l'autre rouge. La race de ce fruit a eſté premierement apportee de Surie en Italie par Sextus Papinius, d'où à la longue, eſt paruenue juſqu'à nous. Les Anciens ont appellé la Iujube *Poma* ou *Serica*, particulierement Columelle & Galien, *Zizipha*.

Quand & où le planter.

N'eſt beſoin de l'ẽter.

D'où venue la race.

Vtilité des Iuiubes. VERS la fin du mois de Septembre les Iujubes ſont recueillies, cõme eſtant lors parfaitement meures: aprés, ſerrees en lieu non humide, pour eſtre mangees durant quelques mois, ou eſtre emploiees en medecine le long de l'annee.

Grenadier EN meſme temps que le Iujubier, faut planter le Grenadier, en ſemblable terre, & ſous pareil aer, pour la conformité de leurs naturels. De la baſtardiere retirera-on le plant des Grenadiers, où de branche aura eſté mis enraciner quelques annees auparauant. Le plant ſera choiſi vn peu plus mince que le manche du hoiau, parce qu'il ne ſe reprend ſi aiſément, gros que menu. Ceſt enracinement de branche eſpargne la peine de l'enter: toutes-fois ſi on deſire de l'enter, on le pourra faire en canon ou eſcuſſon, non en autre maniere, à cauſe de la durté de ſon bois. De trois eſpeces de Grenades y a il, des Douces, des Aigres, & d'autres participans des deux gouſts, nõmees, Aigre-douces; differentes auſſi ſont elles en grãdeur, ſelõ leurs particulieres races.

Ses eſpeces

Toutesfois, à celà aide fort la culture, laquelle, immediatement, agrandit ce Fruit, car vne race de Grenades petites, mise dans vn Iardin bien cultiué, rapportera fruict plus gros, qu'vne de grande, plantee en lieu laissé en frische. Cela se remarque tous les iours, la difference des Grenades croissans és Arbres cultiués au Verger, à celles que portent les haies, qu'é plusieurs lieux l'on dresse pour closture, celles-ci demeurans petites, au respect de celles-là. Ce qui sera pour auis: & telle bonne culture seruira aussi de corriger aucunemẽt l'aigreur importune des Grenades: non l'adoucir entierement, cela ne se pouuant faire par artifice, quoi que par diuers remedes, aucuns s'en efforcent, non plus que d'engarder d'esclater les esclatables. Tout ce qu'à ces defauts on peut, est de ne se fournir des races trop Aigres, & des sujettes à creuer sur l'Arbre, quand il sera question d'edifier la Grenadiere, estant lors le remede d'autant plus asseuré, que plus facile, il est de preuenir les maux, que de les guerir estans auenus. La Grenade est ainsi ditte, pour le grand nõbre de grains dont sa pomme est composee. Elle est venue de Carthage en Italie, partant appellee des Latins. *Malus Punica.* *Veut la bonne culture.*

Les Grenades seront cueillies fort meures, car tirees de l'Arbre deuant ce poinct là, tost aprés se perdẽt par moisissure, ou se rident & dessechent: mais prinses en leur parfaicte meureté, sont de longue garde: pourueu aussi qu'on les tienne pendues sous des planchers, en lieux moiennement aërés, non humides. Aucuns au contraire, par ne sentir aër, les conseruent sainement vn an. Ils enferment les Grenades dans des grands vazes de terre curieusement couuerts & cimentés auec de l'argile ou de la poix, si bien que vent ne aër n'y entrent. A la charge, toutesfois, auant qu'enclorre les Grenades, de les bien secher au Soleil, en les y tenãs deux ou trois iours: auec aussi ceste subtile obseruance, que d'engarder de fener la fleur de ce fruit, ce qu'on fera, si dessus icelle l'on pose les Grenades lors qu'on les soleille, pour garder que le Soleil ne frappe dessus. Ainsi que de plusieurs autres Fruits, de ceste-ci se fait du vin, en exprimant son jus au pressoir, en aiant au preallable retiré nettement les grains, pour les descharger d'escorces & pellicules. Les Apoticaires ont accoustumé de conseruer longuemẽt le jus de Grenade dans des vazes de terre vitree, ou de verre, aprés estre espuré & escumé, y versant par dessus de l'huile d'oliue, pour le garder d'esuenter. *La cueillette du fruit, & sa garde.*

La bonté de la Figue n'est mise en dispute, chacun tenant ce fruit-là estre des plus exquis lequel & le Raisin, par jugement vniuersel, sont estimés la coronne de tous autres. De fait, à l'arriuee des Figues & des Raisins marchans presque de compagnie, on void disparoistre la plus grande partie des autres Fruits, comme cedans à leur delicatesse. Aucuns ajoustent à ce roolle, la Peche, mais ils se trompent: car biẽ qu'elle soit bonne, s'entend des bien choisies, si est-ce que meilleures sont plusieurs Poires, Pommes & Prunes, partant indigne d'estre couchee en si haut degré. Reuenant à la Figue, dirai qu'admirable est la cõtem- *Figuier.* *La Figue, fruit excellent.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

plation de tel Fruit, pour l'abondante varieté de ſes eſpeces & leurs diuerſes qualités, duquel ainſi que des Poires, les Anciens ont fait treſgrand eſtat, teſmoin les Figues de Carthage, portee au Senat de Rome par Caton. Laquelle bonne opinion, conſeruee juſqu'à preſent, pour l'vtile vſage de ce fruit, fait beaucoup priſer les Figues. On en void des blanches, des noires, enfumees, griſes, tannees, vertes. Des grandes, moiennes, petites. Des haſtiues & tardiues. Des ſaueurs tres-diuerſes & precieuſes. Quant aux noms des Figues, il eſt à propos d'en repreſenter les plus vſités, & de meſme pour l'hõneur de l'Antiquité, renoueller ceux qu'elle a voulu donner à ce bon fruit, que le temps n'a peu enterrer, non pour autre auantage, que pour contenter noſtre curioſité. Car en vain les voudrions-nous rapporter aux noſtres, pour la difficulté de l'entreprinſe. Columelle commande au meſnager de ſe meubler principalement des Figues *Liuianes*, *Afriquaines*, *Chalcidiques*, *Sulques*, *Lidianes*, *Caliſtruries*, *Topies*, *Rhodianes*, *Libyques*, *Hybernales* & de toutes celles qui fleuriſſẽt deux ou trois fois. Es endroits de ce Royaume où la Figue croiſt gaiement, on fait cas de celles qu'on nomme ainſi, *Aubicons*, *Bourjaſſotes*, *Blanquetes*, *Bruneſſenques*, *Quotidianes*, *Oeil de perdrix*, *Blauetes*, *Coucourelles*, *Bouuaux*, *Douces*, *Hoſpitalieres*, *Coquines*, *Ronſſaux*, *Pel-dure*, *Marſeilletes*, *Angeliques*, qui ſont blanches, longues & groſſes *Pourquines*, noires & petites, pour briefueté obmettant les autres. De toutes leſquelles eſpeces les Figuiers fleuriſſent vne ou pluſieurs fois: non à la maniere des autres Arbres, ains en produiſans des petites Figues de nulle valeur, qui comparees à l'eſcume, comme auant-coureuſes des bonnes, ſans paruenir à maturité, ſont par les bonnes expulſees de l'Arbre. Exceptees quelques particulieres eſpeces, dont la Figue de fleur ſe meuriſſant tres-bien, pour bonne eſt receuë, & pour ſa haſtiue meureté, fort eſtimee.

Antiques noms des Figues.

Modernes.

Fleur de Figuier, que c'eſt.

Or combien qu'il y ait pluſieurs eſpeces de Figues, ſelon leurs differẽtes qualités, ſi eſt-ce que les Figuiers veulent indifferemment eſtre plãtés en meſme temps, qui eſt aprés les froidures vers le mois de Mars & d'Auril, afin d'euiter le peril d'eſtre tués par le mauuais temps, qu'ils craignent touſ-jours beaucoup, mais plus en leur premiere jeuneſſe, qu'auancés en aage. C'eſt ſelon le general naturel de ceſte plante, à laquelle autre aër n'eſt conuenable, que chaud, ou moins temperé, ſe reculãt des froidures. Pour toutes ſortes de Figuiers, dõques nous choiſirõs tel aër: mais du fõds n'en ſera de meſmes, qu'õ diſtinguera pour l'approprier au particulier naturel de chaſque Arbre. Les Figuiers portans groſſes Figues, deſirent bons fonds, gras & humide, les autres ſe contentent de moienne terre, plus ſablonneuſe, qu'argilleuſe; non toutesfois trop legere & feche, car aucune ſorte de Figuiers, ou n'y vient, ou n'y fructifie. Il eſt vray que naturellement le Figuier ſauuage s'agraffe parmi les pierres, és vieilles mazures & ruines des baſtimens, dõt neantmoins ne peut-on eſperer fruit d'aucune valeur. Aiant l'eau à comman-

Quel aer deſire le Figuier.

Quelle terre.

Aime l'eau.

dement, ce sera le comble de leurs souhaits, que de faire boire les Figuiers en esté, quelquesfois durant les grandes chaleurs, leur aidant autant l'eau opportunément donnee, qu'elle leur nuit, croupissant prés d'eux, dequoi se faudra donner de garde, afin de ne les planter en lieu mareſcageux. Le fumer & labourer auance l'abondance de bonnes Figues: traittement qu'on ne leur espargnera. Ce ne seront pas des gros fumiers qu'on emploiera en cet endroit, ains des terriers vieux, & semblables engraissemens. Marseille abonde en precieuses Figues, cognuës par toute la France. Aussi en autres diuers endroits de la Prouence en croissent de fort bonnes: en plusieurs lieux du Languedoc auec, comme à Mont-pellier, Nismes, au Pont Sainct Esprit, au Bourg Sainct Andeol, ma patrie, à Aubenas & ailleurs. Le Figuier s'auance tost planté en grande fosse, donnant lieu à ses racines où s'estendent à plaisir: pour laquelle cause, l'õ la creusera fort ample & large, sans crainte d'exceder, si mieux on aime planter la Figuerie au raion, à la maniere des taillis, pour du tout à l'aise en mettre les racines. En ceci discordent les Figuiers des autres Arbres du Verger, que de ne vouloir estre plantés guieres gros, mieux se reprenant & amenceant le petit, que le gros plãt: dont, conuiendra le tirer de la bastardiere encores mince, sans l'y laisser beaucoup engrossir. Suffira d'auoir atteint la grosseur du poulce d'vn homme robuste, & tel le planter non droittement, comme les autres fruitiers, ains couché de long en la fosse, le recourbant par le bout, pour en faire ressortir à l'aer seulement quatre doigts ou demi pied, à la maniere des prouins. C'est pourquoi le raion long est plus propre à ce seruice, que la fosse ronde ni quarree, ou seroit qu'on la creusast auantageusement grande, comme de necessité conuient telle estre, car petite & serree demeureroit inutile. La raison de ce recourbement vient de ce que si le Figuier estoit éresté en le plantant, comme les autres Arbres, le froid, que tant il craint, entreroit dedans son trõc, par la plaie de l'ouuerture, sa grosse moüelle l'y attirant, dont il mourroit. Mais le plantant ainsi recourbé, & pour ce faire le prendre jeune & mince, n'est necessaire de le roigner aucunement: parquoi estant entier sans nulle ouuerture, les froids n'ont beaucoup de prinse sur lui. Ioint que le reste du tronc se conuertissant en racines, sert de bon fondement à l'Arbre pour en peu de temps le faire agrandir. Ne pouuant le Figuier, pour la grosseſſe de son tronc, estre recourbé en la fosse, ne sera inutile pourtant, moiennant qu'il n'excede la grosseur du bras d'vn homme, ains profitera, le plantant droit comme les autres Arbres: à la charge aussi de ne lui couper entierement toutes les brãches, ains celles qui notoirement destourneroient la reprinse, & de le soustenir auec vn pau, qu'on lui plantera auprés, auquel attaché, pourra resister aux vents. Aucuns plantét les Figuiers directement de branche sans se soucier de la faire enraciner en la bastardiere, ni d'en tirer des jettons du pied des vieils Arbres: mais c'est auec beaucoup moins d'auantage, & pour la reprinse & pour la duree, que se seruant de plant cheuelu,

La graisse, & la culture.

Lieux de ce Roiaume esquels croissent les bonnes Figues

Le Figuier desire d'estre planté mince.

Escheant de le planter grosset, comme il sera gouuerné.

Si c'est de branche sans racine, quel moien

S'il eſchet d'emploier ici la branche, n'en faudra recombler du tout la foſſe deuant vn an, afin d'en faire profonder les racines auant dans terre, par les raiſons dittes: ou bien la branche, eſtant enracinee au bout d'vne couple d'annees, la replanter plus bas. En replantant les Figuiers, ſera à propos (à cauſe de leur delicateſſe) de leur donner quelque engraiſſemens, leſquels profiteront beaucoup à leur repriſe, meſlés auec la terre du fonds: ici ſeront emploiés vieux & ſubtils fumiers, ou nouueaux & vigoureux terriers: & auec beaucoup d'efficace, l'arrouſemẽt durant leur premier Eſté. En canon & eſcuſſon eſt le ſeul enter de ces Arbres, dont l'on ſe ſert plus par curioſité, que neceſſité, lors qu'on veut affranchir quelques vieux figuiers qui ne vous agreent, puis que du tout francs ils viennent directement de branche, comme a eſté veu.

En quelle maniere l'enter.

En ce lieu Ch. xxiii. Nous auons repreſenté le moien de faire des figuiers nains, gentilleſſe dont l'on ſe ſeruira auec contentement, de laquelle, pour obuier redite, n'en ſera ici plus auant parlé.

La recolte des Figues.

D'AVTANT que les Figues ſe meuriſſent petit à petit, leur cueillette dure longuement: c'eſt pourquoi de iour à autre durant quelque temps, l'on les retire des Arbres ſelon qu'elles ſe preſentent meures. Les Aubicons ſont les plus auancees Figues, venans vers le mois de Iuin & de Iuillet, priſees tant pour celle leur haſtiueté, que pour leur groſſeur & paſſable bonté: au reſte, ne ſe peuuent longuement garder, pour laquelle cauſe l'on les mange freſches. Les Figues qu'on deſire conſeruer pour prouiſion, ſeront cueillies parfaitement meures, & tout auſſi toſt ſans autre myſtere, portees ſecher au Soleil ſur des aix, des claies bien tiſſuës, ou des caniſſes proprement faites auec des rozeaux. Là ſouuent l'on les viſite, & en le remuant & renuerſant s'en deſſus deſſous, on les haſte de ſe preparer au Soleil, qui les frape de to⁹ coſtés, & ſi biẽ, que dãs ſept ou huit iours, les rend ſuffiſamment deſſechees. Lors elles ſont ſerrees dans des caiſſes repoſans en lieu frais, nullement eſuenté, toutes fois, plus ſec, qu'humide, afin d'y eſtre conſeruees juſqu'à l'vſage, pour le manger & pour la vente. Mais c'eſt aprés les auoir reueuës & aſſorties, diſtinguant les petites d'auec les grandes, les bonnes des maũuaiſes, mettant chacune ſorte à part dans des cabas ou des ſacs, comme l'on deſire. Les plus important de ce meſnage, eſt le ſechet des Figues, auquel s'augmentent les difficultés à meſure que le Soleil decline, ſouuentefois à la ruine de l'ouurage: dont les Figues ſe pourriſſans, deuiennent paſture aux pourceaux, quand par la ſuruenue des pluies l'on n'a moien de les ſecher. Au defaut de la chaleur du Soleil, l'on ſe ſert de celle du four moiennement eſchauffé, mais cela ſe fait auec peu de profit, n'eſtans ne belles ne bonnes, autres Figues, que celles qui ſans deſtourbier s'acheuent d'appreſter au Soleil, dans peu de iours. En ſomme, le Figuier eſt Arbre riche, rapportant bon reuenu, s'il ſe rencontre planté en lieu chaud & auancé, afin de faire toſt meurir les Figues, pour de meſme eſtre ſechees durant les grandes chaleurs: par ce moien, euitans la faſcherie des pluies primeraines, contrarians

Le ſecher des Figues eſt le plus difficile de ce meſnage

à leur appareil. Parquoi, qui n'aura le climat fauorable, ne se souciera plus auant des Figuiers, que pour en planter sous ceste seule esperance, que d'en auoir des Figues freſches pour manger de iour à autre durant la saiſon: puis que l'appareil des Figues eſt plus incertain que le rapport des Arbres, leſquels, tant ſont fructifians, ne faillent jamais de produire, ou ce ſeroit quelque annee, mais à tard, par la malice des extraordinaires ſechereſſes du mois de Iuillet, bruſſans leurs fueilles.

Oliuier.

C'EST marque certaine d'agreable ſejour que l'Oliuier, d'autant qu'il ne s'accroiſt ne profite, qu'en lieu temperé, haïſſant les extremités de froidure & de chaleur; il eſt vrai que ſelon le commun naturel des plus precieuſes plantes (parmi leſquelles ceſte-ci tient honorable rang) l'Oliuier tend plus au Midi, qu'au Septentrion, aimant mieux la chaleur que la froidure. Et bien que directement il ne donne ſans appareil ſon fruict à manger, comme font la pluſpart des Arbres, pour cela n'eſt-il poſt-poſé à autre Fruitier, aucun deſquels ne le precede en valeur, pour la richeſſe qui prouient de ſon huile (par excellence à ce ſeul mot, huile, eſtant recognuë celle d'Oliue) & gentilleſſe de la confiture de ſes Oliues. Au profit ſortant de l'Oliuier, eſt jointe ceſte cauſe de plaiſir, que la beauté de ſa rameure, de non-vulgaire couleur verte, eſt d'autant plus agreable, que maugré l'Hyuer, telle ſe la conſerue toute l'annee. Le rameau d'Oliuier porté à Noë par la colombe, lui fut annoncement de bonne nouuelle. De là les Antiques ont prins la branche d'Oliuier pour ſignal de Paix, comme de Laurier, la Victoire. En quoi on peut remarquer combien ceſt Arbre ci, dés tous temps a eſté ſouhaitable, puis qu'il eſtoit emploié à repreſenter le repos du genre humain. De dix eſpeces d'Oliuier fait mention Columelle, qu'il nomme Oliuier *Pauſian*, *Algian*, *Licinian*, *Sergian*, *Neuian*, *Culminian*, *Orchite*, *Roial*, *Circite* & *Murtee*. Auiourd'hui ſe trouue bien complet ce nombre, voire & plus grand és païs où ceſt Arbre abonde: mais le temps a changé telles appellations: en certains endroits, ainſi eſtans nommés les Oliuiers, *Boutignan*, *Bequerut*, *Daurades*, *Verdales*, *Pommaux*, *Sauzins*, *d'Eſpaigne*, *Rouuieres*, *Glandaux*, *Roiales*, *Gentiles*, *Celiaux*, *Longuetes*, *Negraux*, *Boubaux*, *Salliernes*, *Morengues*.

Arbre riche.

Oliuiers portes Paix.

Ses noms antiques.

Les Modernes.

ESTANT l'Oliuier Arbre de païs chaud, nous ne l'expoſerions en ſon commencement à la merci des froidures, ains attendrõs de le planter juſqu'à ce que l'Hyuer ſe ſoit du tout deſchargé, à ce qu'exempt de telles injures, puiſſe reprendre ſans deſtourbier. A cela aide fort la ſeve, ſelon les communes experiences; pour leſquelles cauſes, ne mettrés la main à ceſte œuure, deuant l'arriuee du mois de Mars, lequel & le ſuiuant emploierons à ce meſnage, comme en eſtant la plus propre ſaiſon de l'annee. En pluſieurs endroits neantmoins, voire approchans les froidures, l'on n'attend le Printemps pour planter l'Oliuier, car c'eſt dés l'Hyuer meſme, qu'on le met en terre, comme les autres Ar-

Faut plãter l'Oliuier au printemps, l'Arbre eſtant en ſeue.

bres, sans distinction, toutesfois, mal à propos, pour les raisons dittes.

Quelle terre luiest propre.

A la disposition du ciel, conuient ajouster la qualité de la terre, pour la donner a l'Oliuier toute telle qu'il desire, sans laquelle concordance, ce seroit perdre temps, que de cuider l'esleuer. Car comme il requiert perfection d'aër, de mesme fait-il de la terre, ne se plaisant, ni en trop grasse, ni en trop maigre, ni en trop pesante, ni en trop legere, ni en trop humide, ni en trop seiche, ains seulemẽt en celle qui tenant le milieu, s'esloigne des deux contraires. Si tel lieu se peut rencontrer, ne doutés que vos Oliuiers ne soient tres-bien logés. Mais d'autant que tres rarement auient és affaires du monde, s'arrester au droict milieu sans choir en quelque extremité, pour Oliuete, nous prendrons plustost le fonds maigre, que le gras: le leger, que le pesant: le sec, que l'humide, pourueu que le climat soit fauorable. Ainsi choisie la terre, elle sera facile à labourer, partie tres requise, & n'estant size ni en plaine, ni en montaigne, sera par consequent en coustau releué, digne repos de tout precieux Arbre. Au reste de son edifice, grande difficulté n'y a-il, parce que son plant est aussi facile a recouurer, qu'aisé à loger en terre. Dont s'ensuit moderé entretenement; & celle pariece tant celebree en ceste plante, quoi que precieuse, qu'elle endure la negligence du laboureur, ne pouuant l'Oliuier perir par faute de culture encores que pour plusieurs annees on la lui denie: laquelle à la longue redõnee à propos, auec renouuellement de vigueur, lui void on reprendre nouuelle vie, se perpetuant par ses neueux, qu'en abondance l'Oliuier rejette du pied. De là commodément l'on se fournit de plant, car sans se donner peine d'en faire venir par pepiniere, ni autrement, on le trouue tout auancé joignant les grands Arbres: d'où les jeunes Oliuiers arrachés auec leurs souchetes portans des racines, sont heureusement plantés en l'Oliuete.

S'esleue facilement.

Quel est le bon plant d'Oliuier, & où prins

Moien d'auoir abondance de plant d'Oliuier.

MAIS defaillant le moien de trouuer à suffisance des rejettons aux pieds des vieux Arbres, & qu'õ delibere de faire cõme vn magazin des jeunes Oliuiers, à l'imitation des autres Arbres, on le pourra faire par branches, lesquelles s'enracinans en terre se conuertissent en Arbres. Ceste est l'ordonnance des Antiques (impropremẽt appellee, pepiniere, veu qu'il ne s'agit, ni de pepins, ni de noiaux, comme à ce estans les noiaux inutiles) pratiquee par aucuns de nostre temps, pour en abondance auoir du plant d'oliuiers. Vne iegune branche d'Oliuier grosse comme le bras, aiant l'escorce lisse & polie, est couppee d'vn Arbre de bonne race & fertile: auec la cie est mise en pieces par trõçõs d'vn pied, ou d'vn pied & demi de long, l'on enfouït ces tronçons dans terre bien fumee & labouree, jusques-là, que par dessus y en ait quatre doigts; auec telle obseruance, que de poser les tronçons debout, la partie d'enhaut tournee vers le ciel, comme elle estoit creuë en l'Arbre, afin que les jettons en prouenans, suiuent leur naturel. Là ces tronçons prennent racines, moiennant que le lieu soit tenu arrousé en Esté, & par marrer & sarcler, deschargé d'herbes malignes. Et à ce que par mesgarde, le

beſcheut n'offenſe les tendres jettons dans terre, l'endroit où ſont enterrés les tronçons, eſt marqué, ainſi demeurans en aſſeurance. D'vn couple d'annees l'on s'abſtiendra d'en oſter aucun rameau, quoi que pluſieurs en ſortent : paſſé ce terme là l'on cure le ſuperflu pour façonner les plantes, à ce que dans trois ou quatre ans aprés elles ſoient propres à tranſplanter en l'Oliuete. Voila l'ordre de tel meſnage. Mais auec plus de facilité, non toutesfois ſans esbahiſſement, void-on par experience vne bille d'Oliuier n'aiant eſcorce que d'vn coſté, s'enraciner tres-bien plantee droitement dans terre, & là deuenir Arbre ſans autre myſtere. De là eſt ſortie la ſciẽce de refendre les vieux & gros Oliuiers, d'vn en faiſant pluſieurs auec la cie, les prenans de leur long depuis le haut juſqu'en bas, racines & tout, comme s'accorde le mieux, ainſi que cõmunément le pratique en Languedoc & Prouence, où tranſplantant les Oliuiers auec eſcorce d'vn ſeul coſté, la Nature les acheue de reueſtir à la longue. Or de quelque lieu qu'on tire le plant d'Oliuiers, c'eſt choſe aſſeuree, que tant plus gros il eſt, tant pluſtoſt & plus vigoureutement repouſſe & s'agrandit-il, en la meſure duquel ne peut-on exceder, encores qu'il faut quatre hommes à manier vn ſeul Arbre, aiant l'Oliuier cela de commun auec le Noier. Parquoi, pour toſt voir voſtre Oliuete grande & fructueuſe, edifiés-la d'Eſtaques (ainſi appelle on en Languedoc & Prouence le plant d'Oliuiers) tortes & grandes, non de petites & minces pour le naturel de ceſt Arbre aſſés tardif à croiſtre, & par conſequent de longue vie & duree. *Autre.* *l'Oliuier veut eſtre plãté gros.*

Es prouinces où ceſt Arbre abonde, on ne le loge parmi les autres fruitiers és Vergers, ains pour les grands deniers qu'on tire de ſon rapport, des grands Vergers ſeparés, comme foreſts, en ſont faicts : ce qui n'eſt que l'vſage des regions où l'aër ne fauoriſe entieremẽt ce meſnage, eſquelles l'on ſe contente d'eſleuer quelque petit nombre de ces Arbres dans les Iardins, pour le plaiſir d'en voir la rameure & d'en tirer du fruit ſeulement pour confire. *Comment le planter.*

En plantant l'Oliuier, l'on lui couppe la teſte, à la maniere des autres Arbres, afin de les faire beaucoup rejetter. Deſire d'eſtre curieuſement rembouché de terre, de peur de l'eſuent, qu'il craint fort : à quoi auiſant de prés, lors qu'on le plante, comme à la maiſtriſe de ce meſnage, la terre eſt eſcartee ſi bien de tous coſtés que vuide aucun n'y reſte; & tant à profit eſt foulee auec les pieds, voire en la battant auec vn batoir, que l'aër ne le vent n'y puiſſent entrer. Sera bon, en rabaiſſant la terre des bords de la foſſe lors qu'on la reamplit, tout d'vne-main meſler du fumier parmi la terre, pour le plaiſir que ceſt Arbre prend d'eſtre engraiſſé : car quel que ſoit le fumier, eſt receu de l'Oliuier, mieux, toutesfois, tant plus vieil & pourriſe trouue : les gras terriers leur eſtãs auſſi treſagreables. L'Oliuier ne ſera planté prés du cheſne, ni en foſſe de laquelle l'õ aura tiré cheſne, à cauſe de l'inimitié naturelle qui eſt entre ces deux plãtes, dõt l'Oliuier languit & perit. Cela n'auient du voiſinage du Figuier, ni de celuy de la Vigne, par-entre leſquels, ſe cõporte-il *L'Oliuier hait le cheſne.* *Aime le Figuier & la Vigne.*

assés bien. Le meilleur, toutesfois, est de ne dementir le nom de l'Oliuete, en n'y meslãt aucun Arbre d'autre espece; ains la composant des seuls Oliuiers, les plus remarquables en fertilité. En la disposition de l'Oliuete, cecy est notable, estant le païs importuné de chaleur, de la plãter à l'aspect du Septẽtrion; & si de froidure, du costé de Midi, afin d'adoucir aucunement telles intẽperies. Columelle n'approuue l'opinion de plusieurs de son temps, qui tiennent l'Oliuete n'estre fertile, ou se nourrir estant esloigné trente lieuës de la Mer. En Prouẽce & Languedoc, cela est manifeste, que l'abondance des Oliuiers se trouue enfermee dans pareille espace de terroir. Il est vrai, que de siecle à autre se recule-on heureusement de la Mer, faisans fructifier ces Arbres-ci en diuers lieux, pour leur froidure, estimés le temps passé, impropres à leur accroissement, pratiquant la maxime: *Que beaucoup de bonnes choses se perdent, par faute de les rechercher.*

Opinion ancienne touchant l'Oliuier.

La maniere de l'enter.

APRES le planter conuient parler de l'enter. Plusieurs ne se donnent telle peine, laissans produire à leurs Oliuiers, fruit selon leur naturel, sans artifice, que si souuentesfois rencontre bien: mais pour bonne qu'en soit la race, touſjours meilleure se rend-elle par enter, & pour la qualité & pour la quantité du fruit. Le vrai enter de l'Oliuier est sur luimesme, en vain s'estans aucuns efforcés d'affranchir les oleastres, comme aussi c'est abus de cuider inserer l'Oliuier sur autre Arbre, ne de lui faire receuoir aucun fruitier. Le seul mois de Mai en est la saison, l'escusson la seule maniere, & le poinct le meilleur pour la reprinse des entes (sans obseruation d'aucune Lune) est quand les sujets sont en fleur, terme qu'il faut prendre par les cheueux, sans le laisser passer. Mais c'est pour le regard des Arbres ja auenus, dont l'aage les rend capables de fleurir: car des plus jeunes ne conuient attendre telles adresses, ains de les enter dés la secõde annee de leur replantement. L'incision se fait en quarré, selon la figure de cette lettre Grecque, Π, dõt ci deuãt jai parlé; & ce, és endroits les plus vnis & solides des principales branches, n'excedans sur terre guieres plus que la hauteur d'vn hõme. Là seront appliqués les escussons, tãt propremẽt qu'on pourra, & encores qu'ils ne joignẽt parfaittemẽt de tous costés le bout de l'escorce de l'Arbre, (cõme és autres Fruitiers, cela est necessaire) n'importe, estãs ceux-ci, plus faciles à reprẽdre qu'aucũs autres entes. Deux ou trois escussons mettra-on à chacune brãche, & d'auãtage selon sa grosseur, non perpendiculairemẽt l'vn sur l'autre, ains en enuirõnãt la brãche des costés en tournoiãt, par dessus lesquels, quatre doigts ou demi pied, enleuera-on de l'escorce de la brãche, vne courroie large de deux doigts, enuirõnant l'Arbre en ceinture, pour aucunemẽt arrester la substãce du trõc, à l'auãtage des entes, sans du tout l'oster aux brãches, à ce qu'elles acheuent de nourrir les Oliues dont les fleurs font demonstration: & que cas auenãt que les entes ne prennent, les Arbres demeurent encores entiers, soit ou pour les reenter par apres, soit ou pour les laisser en leur premier estat, si bon vous semble. Ainsi sans grand hazard, l'on attend les entes auoir bour-

bourgeonné, lesquels possederont entierement l'arbre, quant au bout d'vn an les branches siees en la partie ja escorcee, toute la nourriture du tronc sera laissee pour eux. Toutesfois, si on ne se soucie du fruit de ceste annee-là, ce sera en plus grande asseurance de la reprinse & auancement des entes, si tout-d'vne-main en entant les Arbres, l'on les descharge de leurs branches, en les éteſtans entierement; car par ce moïẽ, aurés l'vtilité requise de ceste nourriture, en ce, qu'aucune partie de la vigueur de l'Arbre ne se perdra, ains toute paruiendra au profit des entes.

Cõment cõduire les Oliuiers, pour les faire bien fructifier.

Sans abuser de la patience des Oliuiers, l'on les cultiuera soigneusement, afin de leur faire produire du fruit en abondance, selon qu'il se recognoit, à veuë d'œil, leur raport manifester la diligence de leur maistre. Voire requierent-ils gouuernement particulier, pour la particularité de leur naturel: ce qui me dispence de n'en renuoier ailleurs le discours, c'est assauoir au general des autres Arbres, ains d'en traiter en ceſt endroit. La culture qu'ils desirent, est d'estre profondement deschaussés, sinon chacun an, à tout le moins de deux ou trois l'vn: & aprés auoir couppé des racines tout ce qui paroistra à descouuert, reäplir la fosse de bon fumier meslé auec de la terre du fonds, en reünissãt le plan sans releuement, comme aucuns ignorans font cuidans bien besongner, qui en emmoncelant la terre au pied des Arbres, en font tarir les racines. D'autant que les racines cerchans la terre mouuee & engraissee, se logent en la superficie, & se trouuans au dessus de la mõticule du releuement, vuides d'humeur, en temps de secheresse defaillent, au detriment de l'Arbre, qui à la longue en perit. Le reste du chãp sera tenu labouré, afin que les herbes ne s'y logent. Et à ce que la despence forte du fonds mesme, sur icelui serõt semés les legumes ou des bleds, qui paians la culture, l'Oliuete s'entretiendra d'elle-mesme. De deux en deux ans on chargera le fonds de l'Oliuete à la maniere des autres labourages, pour auoir tant plus de loisir de le guereter, pour le rendre tant plus capable à ce seruice. Les Oliuiers s'accordent en ceci, auec plusieurs autres Arbres, que de ne produire indifferemment tous les ans du fruit; ains de deux l'vn, à tout le moins fort raremẽt: auquel naturel est de besoin les entretenir, pour le profit de ce mesnage: car mieux vaut de deux ans l'vn, auoir bonne cueillette d'Oliues, que chacun an, vne maigre & chetiue. A cela l'artifice vtilement interuient. L'experience monstre que quand la terre est ensemencee, les Oliuiers portent du fruit; & estant vuide, s'amusera à faire du bois pour l'abondance de nourriture que le fonds donne aux Arbres: dont s'auanceans en rameure, se rendent capables par aprés, à fructifier. C'est de l'Antiquité, qu'on a tiré telle primeur, Columelle l'aiant ainsi escrit. Pour donques auoir également du fruit chacune annee, le pere-de-famille partira en deux ses Oliuetes, lesquelles, alternatiuement par annees, il labourera & ensemencera: moiennant lequel ordre, & la faueur du ciel, aura touſ-jours abondance d'huile. Pourueu aussi qu'il tien-

Est à souhaiter l'Oliuier ne porter fruit que de deux ans l'vn.

ne nettoiés ſes Oliuiers, les eſſaguans à propos & par art; voire les éteſtans en la neceſſité, en les deſchargeans du bois ſuperflu, partie des plus requiſes à l'entretenement de ces Arbres-ci, en vain attendant fruit, bon, ni en abondance, d'aucun Arbre ſurchargé de brancheage.

Quand & commẽt amaſſer les Oliues.

LA cueillete des Oliues donne grande fatigue, auſſi tient-elle rang entre les plus importantes des pais d'Oliuiers. Cela auient du temps, qui eſt l'Hyuer aux jours courts: & pour le naturel de la choſe, l'ouurage en eſt long, puis que c'eſt à la main qu'on tire les Oliues des Arbres. Aucuns pour l'eſpargne, les abatent auec des perches: autres croient que c'eſt ruiner les Arbres: auquel auis eſtant jointe la raiſon, pour le profit des Arbres, fait preferer le cueillir des Oliues à la main, au battre, & laiſſee à chacun ſa couſtume, dirai le temps de ceſte recolte eſtre arriué, lors que les Oliues ſont deuenuës noires, lequel poinct l'on attendra auant que de les cueillir (ou ſeroit celles qu'on deſtine à confir, qu'il conuient prendre encores vertes & fermes.) Auec diligence, l'on mettra la main à l'œuure, de peur des froidures tallonnans la ſaiſon. Dés le mois de Nouembre, peu deuant la beſongne eſt couuerte, continuant tout l'Hyuer, & plus tard, ſelon l'abondance de tel fruit. Sur des linceuls eſtendus és pieds des Arbres, l'on fait choir les Oliues, d'où aiſement ramaſſees, ſont aprés portees au grenier pour y repoſer, attendant le moien d'en faire exprimer l'huile. De peur d'offenſer les Arbres en y montant deſſus, on accommode des eſchelles à ce particulier ſeruice, par le moien deſquelles, les Arbres enuironnés de tous coſtés, ſans preſſer leurs branches, auec beaucoup d'aiſance, ſont deſpouïllés de leur fruit. Eſt defendu de toucher aucunemẽt aux Oliuiers, pendant qu'ils ſont baignés, ou de pluie ou de gelee, de peur de les incommoder pour pluſieurs annees. Partant, la pluie ſuruenant ou les gelees cheans deſſus, faut auec patience chommer de ce labeur, en attendant que par le retour du beau temps, les Arbres ſechés, l'on retourne amaſſer les Oliues comme deuant, car de cuider remettre les Arbres en eſtat de pouuoir eſtre vendangés ſans leur nuire, par eſcourre & esbranler, c'eſt accroiſtre leur mal. Le grenier pour l'entre-pos des Oliues, ſera à couuert, en lieu frais, ſec, plus eſuenté, qu'humide, paué de bois, vn peu en pente, pour vuider l'humeur qu'elles rendent eſtans amoncelees. Auant que les y loger, elles ſeront curieuſement nettoiees, les deſchargeans de toutes ordures, de pourriture, de pierres, de terres, de buſchetes, & ſemblables drogueries, pour nettes ſe conſeruer ſans ſacquerir aucune mauuaiſe ſenteur. Le moins garder les Oliues eſt le meilleur, pour la bonté & pour la quantité d'huile: car ſans doute des freſchement enuoiees au moulin, l'huile en ſort, & plus doux & plus abondant, que des longuement gardees: ſe recognoiſſant tres-bien cela à l'œil, l'huile ſaugmenter en telles bonnes qualités, à meſure qu'on ſauance à l'exprimer des Oliues, aiant eſtimé eſtre à propos, par ceſt auis, oſter l'erreur de la contraire opi-

obſeruatiõ notable & neceſſaire pour le biẽ des Arbres

Quel ſera le grenier pour le repos des Oliues.

Quand en exprimer l'huile.

nion pratiquee par plusieurs.

Oranger, Citrõnier, Limonier. &c.

Voici des plantes & des fruits qui seruent beaucoup au decorement des Iardinages, lesquelles l'homme d'esprit emploiera, pour rẽdre son lieu du tout beau & plaisant. Ce qu'il trouuera faisable, puis que les Oranges, Citrons, Limons, & semblables fruits precieux, viẽnent en tout aer, moiennant despence condigne. Pour vn preallable, doit-on se resoudre à quelles fins l'on desire esleuer ces rares plantes, pour de mesme s'y affectionner. Car sic'est pour le profit, il faut venir à l'espargne, de laquelle en nul autre endroit de ce Roiaume l'õ ne peut vser, qu'és parties Meridionales, prés la mer Mediterranee, en certains recoins de la Prouence & du Languedoc, pour la chaleur du climat, du tout necessaire à leur nourriture. Mais ne regardãt qu'au plaisir, par tout où l'on voudra les edifier, on le pourra faire auec de l'argent: n'estant aer ne terre tant difficiles & rebours, qui par artifice, ne soient à ce domptés & appropriés. Il semble que les Antiques n'aient cogneu de ces Arbres-ci, que le seul Citronier, pour ne faire mention aucune des Oranges, Limons, ne Ponciles, qui aujourd'hui nous sont tant familiers. Par le moien de Palladius, l'Italie fut anciennemẽt peuplee de Citronniers, les y aiant apportés de Medic d'où ils ont tiré leur nom, encores des Latins appellés, *Medica Malus*, Des autres, l'on est incertain par qui, ni en quels temps furent premierement naturalisés de pardeçà. Tant y a, que, & le soin que communément il conuient auoir pour l'esleuement de toutes leurs plantes, & la conformité des fruits, monstrent ces Arbres-ci, auoir touſ-jours esté de mesme origine. Tous ces Arbres sont fort delicats craignans merueilleusemẽt le froid, duquel battus ne peuuent subsister. C'est pourquoi, pour leur conseruation, plus d'artifice est necessaire, que plus l'on les recule des endroits esquels le temps les a naturalisés. Premierement, est requis, pour les defendre du froid, qui tant leur est contraire, d'auoir l'œil à ce, en les tenant legerement couuerts, és plus rigoureux mois de l'Hyuer: puis les approchant des parties Septentrionales, auec des exquises couuertures, se seruir du feu pour les eschauffer. Car seulement ils ne desirent d'estre preserués des froidures, ains veulent estre rauigouris par chaleurs naturelles ou artificielles. Or comme ces choses sont ordinairement de grande despence, aussi ne se laissent elles manier que par les grands selon la pratique des Princes & grands Seigneurs, en France, en Allemagne, & ailleurs, où, non, sans merueille, void-on croistre & meurir ces precieux fruits, quoique sous aer contraire à leur inclination. Auec beaucoup d'esbahissement, cela paroit à Heilderbeg, maison de l'Electeur Palatin, de laquelle le Iardin nourrissant telles precieuses plantes, est enuironné d'vne grande cloison de charpenterie, & couuert de mesme durant le mauuais temps: pendant lequel, les Arbres y sont tenus chaudement, par des poiles qu'on y eschaufe: & par le moien des grandes feneſtres, dõt le logis est esclairé, qu'õ ouure & ferme à volonté, le Soleil y entre

Cõsiderations sur l'esleuemẽt de ces Arbres.

S'accroissent par tout, moiẽnãt soin requis.

Leur delicateſſe.

Description d'vn beau Iardin à Orangers,

és beaux jours pour rejouir les Arbres. Finalement, le beau temps venu, & la crainte des froidures passee, sont les Arbres desueloppés de leurs couuertures & cloisons, & laissés au pouuoir de l'esté, si que moiennant ces magnifiques sumptuosités continuellement, la douceur du Primtemps & de l'Esté, regnent en ce logis là, & jamais n'y est sentie la rigueur de l'Hyuer.

La maniere de conduire ces Arbres.

Le gouuernement de ces Arbres requerant soin particulier non cõmunicable en tout auec celui des autres Fruitiers, requiert aussi particuliere demonstration, pour enseigner à les esleuer, les faire parcroistre, & fructifier. Est besoin entendre que de ces rares plantes, qui des terres lointaines sont ja paruenues à nostre cognoissance, l'on en remarque en Italie, principalement, quatre especes, nommees, Orãgers, Citronniers, Limoniers & Limones, celles-ci aussi dittes Poncires: & en outre, pour cinquiesme espece, vne autre appellee, Pomme-d'Adam. Le fruit de tous lesquels Arbres, se mange crud & confit, escorces, jus, & grains, excepte e la Pomme d'Adam, qui ne sert presque qu'à estre regardee, manice, flairee, & à sen lauer les mains pour sa beauté & bonne senteur estant au reste de peu de valeur. Les grains de ces fruits, produisent des Arbres, toutesfois lentement, à raison de laquelle longueur, sont les rejettons cheuelus prins és pieds des grãds Arbres, preferés à la semence. Aussi leurs branches s'enracinent assés bien, hors-mis celle de l'Orãger, qui pour la durté de son bois, ne prẽd racine que tres-difficilemẽt & raremẽt, au cõtraire la branche du Poncile s'enracine plus facilement, & mieux que de nul autre. Le transport de telles plantes d'vn lieu en autre, est fort faschеux, ne le pouuãt souffrir leur delicatesse, qu'auec imminent peril de les perdre: sur tout si on est contraint de les faire porter de loin, car encores pourroient elles endurer quelques journees, aiant curieusement couuert & empaqueté leurs racines. Dont conuient prendre ceste resolution, qu'estant en lieu fort esloigné de tels Arbres, laissé le plant, le meilleur sera de se seruir de la semence, ce qu'on fera auec esperance de bon succés, en la maniere suiuante.

Quel fumier leur est bon.

Quand & commẽt semer les graines de ces Arbres.

Des vazes de terre de potier ou des petites caisses de bois, seront remplios de la meilleure, plus subtile & maleable terre qu'on pourra recouurer, qu'à cela on preparera en la criblant & fumant dés l'Hyuer precedent, afin que sous les efforts des froidures, elle se cuise & adouciſſe. Le fumier qu'on emploiera ici sera de cheual & de brebis, vieux & pourri; toutes sortes de cendre y sont aussi bonnes, mais par dessus les autres celles prouenantes des courges & concombres brussés, comme tres-delicates. Aprés dans le mois d'Auril, que les fruits sont parfaitemẽt meurs, les semences en serõt tirees, & aussi tost mises en terre quatre doigts de profond, posees de leur plat, deux doigts de distance l'vne de l'autre, & distinctement separees par vazes, afin qu'elles s'accroissent tant mieux, que chasque espece aime son semblable. De deux en deux jours les arrouserés, premierement auec de l'eau tiede,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

apres auec de la freſche, ſelon que le temps ſe ſchauffera, & touſ-jours par meſure: à ce que les ſemences n'en ſoient noiees, ains ſeulement humectees vous prenant garde de ce point, que de tenir à couuert vos vaſes & caiſſes, toutes les nuits du mois d'Auril, & la pluſpart de celles de Mai: auſſi en tous autres temps, ſoit jour ſoit nuit, importunés des freſcheurs reſtantes de l'Hyuer, ou des tempeſtes & greſles de l'Eſté. Ainſi ageancees ces ſemences, leueront toſt de terre ſen montans en haut: & encores qu'elles naiſſent par trop eſpeces, ne faut pourtant ſe diſpenſer d'en arracher aucune plante ſurabondante, qu'vn an ne ſoit paſſé pour auoir loiſir de diſcerner les fortes des foibles. Mais apres ce terme-là, ſans autre delai en oſterés tout le plus mince, pour faire place à deux ou trois plantes que laiſſerés à chaſque vaze, tant eſloignees les vnes des autres, que le lieu le permettra, afin qu'à l'aiſe elles ſaccroiſſent & fortifient. Auſſi eſt dangereuſe la precipitation à eſmunder les nouuelles plantes, eſtant ce le vrai moien de les perdre (comme a ja eſté mõſtré ailleurs) non de les faire auancer, quoi-qu'aucuns l'eſtiment. Le mois de Mai de la troiſieſme ou quatrieſme annee, ſelon l'auancement, ſera le temps d'en couper les rejettons ſuperflus naiſſans au pied & au tronc des Arbriſſeaux, pour commẽcer à façonner les tiges: & de là en hors, à les entretenir conuenablement, & à la ſerpe & au hoiau, afin de les auãcer à s'accroiſtre pour les rendre propres à eſtre tranſplantés.

Tẽps d'eſmunder les jeunes Oragers, Limoniers. & ſerpe

TELLE eſt la façon de faire venir ces Arbres par ſemence: mais pluſtoſt par branche en eſtes vous pourueu, pour ſon facile enracinement. Des cimes des principales branches des Arbres, aians l'eſcorce vnie & tendre ſont coupees demi pied de long, & aprés en auoir oſté de l'eſcorce de chaſque tronçon, quelques deux ou trois doigts, ſeulement du coſté joignant la partie de l'Arbre, coupee, laiſſant l'autre bout entier ſans aucunement le roigner ſont fourrés droitement dans terre juſqu'à deux doigts, prés d'icelui bout, par lequel ils rejettent, moiennant les racines croiſſans en la partie eſcorcee. Le temps en eſt vers la fin de Mars, & plus tard, la ſaiſon eſtant tardiue pour crainte des arriere-froidures: & le point de la Lune, ſon decours. La choſe parle-d'elle-meſme, que la terre doit eſtre fertille, bien fumee, bien labouree, & opportunément arrouſee en Eſté, pour l'auancement de ces Arbriſſeaux: auſſi moiennant ces choſes, dans peu d'annees ſe rendront-ils au poinct deſiré. Le prouigner ſemploiant generalement en toutes plantes enracinables de branche, en ceſt endroit eſt recogneu treſ-vtille, tant pour l'augmentation du nombre, que pour gaigner temps: eſtant plus haſtif, que, ne la ſemence, ne la branche, & plus aſſeuré, que nuls d'eux: attendu, que les rejettons prouignés dans terre, y ſont nourris auec toute abondance de la ſubſtance de la mere: ſoient, ou vieux arbres, ou nouuellement enracinés de branche en baſtardiere, qu'en aurés dreſſee pour la prouiſiõ du plant. Deſquelles deux manieres, comme d'vne ſource inexpuiſa-

Faire enracíner les brãches de ces Arbres.

En prouignerles jettons.

ble, tirerés du plant excellent, pour transplanter, donner, & vendre tant qu'il vous plaira. Le transplanter est plus vtile, que necessaire: parce que les Arbres se treuuent bien d'acheuer leurs cours où ils l'ont cõmencé, voire quelque peu mieux, qu'estans ailleurs remués. Mais d'autant qu'on s'en accommode en diuers lieux, l'vsage porte d'arracher du plantis les sur-abondans, pour le ranger au Verger. En conuenable grosseur, comme pourra estre celle du bras d'vn homme, ou bien peu moindre, seront ces ieunes Arbres tirés de leur premiere terre, auec soin d'en preseruer les racines, & tout aussi tost plantés aux lieux destinés. Le moins qu'on les peut garder, est le meilleur, de peur de l'esuent. S'il est question de les trãsporter hors de leur origine pour planter, ils seront curieusement empaquetés: & si bien leurs racines couuertes & liees auec des linges pailles & cordage, que mal ne leur auienne. Ne faut entreprendre ceste action qu'en beau iour, serein, sans vents, sans pluies, par craindre ces Arbres-ci, encores plus que nuls autres, toutes intemperies. Aprés l'Hyuer, vers la fin de Mars, ou commencement d'Auril, en est la saison, la Lune estant en decours. L'endroit auquel desirés loger vos Arbres pour la derniere fois, sera curieusement choisi, exposé au Soleil, couuert des vents principalement de la Bize pour sa grande importunité: & de terre, douce fertile, aisee à cultiuer, comme a esté dit. Si la Nature ne le donne tel, à tels defauts sera supleé par artifice, bastissant vne muraille du costé de Septention seruant d'espauliere aux Arbres, afin de les tenir en abri: & amendant le fonds, par vigoureux engraissemens & excellent labourage. Prés de la mer Mediterranee & autres quartiers, où ces belles plantes se plaisent entierement, ne prend on communément tant de peine, ains le loge-on auec les autres Fruitiers, sans soin particulier. Les trous ou fosses pour ces Arbres-ci, seront faites au mesme temps & de semblable capacité, que celles des autres du Verger, & de distance raisonnable selon le lieu. Vn bon pied dans terre est la droite profondeur que ces Arbres desirent: l'Oranger seul y veut estre planté vn peu plus auant, d'autant qu'il produit ses racines plus bas que ses compagnons. En plantant ces Arbres, l'on ramollira la terre de la fosse au fons & és costés, la releuant auec le hoiau: & tout-d'vne-main, y ajoustera-on quelques subtils & gras terriers, pour en couurir les racines, meslés auec la terre du lieu. Si ces Arbres sont de la grosseur marquee, seront éteslés quand on les plantera: mais estans minces & tendres, ne veulent estre beaucoup taillés. On auisera à ce poinct, que de les remettre au mesme aspect du ciel qu'ils estoiẽt en leur premiere terre: afin que plus facilement ils se reprennent, que moins d'alteration ils treuueront au changement. Aprés cela, tous les mois vne fois, sera la terre d'alentour legerement serfoüee, pour en extirper toutes sortes d'herbes; à ce qu'aucune n'en succe la substance deuë aux Arbres, & pour eux destince. Deux fois l'an, l'vne en l'Autõne, & l'autre au Printemps, tel labourage sera profondé jusques

Quel moiẽ pour transporter loin ces Arbres pour planter.

En quel lieu conuiẽt les plãter.

Comment.

Quel labourage est requis pour leur entretenement.

aux racines : tout d'vne-main sera ajousté au fonds, quelque bon engraissement, pour, meslé auec la terre, augmenter la vigueur des Arbres. Mais principalement ce sera en l'Automne, qu'on fumera ces Arbres, ou en l'Hyuer, par profiter beaucoup plus toute sorte d'amendement en telles saisons qu'approchant les chaleurs, pour les raisons ailleurs representees. Aussi est de besoin, d'arrouser ces Arbres en Esté, la soif leur estant par trop ennuieuse, jusqu'à les faire mourir. Ne souffrés leurs troncs estre mouillés, ains destournés en l'eau, pour le mal qu'elle leur pourroit causer : suffit que leurs racines soient bien humectees. A faute d'eau coulante, suppleera celle du puits, ou de cisterne, qu'on emploiera en la necessité. Desirent aussi ces Arbres-ci, d'estre souuent curés & esmundés, estans paruenus en leur parfaicte grandeur : parquoi, chacune annee, l'Hyuer estant du tout escoulé, on les essaguera curieusement, coupant d'entre les branches tout le superflu : afin que par entr'elles ne s'entre-touchent, ni aussi n'excedent l'vne l'autre. Sera roigné des cimes le surcroissant qui empesche la bien-seance : & leur causera aussi tel ajencement, ce profit, que le tronc de l'Arbre s'en engrossira, pour gaiement nourrir le fruit, & long temps durer en seruice. *Le soin de leur ramage.*

MAINTENANT conuient enter ces Arbres, pour leur faire produire fruits du tout bons & delectables : sans lequel moien, ne le pourroient-ils faire. Les Orangers, Citronniers, Limoniers, & Poncilles ne souffrent d'estre entés sur autres Arbres que sur-eux-mesmes : en quoi se trompent ceux qui les inserent sur des Lauriers, Meuriers, Pommiers, Poiriers, & Grenadiers, où ne font jamais bonne fin. Non plus reçoiuent-ils aucun greffe d'autre fruit, estant ceste race d'Arbres, particuliere & discordante à toutes autres, en bois & en seve. Orangers donques, seront entés sur Orangers : Citroniers, sur Citroniers : ainsi des autres. Toutesfois, se dispence-on en ceste endroit auec heureux succés, d'entremesler ces fruits-ci, dont ils sortent tres-bien qualifiés : mais c'est auec ceste particuliere obseruation, que de mettre plustost le Limonier sur le Citronier, qu'au contraire : l'experience aiant apprins, le fruit sortir plus nourri, ainsi qu'autrement : par abonder plus en humeur le Citronier, que le Limonier. Mais par-sus tous ses compaignons, le Cedriac (espece de Limon) ainsi appellé en Prouence, est le plus propre à receuoir les escussons des autres : à cause de sa grosse & douce escorce, car sans distinction d'espece s'y reprennent-ils tous, fructifient tres-bien, & y duient longuement. Les Orangers entre autres, y profitent merueilleusement, portans fruit dans deux ans, à raison de la conformité des fleurs de ces deux Arbres, qui communément les produisent pleines & fortes : & par consequet, fruit beau & bien nourri. La maniere d'enter generalement tous ces Arbres, est l'escusson : la saison, le Printemps & l'Esté durant la seve, deuant & aprés auoir fait nouueaux jettons : aussi quelques-fois, *Les enters.* *En quelle sorte.*

au commencement d'Automne, & le poinct de la Lune, ſa montee. L'eſcuſſon quarré ſemblable à celui des Oliuiers, eſt meilleur que le pointu, l'on l'emploiera donques; & pour tout-d'vne-main auancer les enteures, oſtera-on les rejets du pied des Arbres, à ce que toute la ſubſtance des tiges, leur ſoit reſeruee. De chacune de ces quatre races de fruits, Oranges, Limons, Citrons, Limones ou Ponciles, y en a de diuerſes ſortes, differentes par-entr'elles pluſtoſt de grandeur & gouſt, que d'eſpece: demeurans leur forme & couleur, preſques touſjours ſemblables. Entre les Eſpeces d'Oranger croiſſans en Prouence, eſt le *Cornut* ou *Bigarrat*, là ainſi appellé, & fort priſé pour ſon facille accroiſt. Se treuuent des Oranges, douces, aigres, d'autres participantes de l'vne & l'autre ſaueur. De meſme des Limons, Citrons, & Ponciles: à quoi en entãt conuient prendre gardre, pour ſe fournir des races que mieux l'on aime, & qui plus produiſent au lieu auquel l'on eſt.

Couuertures ſous leſquelles ces Arbres demeurẽt aſſeurés du froid.

NOVS auons parlé de couurir ces precieux Arbres en Hyuer, pour les parer des froidures: ſans laquelle curioſité, ce ſeroit peine perdue que de ſefforcer de les eſleuer ailleurs qu'és parties Meridionales. Cela eſcheant, ainſi l'on ſy conduira. Que prés de la muraille dreſſee au lieu ja marqué, les Arbres ſoient plantes du coſté regardant le Midi, au deuant de laquelle, dix ou douze pieds loing, vn rang de colõnes ou de pilaſtres, de pierre, ou de bois ſera eſleué de la hauteur de douze à treize pieds equidiſtantes de ſept à huit pieds: elles porteront vn ſolieau regnant pour architraue, & icelui auec la muraille, excedant la hauteur des colomnes de trois à quatre pieds, la couuerture dont eſt queſtion, pour conſeruer les Arbres. Icelle couuerture ſera compoſee de chevrons & des aix, legerement, pour auec aiſance, la pouuoir oſter & remettre ſelon le beſoin: & toutesfois, ſi bien à profit, qu'elle puiſſe engarder les pluies & les froidures de donner juſqu'aux Arbres eſtãs à couuert ſous elle. De paille auſſi la pourra-on faire, & d'autres matieres que l'on recouurera à bon marché, ſelon le pais, comme joncs d'eſtang & ſemblables broſſailles. Conuiendra fermer les deux bouts de ce logis, à ce que les Arbres ne ſoient expoſés qu'a vn ſeul aſpect du ciel, aſſauoir du Midi: lequel logis demeurant là ouuert, les Arbres ſerõt eſchauffés le long du jour, y luiſant le Soleil dés ſon leuer juſques à ſon coucher, durant tout l'Hyuer: au matin y donnant en biais d'vn coſté, de meſme au ſoir, de l'autre, & ſur le jour au milieu, y penetrant dedans juſqu'au fonds. Encores mieux entrera le Soleil ſous ceſte couuerture, ſi on accommode au toict, quelques lucarnes, qui facilement ſe puiſſent ouurir & clorre, par où, és belles heures du jour, on donne entree au Soleil: lequel ſoulageant les Arbres, leur ſera gaiement paſſer les mauuaiſes ſaiſons, eſtant le pais non du tout abandonné aux froidures, pour lequel ſeul, ceſte maniere de couuerture eſt inuentee. Mais és lieux Septentrionaux, plus froids que chauds, conuient y aiouſter plus d'artifice: c'eſt de fermer ce logis-ci, de tous coſtés vniuer-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

fellement, auſſi bien du Midi que d'ailleurs, en y laiſſant des grandes feneſtres qu'on bouchera auec des vitres ou des chaſſis de toile ciree, pour autant de temps que le Soleil ne pourra ſeruir aux Arbres: demeurãt cependant le lieu ſuffiſãment eſclairé. Pour leſquels Arbres eſchauffer, lors que les froidures ſe renforcent, eſt beſoin leur faire du feu de charbon, ou de quelque bois ſec & leger, à ce que la fumee trop grande n'importune les fueilles des Arbres, deſquelles encores plus curieuſement, en faut auſſi eſloigner la flamme, de peur de les bruſler. Si mieux l'on aime ſe conformer à la magnificence du logis des Orangers de l'Electeur Palatin, ci deuant repreſenté.

Caiſſes où ſont plãtés ces precieux Arbres pour les porter à couuert en Hyuer.

OSTER & mettre tous les ans ces couuertures, eſt ennuieuſe deſpẽſe, principalement és endroits où le plus curieuſement conuient aller. Pour laquelle cauſe, par la neceſſité, mere des Arts, a eſté treuuee l'inuention de nourrir ces precieux Arbres dans des caiſſes : tres-louable en ce qu'à cela ſe ploient volontairement ces delicates plantes ; & ſi bien, qu'il ſemble que pour donner contentement à l'homme, elles ſ'accommodent par tout où l'on les met, ſe reſſerrans leurs racines, tãt à l'eſtroit qu'on veut. Et qu'auſſi ces Arbres ainſi logés, ſont aiſement tranſportés d'vn logis à l'autre, ſelon les neceſſités des temps & plaiſir des Seigneurs, par la eſpargnant la peine de reaccommoder de nouueau chacun an, leurs couuertures. Seulement leur doit-on pouruoir, pour vne ſeule fois, de logis conuenable, pour les tenir à couuert durant l'Hyuer, où facilement ſeront charriés, par le moien des rouëlles miſes deſſous les caiſſes rendans la charge moins peſante: & auſſi, que le lieu auquel ces Arbres ſe journeront en Eſté, ſoit joignant celui de l'Hyuer, ſi faire ſe peut, pour auoir tant moins de peine de les remuer de l'vn à l'autre. Tels lieux ſont communement voutés, pour la naturelle chaleur que la voute ſe conſerue en Hyuer, au contentement de ces Arbres. En la façon des caiſſes, n'y a nulle ſujection, non plus qu'en la capacité : car de quelle figure qu'elles ſoient, petites ou grandes, demeurent touſ-jours bonnes, pourueu que leur matiere ſoit de longue duree, en quoi conuient ſarreſter : eſtant ce touſ-jours à recommencer, quand l'on les compoſe de bois facile à pourrir, meſmes à cauſe de l'arrouſement qui en auance la ruine. Si on deſire d'auoir des grãds Arbres, en faudra faire les caiſſes grandes, la raiſon voulant, que leurs racines ſoient logees au large, & aient plus de terre pour leur nourriture, que les petits. Ainſi des moiens, ainſi des petits, tant ces Arbres ſ'accordent à tout ce qu'on veut faire d'eux. Voire, en void-on ſe nourrir & fructifier dans des pots de terre, & petits vazes de bois, que pour leur legereté, vn homme porte où il veut, dans les maiſons, és porches, ſalles, feneſtres, les remuant de lieu en autre à volonté: dont l'excellẽce de telle plante, ſe repreſente auec beaucoup de plaiſir, quand auec telle facilité l'on void les beaux Fruits & en grande abondance, ſ'accroiſtre ſur ſi petits rameaux y paruenans en perfection de bõté. L'entretenement de ces Arbres, ainſi enfermés dans des caiſſes ou vazes

Petits vazes pour y loger des petits Orãgers neantmoins fertiles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

grands & petits, n'eſt autre que des precedens; excepté, qu'en ceux-ci, conuient ajouſter chacun an, de nouuelle & fertile terre, oſtant de la vieille, le ſurabondant: car puis que leurs racines ne peuuent aller paiſtre loin, eſt de beſoin les nourrir de bonne ſubſtance. Faut arrouſer ces Arbres-ci ſouuent en Eſté: mais nullement en Hyuer, de peur de fortifier la naturelle froidure de la ſaiſon au detriment de l'Arbre, lequel ſe maintiendra en bonne humeur par le ſeul traitement ſuſdit. Les vazes grands & petits, ſeront percés au fons, pour vuider l'eau que la terre ne pourra humer, en arrouſant les Arbres. L'eſmonder leur eſt neceſſaire, pour les tenir touſ-jours baſſement: parquoi outre les branches mortes ou fleſtries, l'on leur en oſtera des viues tout ce qui ſ'entre-preſſera, & excedera la conuenable hauteur de l'Arbre, les couppant & roignant auec des ſerpes biẽ eſmoulues, durant le Printemps, & l'Eſté, pẽdant qu'ils ſont en ſeve. Auec l'ongle auſſi, leur oſtera on les bourgeons ſuperflus, croiſſans en mauuais endroits, par ce moien les Arbres deſchargés d'oppreſſe, fructifierõt vigoureuſement.

Temps de les couurir ou enfermer.

Ceci eſt obſeruable, que de ſe haſter de couurir ou d'enfermer les Arbres, ſans attendre l'arriuee des froidures; pour le danger qu'il y a, qu'à l'impourueu, elles ſurprennent les Arbres en campaigne: dont eſt beaucoup meilleur ſ'auancer trop, que retarder tant ſoit peu. Cela eſt neantmoins reſtraint à la ſaiſon: car quelquefois auient, que l'Automne eſt fort temperee, voire y reſte-il beaucoup de la chaleur du precedent Eſté, dont par d'aucuns elle eſt ditte, en Octobre & Nouembre, l'Eſtiuet de S. Martin. En ce cas, l'on laiſſera les Arbres à deſcouuert, juſques à apparence de changement de temps. Par ce moien, racourciſſant le terme de l'empriſonnement des Arbres à leur vtilité: car ils ſ'en treuueront tant mieux au bout de l'annee, que moins en Hyuer, auront demeuré ſous les couuertures. Pour la meſme cauſe, du froid biẽ que le Printemps ſoit ja arriué, faut delaier à remettre ces Arbres-ci à l'aer, juſqu'à ce que la crainte du peril paſſee, par le retrograde des froidures & gelees, il demeurent en toute aſſeurance. Quãd l'õ couurira ou enfermera ces Arbres, ſera prins garde que leurs fueilles ſoient bien ſeches: partant, choiſira-on vn jour clair & ſerain, non pluuieux ne bruineux, car en tel eſtat, ſe conſeruent-ils mieux ſous les couuertures, que ſ'ils eſtoient chargés de rouille. Auiſera-on à les remettre en leur premier regard du Ciel, pour ne les eſloigner de leur naturel, que le moins qu'on pourra. Seront lors les Arbres deſchargés de partie de leurs fruits & fleurs, c'eſt aſſauoir, de tout le langui & peu d'eſperance, pour donner tant plus de moien au reſtant de faire bonne fin.

Plaiſir qu'õ reçoit des beaux Arbres.

Ne ſe peut exprimer la grande beauté de ces precieuſes plantes, prouenante, & de l'immortelle & eſclattante couleur verte de leur ramage, & des bõnes qualités de leurs Fruits, qui cõtre le naturel de tous autres, demeurent attachés aux Arbres, la plus grande partie de l'an-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nee: & ce qui en augmente la grace, eſt, qu'on en void, à la fois, ſur meſme tige, des petits, des moiens, des grands, voire leurs fleurs les accompaigner tres-longuement, cauſans tres-ſouëfve ſenteur és lieux où ils ſont enfermés. Ce ſont voirement delices des Princes & grands Seigneurs, que d'eſleuer ces excellens Arbres ſous aer contrariant à leur naturel: en quoi leur magnificence eſt plus aiſément admiree, qu'imitee. Mais és endroits où ſans exceſſiue deſpẽſe ces Arbres peuuẽt ſ'accroiſtre, & fructifier: auec le plaiſir, le profit y eſt recogneu tres-bon, pour les deniers qu'õ tire de leur deſpouille, dont rien ne ſe perd. Car ſoient les Fruits meurs, ou non, les marchands achetent tout, iuſques aux-mi-pourris & fleurs ſuperflues cheans d'elles-meſmes. Les Fruits parfaitement meurs ſont emploiés à l'ordinaire vſage: les plus minces & menus, pour leur trop d'abondance tumbans à terre, ſont enfilés pour chaines & ceintures: les groſſets non encores meurs à cõfire tous entiers: ce qui ſe treuue de bon és mi-pourris, à eſtre mis en ſubtiles raſcleures, puis conuerti en confiture: les fleurs, à eſtre diſtillees, pour eaux de bõne ſenteur. De toutes leſquelles choſes, tout Frãçois teſmoignera, ſ'il conſidere la grande abondance d'Oranges, de Citrons, de Limons, de Ponciles, qu'on tranſporte par tout ce Roiaume, meſme à Paris à grandes batelees.

Le profit qu'on en tire.

Palmier.

Ces precieux Arbres, ſeront ſuiuis d'vn autre de leur qualité, c'eſt aſſauoir du Palmier, produiſant l'exquiſe Prune Datte, qu'on nous enuoie de la Barbarie. Le fondement en eſt le noiau de Datte, ſemé à la maniere des autres, & ſous ces particularités, que le choiſir nouueau, non de fruit longuement gardé, tel ne voulant ſortir à l'aer: & de l'enfoncer quatre doigts dans terre ſouple, deliee, & de long temps engraiſſee auec des ſubtils fumiers. Ce ſera au mois de Feurier, en lieu regardant le Midi, aiãt vne muraille en dos pour eſpauliere, lui faiſant abri. L'on mettra quatre ou cinq noiaux joints enſemble, afin que de deux ou trois qui auront bouté, ſe compoſe le tronc de l'Arbre, car vn ſeul, pour ſa foibleſſe ne peut ſatis-faire à cela. Ainſi vnis & comme colés enſemble communicans leurs vertus, formeront le tige du Palmier, qui ſ'en rendra bien aſſeuré. Ne le laiſſerés en la pepiniere plus de trois ans, ains au bout de ce terme-là, le tranſplanterés au lieu où l'aurés deſtiné pour touſiours, & là le traiterés auec ſoin, ſelon ſon merite meſme, en le parant du froid par couuertures. C'eſt vn Arbre fort tardif à croiſtre, auſſi dure-il longuement aiant vne fois prins terre. Il ne fructifie qu'au bout de cent ans, ſelon Pline & la commune opinion. Pour laquelle tardité, neantmoins, ne laiſſera l'homme d'eſprit, d'en parer ſon Iardin, tant pour le plaiſir de voir les rameaux de ceſt excellent Arbre, que pour l'eſperance du Fruit qu'il en laiſſe à ſes ſucceſſeurs. Il y a en la Palme, maſle & femelle, ſ'entraimans tellement, que ſeparés l'vn ſexe de l'autre, ne fructifient point, mais aſſemblés portent en leur temps abondance de Dattes, plus toutesfois la femelle que le maſle. Les Dattes ſortent des rameaux des

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Arbres sans moien, c'est à dire, sans queuë, comme sont toutes autres Prunes, ce fruit aiant cela de particulier: & l'Arbre, de n'auoir aucun brancheage, ains seulement des grandes fueilles longues sortans directemẽt de la teste de l'Arbre, esleuee sur son tige, de cinq à six pieds, dont il se façonne grand & beau à voir. Aussi, mais par le temps son tige vient fort gros, qui cause planter le Palmier dans terre ferme, non dans des caisses, comme les Orangers: ou ce seroit pour le seul plaisir des rameaux, sans se soucier du fruit auenir.

Cannes de Sucre.

D'où venues.

POVR faire bonne bouche, finalement j'ajousterai à ce roole, les Cannes de Succre, afin aussi qu'accouplees auec les Orangers & ses compaignons, le Iardin soit parfaictement annobli, & rendu du tout magnifique. Ceste excellente plante, s'est depuis peu d'annees en çà domestiquee en Prouence, où elle a esté apportee des Isles Canaries & de Medere. Les païs chauds, dont ces Cannes sont originaires, nous donnent auis d'en tenir tel conte, que des Arbres susdits, pour les loger & traitter en mesme lieu, & sous mesme artifice qu'eux, puis que communément telles plantes craignent les froidures. Ces Cannes aiment la terre tres-fertille, legere & douce, & d'estre souuẽt arrousees. Tel fonds leurs appresterõs-nous, sans leur espargner l'eau au besoin. Aussi auec semblable facilité, leur parerons-nous les injures du ciel, comme sera monstré. La culture de ces Cannes estant de par deça, plus nouuelle que difficile, donne courage à tout gentil esprit, de se meubler de si precieuse matiere, qui est le Sucre, lequel croissant par son industrieux labeur, dans son propre Iardin; en receura d'autant plus de contentement, que plus chacun prise les choses prouenantes de sa dexterité, que d'ailleurs. Ces Cannes ressemblent aux autres communes, qu'on appelle aussi, Roseaux, & en tige & en fueille, hors-mis qu'elles ne montent si hautement. L'vne & l'autre Canne, s'edifie par racines & bulbes, ce qui rend la chose aisés aisee: d'autant que les bulbes pour leur durté, se peuuent conseruer saines, plusieurs journees, donnans par ce temps, loisir de les transporter assés loin, comme de la Prouence à Paris, en les empaquetant ingenieusement. Plantees & reprinses qu'elles soiẽt, au bout d'vn an on les pourra prouigner, pour en augmenter la race, non que cela soit necessaire. Cela s'entend si elles sont plantees en terre ferme, car estans dans des caisses, la petitesse du logis ne permettroit ceste esfargissement. Le Sucre croist dãs le tuiau de la Canne, lui seruant de mouëlle: pour lequel recueillir, les Cannes sont couppees prés de terre vers la mi-Septembre, aprés hachees par tronçons de quatre doigts ou demi pied chacun, puis bouillis en eau claire dans des chauderons, jusqu'à ce que la substance en soit du tout sortie, laquelle demeure seule, par la patience d'en faire exhaler l'eau, par la longue ebullition, dont le Sucre s'affermit. Pour en manger de frais, ne faut que le succer des tronçons de la Canne, cõme l'on fait du miel auec la cire fraischement tiré de la ruche. Ce coupper rés de terre, facilite la conseruation des Cannes, car par dessus les tiges,

Leur culture.

En quel endroit de la cãne croist le Sucre.

qui reſtent preſque tous dans terre, eſt tres-aiſé de faire des couuertures portees par des petits paux eſleués ſur terre, ſeulement de deux ou trois pieds, qui tenans les racines couuertes contre le mauuais temps, des froidures, des neiges, des gelees, des pluies importunes, demeureront aſſeurees, & icelles eſtant eſchauffees par fumiers, ne pourront aucunement ſentir telles injures. Donc plus aſſeurément paſſeront l'Hyuer ces plantes-ci, n'en aiant qu'à defendre les racines, que ſi on eſtoit contraint leur parer, & racines & rameaux tout enſemble, comme l'on faict des Orangers & ſemblables Arbres. Aprés l'Hyuer au retour du beau tẽps, ſont oſtees ces couuertures, & les plantes ſe remettent à rejetter comme deuant, faccroiſſans en haut durant l'Eſté ſelon leur naturel.

L'ARBRISSEAV portant le Cotton ſera ici enroollé, parce qu'eſtant de pays chaud, deſire communication de traittemẽt auec les precedentes plantes. L'iſle de Malthe abonde en tel Arbriſſeau. S'edifie par graine, laquelle l'on treuue dans le Cotton, que les marchands vendent par toute la France. Deſire terre plus ſeche qu'humide, toutesfois vigoureuſe. Conuient la ſemer en Automne. La plante monte de trois à quatre pieds ſur terre. Iette des petites pommes, leſquelles ſapprochans de maturité, ſ'entre-ouurent en croix à la pointe, comme la grenade, par là faiſant jour au Cotton, qu'on void blanchir le long des fentes de l'eſcorce. Puis eſtant du tout meur on y treuue quatre petits pacquets de Cotton, ſi bien agencés & ſi fort ſerrés, qu'en chacun y a vne poignee de Cotton, lequel par-aprés ſeroit impoſſible de remettre en ſi petit lieu qu'il occupoit auparauant, tant la Nature eſt induſtrieuſe. *Cotton.*

CHAPITRE XXVII.

Le general gouuernement & culture des Arbres fruitiers.

IN VAIN l'on plante & ente les Arbres, ſi on ne ſe reſoud a les entretenir: car comme aprés auoir fait naiſtre le beſtail, ſe faut ſoigner de lui donner le laict en ſon commẽcemẽt, & aprés des herbages pour le nourrir & fortifier; ainſi eſt de beſoin, aiant fourni le Verger d'en auancer les Arbres par opportun labourage, afin que toſt ils produiſent des Fruits, & longuement ſubſiſtent en bon eſtat, ne pouuans que maigrement & auec langueur, faire l'vn, ne paruenir aucunement à l'autre, ſi par pareſſe, auarice, ou ignorance, l'on ne les traite ainſi qu'il appartient. Parquoi, qui n'a grande affection à ce meſnagement, ne doit penſer ſeulement à eſleuer vn Arbre, pour le ſoin continuel neceſſaire d'accompagner celui qui ſouhaite de voir ſa maiſon abondamment pourueue, en toutes ſaiſons, de toutes ſortes de bons Fruits. Le labourer à

Quelles œuures requises à l'entretenemẽt des Fruitiers.

la charruë, ou le houër à la main, & le fumer, sont le vrai traitement du fonds des fruitiers: lesquels deschargés du superflu brancheage, le coupant à propos & à temps, ne peuuent faillir à rapporter contentement. De l'esbrancher des Arbres, est sorti ceſt antique prouerbe, selon Columelle parlant des Oliuiers, *Que qui les labour e, les prie de porter: qui les fume, les supplie: & qui les esbranche les contraint.* L'arrousement venant par dessus & opportunément distribué, est ce qui oste aux Arbres, toute excuse de fructifier. Car souuent il auient, que la secheresse interuenant, rauit toute l'esperance du laboureur, pour bien & curieusement qu'il ait preparé & la terre & les Arbres: mais où il y a de l'eau, & donnee à propos, ne peut-on craindre telle perte, le ciel estant fauorable.

Faut tenir le Verger rẽpli d'Arbres.

C'est vn article de beauté vtile, que de tenir le Verger rempli d'Arbres, ne pouuant estre que difforme, defaillant en nombre: ne fructueux, n'estant fourni de plantes requises. Ioint qu'autant couste de labourer le parterre, mal, que bien meublé. Donques aiant planté le Verger, tascherés par bon traictement à faire viure les Arbres, à ce que s'il est possible, aucun ne defaille: remarquant soigneusemẽt les plantes qui n'ont voulu se reprendre; ou qui estans reprinses, sont, par accidẽt depuis mortes, pour aprés en leur place y en surroger des viues. Le plustost qu'õ peut reparer telles defectuosités est le meilleur, pour la difficulté, ou plustost impossibilité, de faire croistre des nouueaux Arbres, parmi la foule des vieux, ceux-ci au detriment de ceux-là occupans la terre, & le ciel, si que passees les trois premieres annees, ne vous en reste par-aprés, grande esperance de contentemẽt. C'est pour les Vergers estroitement plantés, car où les Arbres sont posés au large, plus de loisir a-on de pouruoir à tels defauts: non toutesfois tant, que le retardement ne soit touſ-jours pre-judiciable, pour l'auantage que les premiers Arbres ont par dessus ceux qui viennent aprés, leur inegalité rendant le Verger, & moins plaisant, & moins fructueux.

Et en labourer le fonds.

Tovs Arbres generalement: desirent la culture, plus ou moins s'y delectans les vns que les autres, selon la diuersité de leurs naturels. Nous auons veu l'Oliuier, quoi-qu'Arbre delicat, attendre patiemment le loisir du laboureur, & qu'aprés auoir longuement langui, la bonne culture redonnee à propos, le remet en vigueur. Au contraire, le Noier (bien que du rang des grossieres plantes) ne pouuoir souffrir la negligence, ni par renouuellé bon traitement, estre remis; si la culture qu'on lui a accoustumee en sa jeunesse lui est deniee, tant soit peu, voire la premiere interruption, lui causer la mort. Pour donques ne se deceuoir, le mieux qu'on pourra cultiuer les Fruitiers, sera le meilleur, & le plus desirable & louable, que ce soit auec moderee despense: d'autant qu'en ceſt endroit est question d'accoupler le profit au plaisir, non s'arrester au seul contentement. Ainsi que le desirés, auiendra, si aués l'eau à commandement, & que soiés prés de quelque bõne ville, pour debiter la potagerie que le fonds de vostre Verger, ser-

Les moiẽs.

uant en Iardinage, rendra d'où sortira argent à suffisance pour satisfairs largement à tous frais, si que pourrés dire entretenir vos Arbres pour neant. Mais d'vn entretenement exquis & nompareil, le rapportant aux Fruits, lesquels en sortiront d'autant plus gros, beaux, & exquis, que les autres n'estans cultiués auec tel soin, qu'il y a de difference entre les francs & sauuages. Si ne voulés entretenir tant de Iardin comme vostre Verger est grand, pourrés vser de retranchement: diuisant tout le lieu en trois ou quatre parties, plus ou moins, pour l'vne d'icelles estre, seule, jardinee vn couple d'annees de suite: aprés sa voisine de mesme accommodee, ainsi des autres, faisant par ce moiẽ courir le Iardin par tout le Verger, comme si c'estoit parc à brebis de telle sorte qu'il n'y ait recoin en tout le Verger, qui au bout d'vn temps, ne se ressente de la faueur du Iardinage. Aiant le Iardin fait la ronde par tout le Verger, repassera par son premier chemin: dont, les Arbres se trouueront parfaictement bien cultiués, & le Iardin mesme mieux accommodé, qu'ailleurs: desirant ceste espece de domaine, touſ-jours terre nouuelle, pour estre deschargé de l'importunité de plusieurs bestioles qui degastent la potagerie dans terre, sur tout les oignons, mesme la courtiliere, ainsi ditte en France, & sterpi en Languedoc, plus aux vieux Iardinages qu'aux nouueaux. Sera continué ce jardinemẽt, jusqu'à ce que par l'accroissement des Arbres, sous leur ombrage, la potagerie se trouuera opprimee: auquel cas cedant le Iardin aux Arbres, les Arbres demeureront fortifiés suffisamment, pour se passer de tant exquise culture, se contentans de moindre traictement.

Diuers auis sur l'entretenemẽt du fons du Verger.

De là en hors, diuersement manie-on les Arbres du Verger selon les lieux & fantasies. Aucuns abandonnent les Arbres à la prairie, ne les cultiuans du tout rien, ou si peu que le houer à l'entour des tiges ne leur peut seruir de beaucoup, attendu l'estendue des racines se paissans au loin. Autres leur continuent la culture jusqu'à leur extreme vieillesse, semans au parterre quelques grains; pour, comme d'vne imposition, tirer la despense du labourage. Et bien que ceux-là quelquesfois rencontrent biẽ, c'est par le benefice du fonds & de l'aer, que cela procede: & particulierement pour certains Arbres supportans assés bien le non-labourer, comme entre autres, les Pommiers & Poiriers. Mais touſ-jours, pour la generale bonté des fruits, ceux-ci se treuuent mieux fondés, d'autant que toute sorte de fruits sortent meilleurs de terre labouree, que de la delaissee, comme a esté dit. En ceci est vtile le parterre du Verger empreé, que d'engarder les fruits de se froisser cheans de maturité sur l'herbe: & que sans grande tare du foin, plaisamment, l'on se pourmeine en tous temps, sous les Arbres. Sur lesquelles commodités, balancees auec leurs contraires, le prudent & sçauant mesnager prendra auis selon son lieu.

Quelle prairie est la

S'il eschet de conuertir le fonds du Verger en prairie, à la commune preferera-on la Luzerniere, pour le naturel de la Luzerne ou Saint-foin, qui, non plus que les Arbres, ne veut estre broutee par les bestes,

moins nuisible aux Arbres.

& qui au bout de dix ou douze ans veut estre arrachee, comme a esté monstré, chose qui reuient au grad auãtage des Arbres, lesquels aprés long sejour, se treuuent rauigouris, comme renouuellés par ce defrichement. A la Luzerne, nuisent les ombrages des Arbres, desquels elle est empeschee, & de s'accroistre au pré, & de se secher, estant fauchee: & aux Arbres la Luzerne cause ceste incommodité, que de leur faire endurer la soif en Esté, elle ne voulant estre arrousee. Lesquelles difficultés seront adoucies, en fumant le fonds pour auancer l'herbe, & aprés l'auoir coupee, l'emporter dehors le Verger au plein pouuoir du Soleil, pour s'y secher & preparer: & touchant l'arrousement, y aller retenu, afin que seulement pour rafreschissement és grandes chaleurs, l'on leur face courir vn peu d'eau, dont en ce cas, la Luzerne n'en sera qu'accommodee, ainsi qu'a esté representé ailleurs.

Au IV. Lieu, Ch. IV.

Quels grains moins importuns.

QVANT aux grains, les moins nuisibles aux Arbres, sont les legumes, exceptés les ciches, que bannirons du Verger auec les orges & millets, pour leurs naturels dessicatifs, importunans par trop les Arbres, de mesme les chanvres & les lins: retenans les fromens, segles, & auoines, pour y estre semés, ainsi que mieux s'accordera, non toutesfois auec esperance de grand rapport, pour l'embarras des ombrages, ains seulement pour en retirer ce qu'õ pourra à la descharge du labourage. Ici se represente le degast qu'on fait des bleds en les trepignant, pour cueillir des Arbres les fruits primerains ou de hastiueau, cõme Cerises, Poires musquees, Abricots, & semblables: afin que ce mal preueu de loin, soit destourné dés la fondation du Verger mesme. Cela se fera en rangeant à part les Arbres dont la maturité des fruits precede celle des grains, sous lesquels semerés autre chose que bled de telle sujection: où y en semant, la perte s'arrestera en peu d'espace de terre que tels Arbres contiendront, plus supportable, que s'ils estoient escartés par le Verger. Les Pommiers, tresc-petit nombre excepté, ne causent tel desordre, ni aussi generalement les Poiriers d'Automne & d'Hyuer: non plus les Figuiers, Coigniers, Mesliers, dont la tardité des Fruits donne loisir de retirer, entiere, la despouille du fonds.

L'on peut mettre du saffran au Verger.

LE Saffrã y peut estre mis, souffrant & le trepis en herbe, & le cueillir de son poil, sans autre deschet que general, venãt de l'ombrage des Arbres, sous lesquels ne rapporte tant la Saffraniere, qu'exposee en plein Soleil. La chaleur du Saffran altere aucunement les racines des Arbres, mais l'eau interuenant là dessus, corrige telle intemperie sans nuire au Saffran qui en est accommodé, opportunément distribuee. Le remuer du Saffran reuient au soulagement des Arbres, quand pour icelui de quatre en quatre ou de cinq en cinq ans, la terre est de nouueau rompuë & remuee, sans dessus dessous, dont les racines des Arbres reprennent nouuelle force. Vtilement aussi fera-on des raues & naueaux sous les Arbres, leur labour & cueillette (qu'on fait en les arrachant) accommodant les Arbres.

Et des raues.

RESTE vn autre moien, pour, à bon marché, cultiuer le Verger: c'est de

de planter quand- & les Arbres, de la vigne, parmi laquelle s'accroiſ- *Auſſi y planter de la vigne.*
ſans les Arbres, auec eux, elle rapportera du Fruit pour ſatisfaire aux frais du commun entretenement de ces plantes, ainſi meſlangees. Nõ toutesfois pour guieres plus long temps, que pour vne vingtaine d'ãnees, paſſees leſquelles, la vigne opprimee ſous l'ombrage des Arbres accreus en perfection, ſera arrachee: quittant la place aux Arbres qui ſeuls l'occupant, de là en hors, s'y maintiendront en bon eſtat, autant longuement que le naturel des plantes le permettra à cauſe de la prouiſion de bonne nourriture, que par le moien ſuſdit, les Arbres auront faite.

L'EXCES de chaleur & d'humidité cauſant la ruine des Fruitiers, fait *Diſcours ſur le fumer & l'arrouſer des Arbres.*
que pluſieurs condamnent du tout le fumer & l'arrouſer des Arbres. Monſtrant l'erreur de telle opinion, dirai au contraire, que pour auoir abondance de bons Fruits & precieux, le fumer & l'arrouſer ſont tres-requis aux Arbres, comme l'excellence de leur nourriture: pourueu qu'auec juſte proportiõ l'on ſe ſerue de l'vn & de l'autre. Et de fait, où treuuera-on les Fruits exquis, qu'és lieux engraiſſés & arrouſés, ainſi qu'il appartient; Non és importunés du trop maigre, gras, ſec, & humide. Ce ſera donques auec vn Iuſques-où qu'emploierons ces cõmodités, à ce que nos Arbres ſe maintiennent en bon eſtat. Ceſte reſtriction ſe rapporte à la qualité des fumiers, & des eaux; à leur quantité, au temps, & moien de leur emploi, meſmes au païs où l'on eſt. Le meilleur fumier pour les Arbres, eſt le plus vieux & mieux pourri, ou neufs & vigoureux terriers: les eaux, celles de fontaine ou autres ſalutaires, telles qu'auons choiſi pour la prairie. Conuient moderément vſer de l'vn & de l'autre, car mieux vaut fumer & arrouſer, peu & ſouuẽt, que trop à la fois. Le temps en eſt diuers, pour la diuerſité de ces deux matieres. Le fumier pour eſchauffer les Arbres, ſera emploié en Hyuer: & l'eau pour les rafreſchir en Eſté, ainſi l'on corrigera, & les froidures & les chaleurs. Les racines des Arbres ſerõt deſchauſſees: aprés l'on les recouurira auec les engraiſſemens meſlés parmi de la terre du fonds, à ce que le pur fumier ne joigne aux racines des Arbres, de telle matiere reampliſſant la foſſe en la reüniſſant au plan ſans aucun releuement. L'on deſtournera l'eau des racines, afin de n'y croupir jamais ains ſeulement, y decoulera-elle en paſſant, en ceſt endroit ſe ſeruant de l'adreſſe du Iardinier, qui n'arrouſe jamais l'herberie, qu'en la neceſſité. Aiant mis le fonds de voſtre Verger en legumes, bleds, ſaffran, naueaux, ou raues, ne ferés difficulté d'y faire couler l'eau au beſoin, par des petits canaux qu'à cela aurés fait approprier. De meſme ferés de la vigne, parmi laquelle ſeront plantés vos Arbres, ſans auoir tant d'égard au deſchet du vin (qui ne ſort iamais ſi bon de lieu humide, que de ſec) qu'au profit des Arbres, leſquels auſſi tiennent ici lieu de principal, & la vigne d'acceſſoire. Ainſi maniés les Fruitiers, & ſuiuant les inſtructions ſuiuãtes, ne douterés de leur bõ & lõg ſeruice.

CE n'eſt pas tout, que de cultiuer le fonds des Arbres, il ſe faut ſoi-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Conduite de leur branchage

gner de leurs branches, où gist la plus subtile maistrise de leur gouuernement : paratiquee par tous pays, non restreinte en aucuns, comme l'arrousement, qui n'est emploié pour les Arbres, qu'és endroits fort eschauffés du Soleil. Les Arbres ne peuuent beaucoup fructifier, ne long temps demeurer en seruice, estans surchargés de brãcheage. Pour laquelle cause, il ne faut cercher l'abondance des gros Fruits, bien nourris, & bien qualifiés, és grands Arbres-touffus, abondans en ramage; par ce que le tronc de l'Arbre ne peut satisfaire, à la fois, à ces deux charges: ni aussi de tels Arbres surchargés esperer lõgue duree, ains de succomber sous le fardeau, & se ruiner eux-mesmes. Ces maux se preuiendront en eslaguant les Arbres du superflu, leur laissant à nourrir peu de branches: lesquelles tirant leur vie des racines qui demeurent entieres, la redonneront aux Fruits auec beaucoup de vigueur, dont ils sortiront & en abondance, & qualifiés ainsi qu'il appartient. Et si en demeurerõt les Arbres, sains & robustes pour longuement durer en seruice, quand aians gaiement nourri les fruits, resisteront fermement aux tempestes, vents, brouter des bestes, vermines & autres accidents, ausquels ils sont sujets: par ce moien euitans de s'enuieillir trop tost, & en suite, de perir langoureusement. Or sans redire ce qui a esté enseigné, sur le dresser des jeunes Arbres: ici sera monstree la continuatiõ de telle doctrine, pour l'appliquer selon l'aage des Arbres & les circonstances. ESMVNDER, ESLAGVER, ETESTER, sont les œuures cõuenables à la rameure des Arbres auãcés, qu'õ emploie pour abaisser l'orgueil des jeunes & luxurieux Arbres, & hausser le cœur aux vieux & langoureux: par ce moien, reculant & auançãt les Arbres, qui par jeunesse, vieillesse, accidẽt, ouautre cause, defaillent. Esmunder est oster le mort & rompu: Eslaguer, les branches inutiles & nuisantes croissans en mauuais endroit, empeschans la grace de l'Arbre: Etester, couper generalement toutes les branches pour faire reprendre nouuelle vigueur à l'Arbre, & comme nouueau mesnage, lors qu'on le void succomber. Tousiours auec instrumens bien trenchans taillera-on les Arbres, tant rondement qu'on poura, sans en rien esclater ni escorcer, faisant la trenche fort vnie & pendante d'vn costé, pour rejetter les eaux de la pluie. Le temps en est aprés l'Hyuer, lors que les Arbres sont en seve, afin que par icelle la plaie de la couppe soit tost recouuerte: ce qu'on ne pourroit esperer, prenant les Arbres encores endormis, comme plusieurs ignorans font, ce que je redi pour l'importance de ce mesnage. Car les taillant en Hyuer auant qu'ils facent semblant de pousser, la tranche se seche en se noircissant sans se pouuoir jamais recouurir, ou bien à tard, souuentesfois, à la ruine de l'Arbre. Mais par le contraire, l'humeur de la seve se treuuant preste, secourt subitement la plaie, quand on la fait au temps nouueau. chose qui se preuue par l'experience, & bien apparẽment par les entes faits à l'escusson qui faillent à se reprendre, desquels en tres-peu de temps la cicatrice de l'incision faite au sauuageau, est tres-bien consolidee par

Esmunder.
Eslaguer.
Etester.

la seve interuenant là dessus. Dans le mois de Mars cela se pourra cõmencer, sans aucun regarder de Lune, & continuer jusqu'à la fin de Mai; & en somme, tant que la seve vous accompaignera: cessant lors que la seve tarira par trop de chaleur. Et si on desire de se seruir en Hyuer du bois des vieux fruitiers, l'on les éteſtera en Octobre ou Nouẽbre, à la charge, toutesfois, de laisser aux branches des longs chicots pour les retailler plus bas en endroit vif au renouueau, pour les raisons dites. Tous Arbres veulent estre Esmundés & Eslagués chacun an, les deschargeant premierement, de tout bois mort; puis des branches superfluës, en suite, leur roignant les cimes des principales branches excedãtes les autres; tout ce qui fondroie & recourbe on bas, coupãt ce qui s'accroche & entortille par dedans l'Arbre, & en somme, tout ce qui lui oste sa grace & le difforme: afin que façonné ainsi qu'il appartient, il s'en repreſẽte beau à la veuë, & desuelopé d'ẽpeschemẽt, puisse gaiemẽt fructifier. Souuentesfois, par dedans l'Arbre s'accroist vne ou deux branches plus fertilement que les autres, qui engloutissent toute l'amour de l'Arbre cõme à cela par dessus tous sont sujets les Oliuiers & Pruniers. Telles branches seront entierement coupees, dés qu'on les descouurira, de peur que ne remediãt à tẽps à ce mal, l'Arbre ne s'en aneãtisse à la lõgue. Aussi toutes autres brãches mal-plaisãtes & importunes, dont l'Arbre eslagué, demeurera à deliure, pour auec lustre tenir touſ-jours au Verger, rang plaisant & profitable. Quãt à l'eteſter, on ne sçauroit dire quels sont les Arbres en auoir plus de besoin, les vieux ou les nouueaux. Le plus souuent ceux-ci perissent par trop abõdante humeur (cõme les hommes sont sujets à se perdre par trop grande prosperité) causant plusieurs rameaux aux Arbres, se jettans en haut, lesquels attirans à eux toute la substance des racines, les troncs en demeurent mẽnces & mal fondés: qui ne pouuans supporter la charge de la rameure, & icelle la violence des vents, aians grãde prinse sur elle, les Arbres entiers en sont facilement rẽuersés à terre. A cela l'vnique remede est de couper la teste de l'Arbre qu'ainsi l'on void tenir le chemin de sa ruine, & ce entierement & rondement, comme à vn saule, en y laissant des chicots longs de demi pied, plus ou moins sur lesquels l'Arbre rejettant de nouueau, en augmentera ses racines, les allongera, prendra terre, & s'y affermissant, renforcera son tronc, & dans peu d'annees refaçonnera son ramage plus beau que deuãt. Touchant les vieux, par le mesme ordre on les renouuellera, dont deschargés de leur fardeau, font nouuelles branches, & par ce moien, se remettent tres-bien, seruant mesme remede à contraire maladies des Arbres, à reprimer la jeunesse des vns, & à supporter la vieillesse des autres. Mais c'est à la charge de les eslaguer l'annee d'aprés, ostant les rejets superflus dont abondent tous arbres eteſtés de nouueau: car les y laissans tous, ce seroit opprimer l'arbre par surcharge, lui ostant, & la grace, & le moien de bien fructifier. Ainsi vos Fruitiers tenus nettemẽt, par Esmonder, Eslaguer, & Eteſter, (ces remedes emploiés selon les

En quel temps.

Commun naturel des Arbres.

Ceci est à remarquer.

Vertu de l'eteſter des Arbres.

Mesme remede, seruant à contraires maladies des Arbres.

occurences) se conserueront tresbien auec requise bien-seance. Auquel mesnage vous-vous affectionnerés d'autant plus, que plus verrés de bons Fruits sur les Arbres conduits par cest ordre, qu'és autres accablés sous le fardeau de leur vieil ramage: lesquels ne pouuãs fournir à tant de nourriture, ne rapportent Fruits que mal qualifiés, & encores en petite quãtité. Auec ceste distinction ouurerés ici, que de n'eteſter beaucoup d'Arbres à la fois, biẽ que necessaire, ains en prendrés quelque petit nombre chacun an, afin de ne vous priuer, tout à coup, de grande abondance de Fruit, de la faute duquel, par tel ordre, ne vous sçauriés recognoistre. Tout-d'vne-main seront reentés les Arbres qu'eteſterés, vieux & jeunes, afin qu'auec le renouuellement de leurs branches, le Fruit s'en affranchisse d'auantage. Et encores que le fruit en soit bon, meilleur se rendra-il quand mesme ce ne seroit que d'y remettre de leurs propres greffes, comme ailleurs ai monstré l'efficace de telle curiosité. Mais ce dernier reentement vise là premierement, qu'escheant d'auoir dans vostre Verger quelques Arbres, dont le Fruit ne vous agree de tous points: ou qu'aiés trop grand nombre d'Arbres d'vne mesme sorte, quoi-que bonne, par ce moien les augmenterés, diuersifierés, & changerés à vostre plaisir. Et ne doutés que cela recule aucunement vos Arbres, car les jettons de nouueau reaffranchis, s'en agrandiront aussi toſt: voire & plus vigoureusement repousseront-ils, que procedans directement de l'Arbre. Tout le retardement qu'y pourroit auenir, c'est de l'attente des nouueaux jets, pour sur iceux enter en fente l'annee d'aprés, si tant voulés attendre. Car si desirés d'enter en petite coronne, le pourrés faire à mesure de l'eteſtement: ainsi qu'a esté representé. Ou bien, en canon ou escusson, dans le mois de Mai, ou celui de Iuin ensuiuant, sur les premiers iettons que les Arbres feront: dont sans nulle attente, vos Arbres eteſtés, se reuestiront de ramage reaffranchi en perfection. Ce reentement donne aussi lieu aux nouueaux Fruits, qui d'annee en autre suruiennent: sans laquelle commodité, ne pouroiẽt-ils estre logés au Verger ja rempli, au grand mescontentement de tout homme d'esprit, qui desire son Verger estre fourni de toutes sortes & & especes de fruitages, qu'aucun de ses voisins ne le deuance en ceste exquise mesnagerie.

Comm̃et emploier l'Eteſter.

Reenter les vieux Arbres, & son vtilité.

CONTRE les maux de la jeunesse & de la vieillesse des Arbres, est le remede susdit: lequel seruant aussi à la gueriſon de la sterilité, se rend admirable en ceſt endroit. Il eschoit bien souuent qu'aprés auoir eu prins beaucoup de peine au dresser du Verger, aucuns Arbres se treuuent ne vouloir nullemẽt fleurir, & ni par consequent fructifier: bien que marqués pour le contraire, beaux & grands, s'estendans en brancheage, par là trompans l'esperance de leur esleuement. La correctiõ de ce vice, se fait, en roignant les cimes des brãches de l'Arbre, jeune, auancé en aage & en rameau, qui n'a jamais rien porté, tenu pour sterile. Mais c'est sous l'estroite obseruation du dernier jour de la Lune

Secret digne d'admiratiõ pour faire fructifier vn Arbre.

fy diſpenſer. Icelui donc tel choiſi, l'Arbre ſera vniuerſellement tondu en toutes les branches, d'icelles en coupant, tant ou ſi peu, que la bien-ſeance de l'Arbre le permettra. Apres laiſſerés faire à la Nature, car ſans vous faire languir, à la prochaine Primevere vous fera paroiſtre la vertu de ce ſecret, par les fleurs dont l'Arbre ſera reueſtu en ſuite par le fruit. Et à ce que ſoiés aſſeuré de ceſt admirable trait de meſnage, ſans eſtimer que nonobſtant l'artifice l'Arbre n'euſt laiſſé alors de fleurir eſtant arriuee ſon annee de porter, ajouſtés-y, comme pour eſſai, ceſte ſubtilité, C'eſt de n'en roigner de l'Arbre qu'vne portion, la moité, le tiers ou le quart: & verrés que la partie roignee, ſera ſeule fleurie, au reſtant de l'Arbre, n'y aiant aucune fleur. Par mon exemple particulier pluſieurs de mes amis ſe ſont inſtruits de ceſt exquis & vtile jardinement, auec beaucoup de plaiſir, contemplans les merueilles du Createur, en l'ordre qu'il a ordonné à la conduite des choſes de ce monde.

Contre les Chenilles qui tourmentent les Arbres.

Les Chenilles, les Vers, & les Formis, ſont les plus communs ennemis des Fruitiers, dont ils reçoiuent beaucoup d'importunité. Le plus aſſeuré moien de garder les Arbres des injures des Chenilles, eſt d'en recercher diligẽment l'engeance durant l'Hyuer, pour s'en deſpeſtrer. Choſe lors fort aiſee à faire, n'eſtant queſtion que d'en prendre les œufs, & les caſſer. L'on les treuue aſemblés dans des paquets enuelopés auec des fueilles ſechẽs, liés à-tout de la toile de ces animaux, comme ouurage d'araigne, & iceux paquets ſuſpendus dans les branches des Arbres. Il ne faut que ſe reſoudre à telle recerche, pour en venir à bout, y commettant vn homme curieux, qui toute œuure laiſſee, trauaille à ceſte-ci la ſaiſon en eſtant venue, qui eſt durant tout l'Hyuer juſques au printemps. Si la curioſité & la patience du recercheur n'ont loialement eſté emploiees, ſe recognoiſtra au renouueau, quand les Chenilles, qui auront eſchappé la main de l'homme, à ſa honte, ſe pourmeneront par l'Arbre: & ce ſera alors au refaire, chaſſant aprés ces laides & nuiſibles beſtioles: mais auſſi s'il n'y vſe de diligence les prenant dés auſſi toſt qu'elles ſeront eſcloſes (ce qui ſera alors aſſés facile, les treuuant encores aſſemblees) & leur donnant loiſir de s'eſcarter, par-aprés, ne ſeroit que perdre ſa peine de cuider les attraper. Aucuns, auec du filet pendent dans l'Arbre en diuers endroits, des eſcreuiſſes, vifs; où mourans & ſe pourriſſans, rendẽt odeur tant puante & contraire aux Chenilles, qu'elles en tumbent mortes à terre. Autres aſpergent deſſus les branches de l'Arbre, de l'eau en laquelle l'on aura fait mourrir & pourrir des eſcreuiſſes: deſquels remedes auec peu de frais pourra-on faire l'experience.

Les Vers.

Les Vers ſe fourrent dans le bois des Arbres, & és troncs & és branches, entre l'eſcorce & le bois, plus frequemmẽt, toutesfois, és Pommiers qu'és autres Fruitiers: & ce à leur extreme ruine, ſi de bõne heure n'y eſt remedié. Cognoiſſãt le mal par l'effleure de l'eſcorce & certaine liqueur diſtillante de tel endroit, là inciſera-on l'eſcorce & du bois

ſera oſté tout ce qu'on y treuuera de pourri, le coupant juſqu'au vif: & aprés auoir tué la beſte, & fait vuider ſon venim; pour conſolider la plaie, ſera mis ſur icelle, vn emplaſtre compoſé de fumier frais, de beuf ou de pourceau, de la chaux neufve, & de la ſauge, l'y attachant auec du linge & des oziers, pour y demeurer tant qu'il y pourra tenir, & juſqu'à ce que l'inciſion ſoit reparee.

Les Fourmis.

SI les Fourmis tourmentent l'Arbre, ne faut qu'en le ſecouant les abbatre à terre: & pour les engarder de remonter, oindrés du tronc de l'Arbre quatre doigts ſur terre, demi pied de large cõme vn cercle, auec de l'huile d'oliue ou de nois, & par deſſus ſaupoudrerés de pouſſiere de charbon de quel bois que ce ſoit, laquelle s'attachant à l'huile, arreſtera tout court le paſſage des Fourmis, ſi que demeurans en bas, ne pourront nuire, ni aux tendrons des Arbres, ni à ſes Fruits. Mais ſi deſirés les chaſſer du tout des Arbres, par le moien de la ſuie de cheminee, de la cendre, du charbon, de la ſieure de cheſne, enſemble ou ſeparés miſes au pied de l'Arbre, en viendrés à bout, en deſchauſſant vn peu l'Arbre: car quelle que ſoit de telles matieres, tue, ou chaſſe les Fourmis au loin, meſme à la premiere pluie tumbant deſſus: au defaut de laquelle ſuppleera l'arrouſement.

Oſter la mouſſe des Arbres.

OVTRE leſquelles nuiſances, la mouſſe ſurprend quelquesfois les Arbres, auec ſemblable incommodité que la galle les enfans. Pour les guerir de telle maladie, la patience d'oſter la mouſſe en fera la raiſon: ce dont on viendra facilement à bout ſans offenſer l'Arbre en ſon eſcorce, en abbatant la mouſſe auec vn couſteau rabbatu, non trancheant; ou, & auec moins de danger de bleſſer l'eſcorce, auec vne piece de bois fort & ſolide, à ce appropriee. Sur quoi interuenant l'éteſter, fortifiera tellement le remede, que l'Arbre s'en renouuellera. Parce que la vigueur qui ſouloit eſtre emploiee à la nourriture du tronc & des branches, donnee au ſeul tronc, par ſon abondance, expulſera d'icelui toute langueur, le faiſant rejetter plus copieuſement que deuant: ſi que reprenant nouuelle force, ſe repreſentera comme planté de nouueau.

Deſcharger l'Arbre du trop de Fruit à ſon vtilité.

QVELQVES fois auient que par exceſſiue fertilité, les Arbres ſuccombent, & ſont opprimés ſous le fardeau des Fruits accreus en trop grande abondance; dont eux-meſmes demeurent languis & de peu de merite. A cela ſera remedié, premierement, en mettant des bons appuis ſous les branches des Arbres pour les garder d'eſclater & rompre. Aprés en deſchargeant l'Arbre d'vne partie des Fruits, la moins valeureuſe, n'y laiſſant que ce qu'il vous ſemblera l'Arbre pouuoir acheuer de nourrir à l'aiſe. Pour cela commodément faire, eſtans les Fruits, ja fortifiés, l'on eſcourra & esbranlera l'Arbre aſſés rudement, dont cherront les Fruits, & ſurabondans, vermoulus, & langoureux, reſtans les autres mieux qualifiés pour ſe meurir en perfection auec le ſoulagement de l'Arbre. Le deſlaſſer de l'Arbre eſt le dernier, article de ſon gouuernement, autant neceſſaire, comme l'on deſire conti-

Le deſlaſſer.

nuation de bons Fruits. Aprés auoir cueilli le Fruit, l'Arbre sera esmundé, lui ostant tout le cassé & rompu, & de la cime des branches, tout ce qui l'esgare en haut, & fond en bas pendant vers terre : par ce moien, l'Arbre deschargé de fardeau, par nouuelle vigueur rejettera incontinent, emploiant ce peu d'Esté qui lui reste, pour faire nouueaux jettons, lesquels par telle contrainte, il posera en bon endroit, dont il se reparera & fournira, pour la bien-seance & fructification de l'auenir.

CHAPITRE XXVIII.

Le Saffran.

APRE's des Vergers dans l'enceint des Iardinages, ou parmi les fruitiers, ainsi qu'a esté dit, sera mis le Saffran : si mieux on n'aime faire les Saffranieres entieres, comme se fait en plusieurs païs, mesme en Albigeois, où tel fruit tient rang entre les plus clairs reuenus de la contree. La terre que le Saffran desire, est la moienne en fertilité, plus pesante & forte, que legere & foible: l'aer exposé au Soleil & temperé, toutesfois vient-il bien en climat froid, comme en Alemaigne & en Hongrie. Du temps de Columelle, le Saffran estoit rare à Rome, selon qu'on le tire de son discours. Le Saffran s'engeance par ses oignonnets, les fourrant en terre quatre doigts, & autant esloignés l'vn de l'autre par lignes droites, equidistantes peu moins de demi pied, en terre curieusemẽt espierree, profitablement labouree, & grassement fumee dés deuant l'Hyuer. Deux saisons y a-il pour semer le Saffran, en Mai & Septembre, tousiours en decours de Lune. Celui du mois de Mai, commencera à jetter du fruit au commencement de l'Automne : & l'autre auec. mais en petite quantité, seulement quelques fleurs produira, il pour monstre de sa bonne volonté. Aprés l'auoir semé, conuient le couurir auec des legers ramages, comme brins de bouïs, fueillars, buissons & semblables matieres, afin de lui parer la chaleur du Soleil que lors il craint fort: lui laissant telle couuerture, iusqu'à ce que reprins, il commence de pousser son herbe hors terre. C'est toute la despence de l'edifice de la Saffraniere que cela : car de là en hors, ne faut que prendre, ou si peu de chose y faire, qu'on peut presque dire le Saffran en sortir de liquide reuenu. Ne vous souciés de faire passer l'eau à la Saffraniere, celle de la pluie suffisant pour tout arrousement. Aussi n'en rejettés la commodité, si elle se presente, estant vtile au Saffran de le faire boire és grandes chaleurs de l'Esté, sur tout en païs qui tend au Midi.

Quelle terre est propre au Saffran.

LA Saffraniere est verdoiante presque toute l'annee, comme prairie, à raisõ de son herbe, dõt elle abõde, & d'autre qui s'y mesle parmi.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

A cauſe de quoi elle eſt fauchee à la fin de Mai, & accompté le foin qu'on en tire, en augmentation de reuenu. Mais ce meſnage n'eſt approuué de tous, pluſieurs ne ſouffrans aucune herbe eſtrangere parcroiſtre auec le Saffran, l'en deſchargeant par ſerfoüier (à la maniere que les jardiniers accouſtrent les oignons) afin d'auoir du Saffran en plus grande abondance, que par la precedente voie. Les diuerſes raiſons qui ſe repreſentent en ce meſnage, donnent matiere d'en diſcourir. D'vn coſté eſt mis du Saffran & du foin, nettement retirés ſans deſpenſe de culture. De l'autre, plus de Saffran ſans aucun foin, auec les frais du ſerfoüier. A l'experience ſe treuuera, ſi le plus du Saffran ſurpaſſera en valeur le foin & la deſpenſe, pour là deſſus ſe reſoudre le meſnager; lequel n'oubliera de mettre en ligne de compte, le ſoin de la culture, qu'il emploie ou eſpargne en cet endroit.

Diſcours ſur le diuers gouuernement de la Saffraniere

VERS la fin du mois d'Aouſt, conuient parer la Saffraniere, c'eſt à dire l'applanir entierement, comme ſi c'eſtoit aire à battre le bled, en oſtant tout l'herbage paroiſſant ſur terre: & de la terre meſme en incruſter vn peu de la ſuperficie. Aprés pour garder que la chaleur du Soleil ne face mal au Saffrã, ainſi deſpouillé, toute la Saffraniere ſera recouuerte, comme la premiere fois, & auec ſemblables matieres, y adjouſtant d'autres drogueries de la ſaiſon, telles qu'on peut commodément recouurer portans del'engraiſſement au Saffran, comme coſſats de feues, pois, des premieres eſcorces de nois & d'amendes, de la bale du bled & ſemblables. Outre lequel amendement, la Saffraniere ſera fumee chacun an quelque peu auec du fumier bien pourri & menu, qu'õ mettra par deſſus à l'entree de l'Hyuer, aprés en auoir retiré le poil du Saffrã ne ſe treuue que bien d'eſtre trepigné & foulé aux pieds en tout temps: excepté, lors que la terre eſt molle quand l'herbe ſapproche d'eſtre fauchee, & que la fleur paroit: en ce poinct eſt conuenable de l'eſpargner. Ne voulant l'herbe du Saffran eſtre aucunement rongee, fait bannir de la Saffraniere toutes ſortes de beſtes, pour n'y auoir jamais entree ſpecialement le pourceau, comme le plus contraire au Saffran qu'autre animal.

Parer la Saffraniere.

Ne craint le trepis.

VN mois demeurera la Saffraniere ainſi couuerte: paſſé lequel tẽps, auec des raſteaux en ſera enleué des ſuſdites matieres, le plꝰ groſſier qui ne ſe ſera voulu conſumer: pour faire place au Saffran, qui ſentant l'approche de l'Automne repouſſe ſes fleurs & par conſequent commence à fructifier, ſon aage le permettant. Sur le matin & le ſoir, les fleurs en ſont cueillies à la main, les coupant ſans arracher, & d'icelles incõtinent le poil eſt retiré auec les doigts ſans autre myſtere. Lequel Saffran auſſi toſt eſt mis ſecher au Soleil ſus des papiers & linges blancs & nets, puis ſerré dans des boetes aprés l'auoir oinct auec de l'huile d'oliue, l'en frottant legeremẽt entre les mains, pour lui augmẽter la couleur: finalemẽt eſt gardé en lieu temperé, non humide ni eſuenté. Ceſte cueillete dure quelques ſepmaines, reſleuriſſant la Saffraniere de jour à autre juſqu'à auoir parfait ſon port. Donnant telle

La cueillete du Saffran.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tardité, loisir de commodément retirer le reuenu de ce mesnage: ce qu'on ne pourroit faire sans perte, si on estoit contraint de le prendre à la fois, comme la pluspart des autres biens de la terre: attendu le naturel des fleurs du Saffran, sujettes à pourriture pour peu qu'on les garde.

Cõbien dure la Saffraniere.

AINSI gouuernee la Saffraniere durera en bõ estat, quatre ou cinq ans, quelque peu d'auantage, selõ la proprieté des lieux, au bout duquel temps, elle commencera à descheoir pour l'accroist & multiplication de ses oignonets: dont euitant sa ruine, qui par telle presse auiendroit, en faut venir au renouueller. Ce qu'on fait en de-rompant vniuersellement & profondement le fonds, pour d'icelui tirer la semence du Saffran contenue en ses oignonets, desquels sera faite nouuelle Saffraniere comme dessus. Et à ce que sans interruptiõ aiés touſjours du Saffran à suffisance: diuiserés le lieu destiné en Saffraniere en quatre ou cinq portiõs, pour l'vne estre des-ensaffranee, lors que l'autre sensaffranera, faisant ainsi chacun an, sans interruption: par lequel ordre en mesme estat demeurera continuellement vostre Saffraniere.

LA facilité du recouurement de la semence du Saffran; le non-cultiuer de la Saffraniere; son continuel port sans semer chacun an, auctorise fort ce mesnage. Et ce auſſi que le Saffran se recueille à vne seule venue dans peu de jours, par gens de petit prix, femmes & enfans, y emploians & jour & nuit, le bon & le mauuais temps, dehors & dedãs la maison. Commodité qu'on ne treuue, ni au bled, ni au vin, lesquels auant qu'arriuer dans les greniers & caues, durãt plusieurs bons jours, passent par diuerses mains, la pluspart hommes de grand prix. Dõt le reuenu du Saffrã s'en rẽd plus net, & partant tres-recercheable.

CHAPITRE XXIX.

Chanvre, Lin, Gueſde-ou Paſtel, Garence, Gaude, Chardon-à-draps, Rozeaux.

IVSQVES ici auons-nous trauaillé à recouurer les principaux alimens necessaires pour nourrir l'hõme: maintenãt ce sera pour les destinés à le vestir & seruir. Et dautant qu'il semble que les plus importans sont les Chanvres & les Lins, desquels continuellement, & sain & malade, voire & vif & mort, il est serui, ce sera par là que ie commencerai.

Chanvre: quelle terre lui est propre.

LA terre pour le Chãvre, sera choisie grasse, fertile & aisee à labourer, sous aer temperé: laquelle cultiuee dés l'Automne, par les gelees de l'Hyuer, se rendra propre à receuoir le Cheneui (qui est la semence du Chãvre) dans la fin du mois de Mars, & de là, par tout celui d'Auril, droite saison pour le semer. Le moien de bien preparer la terre

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Quelle culture. à tel vſage, & à la main, auec hoiaux la marant profitablement: non en vniſſant le plan, ains en le releuant en monticules, afin que les ſaiſons les penetrans à trauers, en cuiſent bien la terre. Au mois de Ianuier ſeront ces releuemens abatus, aprés auoir mis entre-deux, bonne quantité de ſubtil fumier, pour tant plus facilement ſincorporer auec la terre, la rendant propre à ce meſnage. Es derniers jours de Mars ou és premiers d'Auril, la Lune eſtant en decours, ſera ſemé le Cheneui, & incontinent couuert deux ou trois doigts de terre, non plus, ce qui ſe fera au hoiau à lignes droites contrefaiſant le ſoc, mais plus ſubtilement & mieux, à la herce l'y repaſſant pluſieurs fois. Si aprés on ajouſte par deſſus, du fumier de pigeon, ſeruira de beaucoup au Chanvre, pourueu que ce ſoit à la veille de la pluie, car ſans humidité, la grande chaleur de tel fumier, bruſleroit la ſemence. Plus vtile que neceſſaire au Chanvre, eſt l'arrouſer; pour laquelle cauſe ne meſpriſera-on telle commodité, eſtant fauoriſé de l'eau. Pour ſemence, choiſiſſés le Cheneui recent, ne voulant que treſ-mal naiſtre, celui de l'annee precedente, & ſe perdre du tout dans terre, le plus enuieilli. La teille ou poil du fin Chãvre, pour les exquiſes toiles, procede des pieds du Chanvre eſtans prins & deliés, & tels ſortent ils de terre, quand auec le naturel de la ſemence, druement ſemee, ſont contraints ſentre-preſſer naiſſans & croiſſans enſemble. Au contraire, ne ſert que pour cordages & autre groſſiere beſongne, le Chãvre, venãt des tiges eſloignés l'vn de l'autre, quoi-que de delicate race; pour l'abondante nourriture qu'il tire de la terre, l'aiãt à commandemẽt, le troplui eſtãt nuiſible. Aquoi l'on auiſera pour ſemer le Cheneui druemẽt, ou raremẽt, ſelon les ouurages qu'õ deſire. Le rare, ſoit ou par artifice ſoit ou par n'en auoir voulu naiſtre la ſemence, ſera curieuſement ſerfoüé, afin que deſchargé de l'importunité des herbes, ſe fourrans parmi dans leur vuïde, s'accroiſſe à ſon aiſe: tant pour la teille, bien que groſſiere, que principalement pour la graine. Or la graine ne vient que du Chãvre maſle (en telle plante ſe recognoiſſans les deux ſexes) & icelui ainſi ſe rencontrant au large, produira abondance de graine, moiennant la culture. En change de laquelle commodité; la femelle donne le fin poil du Chanvre, choſe plus recerchee que la graine, comme but de ſon eſleuement. D'où auient, que contre le naturel du genre humain, le Chanvre femelle ſurpaſſe le maſle en valeur.

En quel temps eſt bon ſemer le cheneui: & cõmẽt.

De l'arrouſer.

D'où procede le fin poil de chãvre. & groſſier.

De ſa graine.

La cueillette du Chanvre. En arrachant le Chanvre, on ſemevtilement des rauet.

LE Chanvre ſera cueilli en ſa maturité, qu'on recognoit à la blancheur de la jambe, & autres adreſſes appriſes par vſage. Mais ce ſera en diſtinguant le maſle de la femelle: tirant premierement ceſtui-ci, & laiſſant ceſtui-là en terre, juſqu'à ce que la graine ſoit meure. Et non ſeulement pour la ſterilité de la femelle, ſon cueillir precede celui du maſle, ains à ce que le poil en demeure plus ſubtil, que ſi on la laiſſoit endurcir en terre. Au contraire, l'attente de la graine, cauſe au maſle, le poil plus rude que de ſon naturel. L'arracher de terre, eſt la façon de cueillir le Chanvre, comme on fait les legumes, auec ce meſnage qu'õ

ajouſte, que d'yſemer de la graine des raues: laquelle fauoriſee de quelque pluie ſuruenãte, ou des eaux des arrouſemẽs, ne peut faillir de fructifier en terre ſi biẽ preparee par le Chãvre, dont la force aura tué toutes malignes herbes & beſtioles. Autre frais pour ces raues ne cõuient-il faire, que d'en jetter la ſemence, par deſſus le Chanvre deuant que de l'arracher: car en l'arrachant, la terre ſe ſouſleue qui eſt pour tout labourage aux raues moiennant qu'aprés en auoir retiré le Chanvre, l'õ en reünifſe le fonds auec le raſteau. Et bien que toute la Cheneviere ne ſe deſcharge à la fois, y reſtant le maſle aprés la femelle, n'importe, car pour cela, l'on ne laiſſera d'y en reſemer encores d'autres, lors qu'õ arrachera le maſle. Par ainſi l'õ aura des raues & naueaux de diuers aages; & en ſuite, meilleures que ſi on n'en ſemoit qu'à vne ſeule venue; tant pour la qualité du fruit, que pour l'abondance. Ioint, que ſouuẽtesfois auient, que toutes les ſaiſons ne ſe rencontrent pas: mais preſques touſ-jours ſe treuue, que ſi la premiere ne prend, ſi fera biẽ la ſeconde, ou au contraire. Par tel ordre, il ſemble de ne pouuoir faillir en ceſt endroit. Arraché que ſoit le Chanvre, l'on l'ebottelera, & auſſi-toſt en ſeront les faiſſeaux portés à l'eau pour rouïr ou naiſer: ce qui auiendra dans ſept ou huit jours, plus ou moins, ſelon le naturel de l'eau, & chaleur du temps, neceſſaire à telle preparation. C'eſt pourquoi choiſit-on le lieu auquel le Soleil frapant le long du jour ſur l'eau, auance l'œuure: & à meſme fin, ſe haſte on en ceſt endroit, de peur que par tarder, la commodité de l'Eſté ſ'eſcoulant, l'on ne chee en l'incommodité de l'Automne, dont les froides humidités contrarient à ce meſnage. Mais cas eſtant que, ou pour le naturel du climat, ou pour la froidure de la ſaiſon, ne peuſſiés commodément rouïr voſtre Chanvre; abſtenés-vous lors de le mettre dans l'eau, ains gardés-le pour vne autre annee; & juſques-à ce, que la chaleur du Soleil, au mois de Mai ou de Iuin, fauoriſe ce meſnage. Auquel temps, voſtre Chanvre ſe naiſera tresbiẽ: à quoi aura ſerui la longue garde; pourueu qu'il ait eſté tenu, durant telle attente, en lieu ſec nullemẽt humide. Ainſi gouuerne-on le Chãvre femelle. De meſme le maſle, mais pour donner au maſle loiſir de meurir ſa graine, plus tard le tire-on de terre; & en ſuite, plus tard le met-on en l'eau, ce qu'on fait aprés l'auoir deſpoüillé de ſa graine. Eſtãt ſorti de l'eau, eſt porté ſecher au Soleil: finalement eſt aſſorti, pour les diuers ouurages où l'on le deſtine: & ſelon iceux, braié, ſerãcé, peigné, filé, & conuerti en toiles & cordages.

Rouir ou naiſer le Chanvre.

La Cheneuiere dure lõguemẽt, moiennant bonne conduite.

L'odeur du Chãvre chaſſe les beſtioles nuiſibles du Iardin.

LA terre ne ſe faſche de porter du Chanvre pluſieurs annees de ſuite, comme elle fait de preſque toute autre choſe, pourueu qu'õ ne lui eſpargne ſes façons du labourer & fumer: car moiennant icelles, cõtinuera ce ſeruice-là, tant longuement qu'on voudra. La forte odeur du Chanvre chaſſe de la terre pluſieurs herbes nuiſibles, & beſteletes importunes. Choſe treſvtile aux Iardins, quãd enſallis de telles nuiſances, on y fait du Chanvre vne couple d'ãnees de ſuite, qui auſſi radoucit & renouuelle la terre, à la grãde vtilité de l'herberie deſirant terre neufue.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Lin

COMME le Lin precede le Chanvre en delicateſſe, auſſi plus delicatement que lui veut il eſtre logé & gouuerné parquoi deſirant auoir grande quantité de fin Lin, deſtinés à le produire, le plus fertil terroir qu'aiés, & que ſi poſſible eſt, il ſoit arrouſable. Il ſe paſſera bien de l'eau, mais au recueillir verrés de cõbiẽ l'arrouſer ſurpaſſera en valeur celui qui aura enduré la ſoif en Eſté, tel raremẽt n'eſtant beau, ni abõdant. Quant à l'aer, le tempéré approchãt plus du froid que du chaud; eſt celui qui mieux lui agree. Il deſſeche la terre où il croiſt, en cela auſſi diſcordant d'auec le chanvre, laquelle terre à telle cauſe cõuient fort fumer & ſoigneuſement cultiuer. Sur les prés de nouueau defrichés, s'accroiſsẽt à plaiſir les Lins, meſme s'il y a eu beaucoup de treffle, ſur les racines duquel, pourries dans terre, ſe nourriſſent treſ-biẽ. Quel que ſoit le fonds, pour le rendre propre au Lin, ſera profitablement cultiué auec le hoiau, en releuant la terre comme celle des chanvrieres: & ce dés deuãt l'Hyuer, afin de donner tant plus de prinſe aux gelees, & tant mieux faire profiter les fumiers.

Veut bonne terre: aime l'eau. & L'aer frais

Lin hyuernal & printanier; & leurs differences.

DEVX ſaiſons pour ſemer le Lin y a-il, l'vne deuant l'autre aprés l'Hyuer. Le Lin Printanier rapporte moins de poil & de graine que l'Hyuernal, mais poil plus fin & plus ſubtil, dont pour telle qualité, ceſtui-là eſt à preferer à ceſtui-ci. Tous Lins indifferemment portent graine (ne ſe diſcernant par-entre-eux, ne maſle ne femelle) exceptees quelques plantes qui en ſont engardees, ou eſtans trop preſſees, ou par autre cauſe. Au mois de Septembre ou d'Octobre, en ſemera-on l'vn, & en Mars l'autre, tous deux la Lune eſtant vieille, & ce à la maniere des chanvres. La pluſ-part tient y auoir deux races de Lins, chacune aiant ſa particuliere ſaiſon, comme l'on void des bleds: mais d'autres aſſeurent tous Lins ſouffrir d'eſtre ſemés & en l'Automne & au Printemps. Si le temps eſt fort rigoureux, les Lins hyuernaux endureront beaucoup, tourmentés des exceſſiues froidures, juſqu'au mourir: à quoi le premier remede eſt, de les loger en lieu couuert de la Bize, pour y eſtre en abri: auſſi de les ſemer de bonne heure, afin que fortifiés deuant l'arriuee de l'Hyuer, puiſſent d'eux-meſmes, aucunemẽt reſiſter aux injures de la ſaiſon. Puis de les tenir couuerts durant les grandes froidures: moiẽnant leſquelles ſolicitudes, ne craindront ne froids ne gelees, ains ſortiront gaiemẽt de l'Hyuer. Les couuertures ſeront faictes à la legere, auec des petits paux & lattes trauerſantes, & par deſſus, miſe de la paille (ou pour le meilleur, de la feugiere, qui aprés le ſeruice engraiſſera le fond) & accommodees de telle ſorte, qu'entrouuertes du coſté du Midi, l'aer puiſſe donner juſques au Lin pour ſon agrandiſſement. Ceſte plante a ſes particuliers ennemis, comme toutes autres, auſſi ſes remedes. Ce ſont des menuës beſtioles qui les rongent eſtans nés & ſortis deux doigts ſur terre: de tel mal l'on garantira le Lin, en lui jettant par deſſus, ainſi auãcé, des menuës cendres, pourueu que ce ſoit à la veille de la pluie pour en faire penetrer la vertu dans la terre, à laquelle

seruiront elles aussi d'engraissement. Autre soin n'est requis aux Lins de là iusques à la cueillete, que de les descharger d'vne meschante herbe appellee goutte de Lin ou pialet, en Latin *Cassutha*, qui s'entortille en leurs tiges, les suffoquant & gardant de s'accroistre. Et de les tenir arrousés aiant la commodité de l'eau, à ce appropriant le plan, comme i'ai monstré és ris, pour la donner à propos à la Lignaie. *Principal du Lin estant en terre.* *Arracher le Lin.*

LA cueillete du Lin sera quand sa graine, deuenuë noire, manifestera la maturité de la plante. Comme le Chanvre, s'arrachera le Lin, mettant à part les plantes qui n'auront grainé, pour les destiner, comme le plus precieux de telle matiere, à faire du filet tres-blanc semblable à celui de Florence, & autres exquises choses. En petits faisseaux le Lin sera embottelé, chacun botteau de plein poing, aprés seché, puis battu pour en retirer la graine, à quoi conuiendra diligenter, tant pour la crainte des rats, laquelle ils rongent sauoureusement, que pour ne laisser escouler la bõne saison du naiser ou rouïr, qui est touſjours durant les plus grandes chaleurs, en vain l'attendant aprés, les caux s'estans rafreschies, par l'approche de l'Automne. En la fin de Iuillet ou au commencement d'Aouſt, mettra-on le Lin dãs l'eau dormante, toutesfois claire, pour y sejourner deux ou trois jours, plus ou moins, selon le naturel des lieux, passé, lequel temps, on l'en retire, & tout baigné est le Lin emmoncelé & chargé d'aix & de pierres pesantes, pour s'y confire & boire son eau durãt autres deux ou trois jours, puis est estendu au Soleil pour s'y secher, & de là estre rendu propre à accoustrer & mettre en œuure. Aucuns recognoissans telle voie obscurcir la couleur du Lin, la faisant comme grise; par autre moien le rendent tresblanc. C'est qu'en lieu de deux ou trois jours de sejour en l'eau dormante, y en emploient sept ou huit, en la courante, & rien plus: car aprés l'auoir seché au Soleil, le trouués tel que desirés. Autres, sans aucunement passer le Lin par l'eau, le naisent au seul serein. Dix ou douze nuits le tiennent estẽdu à l'aer, pour y boire les rozees chcãs dessus, d'où au matin retiré auãt que le Soleil frape, est porté à couuert, là emmoncelé tout humide pour tout le jour: au retour de la nuit, est remis au serein: puis retiré comme dessus, ainsi continuant le terme susdit, le Lin s'en naise & amolit autant bien que dans les caux, & auec delicatesse. Ce sera auancemẽt d'œuure, si l'on repose le Lin sur la prairie pour boire là mieux à propos la rozee, qu'ailleurs. Or soit, ou en la prairie, ou en autre part, qu'on repose le Lin aux fins susdites; seurement s'y conseruera-il, sans crainte des rauines des eaux, qui suruenãtes grosses à l'impourueu, souuẽtefois emportent & Chanvres & Lins qu'on y aura mis rouir, au grand regret de la mesnagere. *L'embotteler.* *Le rouïr ou naiser en l'eau dormante.* *En la courante.* *A la rozee* *Gueſde ou Paſtel.*

LE Gueſde ou Pastel, desire l'aer temperé, & la terre tres-bonne & grasse, ne pouãt viure en la maigre & legere. C'est pourquoi on le loge plustost és lieux de nouueau despreés, qu'en terre de commun labour, les herbages defrichés causans grande substance au fons, y pro- *Quel aer & quelle terre lui sont propres.*

uenant la graisse, par la longueur du temps que la terre a demeuré entiere. Il est semé & couuert à la herce ou au soc, au commencement du Printemps, aprés plusieurs bons labourages precedemment faits au fonds. Le Pastel ainsi ageancé, par la faueur du beau temps auec les pluies de la saison, se leue tost & fort de terre s'en montant en tige. Pline met le Pastel au nombre des laictuës sauuages, biẽ-que ses fueilles ressemblent au plantin. La Calabre, l'Italie, principalement la Marque d'Ancone, abondent en Guesde. Il y en a aussi en certains endroits d'Allemagne, mesmes au terroir d'Erphord: mais de pardeça en tout ce Roiaume ne vient bon, qu'en l'Auragois, comme les reïterees experiences de plusieurs bons mesnagers le font croire, lesquels s'estans efforcés d'esleuer ceste plante en diuers endroits, auec soin & obseruations requises, du terroir, de la culture, & du maniment de l'herbe, ont treuué le Pastel en prouenant, si foible & petit, que cõme vin de peu de valeur, ne sert presque de rien en tainture, but de son seruice. Si que la despense passãt le gain, fait laisser le maniment de ceste riche plante à l'Auragois, sa naturelle terre, ailleurs du Roiaume n'estant esleuee que par curiosité, & esperance de s'en seruir en medecine.

Où croist le Pastel, auec profit

Le reuenu du Pastel consiste en son herbe qu'on recueille à plusieurs venuës selon l'ordre de leur maturité. Quand on s'apperçoit que les fueilles, commencent à prendre couleur és bords, sans attendre d'auantage, tant pour crainte de la laisser trop meurir, que pour ne retarder la cueillete subsequente, on les arrache du tige, puis sont portees à l'omebre, pour s'y emmatir. Quatre ou cinq fois durant l'Esté, ainsi est effueillé le Pastel à mesure qu'il rejette. Finalement, les fueilles emmaties, sont escachees sous les meules tournantes en moulins à ce appropriés, & conuerties en pelotes entre les mains, lesquelles pelotes sechees au Soleil, de là sont transportees au grenier posé en lieu frés, pour y estre gardees jusqu'à la vẽte. Le Pastel craint l'eschauffer en son commencement, à cause de la grande humidité restante dans les pelotes. A ce danger, est remedié, en remuant souuent les pelotes d'vn lieu en autre, afin qu'en les esuentant, toute l'humeur nuisible s'exhale: & y retourne-on si souuent, qu'on n'aie plus à douter de ce costé-là. Ainsi accoustré le Pastel, est rendu propre à ce en quoi il est destiné, assauoir en diuerses taintures de draps à laine. Naturellement sans moien le Pastel fait la couleur bleuë, & par meslange auec d'autres drogues, la noire, la tãnee, le violete, la grize, la verte: en somme il est emploié à toutes couleurs obscures, de lui-mesmes aussi seul en causant de claires, comme celestes plus ou moins chargees. Et ce qui est notable, rend toutes les couleurs esquelles il est emploié bonnes & asseurees, sans nul fard. Pour laquelle cause, en telle reputatiõ est le Pastel parmi les taincturiers de draps à laine, comme presque le bled entre les mesnagers, d'autant qu'ils ne se peuuent passer de telle drogue. Le Pastel en ouurant jette certaine escume bleuë, laquelle par inauertance ou paresse laissee dans la cuue, tache & macule les

Conuient effueiller le Pastel, pour en tirer le rapport: en quelpoinct

Comme sont aprés mesnagees ses fueilles.

A quoi est bon le Pastel.

draps : ce que craignans les tainturiers, curieusement l'en retirent: puis sechee est conuertie en poudre qu'on appelle Floree, seruant à certaines taintures de soie. Aussi les paintres emploiẽt la Floree en vne couleur violete par eux nommee, Inde, ainsi void-on, que ce qui nuit en vn endroit, aide en vn autre. C'est l'vtilité du riche Pastel duquel, à telle cause, grande trafique est faite en l'Europe, mesmes en ce Roiaume, specialement és quartiers de Tholose, là tres-bien cogneu. *Floree.* *Inde.*

NOVS auons veu la vertu du Pastel consister en ses fueilles: au contraires, ici treuuerons celle de la Garence estre és racines. La Garence pour sa facilité croist bonne en plusieurs endroits, mais la meilleure vient de Flandres, comme de son propre terroir, où elle se plaist par sus tout autre. Auec vtilité donques, en pourra-l'on semer en quelque lieu que ce soit, en terre toutes fois fertile, aisee à labourer. A la main la terre sera profondement rompuë au commencement de l'Hyuer, & lors profitablement fumee: à ce que les gelees aident à sa preparation, & que la semence treuue le fumier dissout & incorporé auec la terre. Au mois de Mars la Lune estant vieille, on semera la graine de la Garence, assés espessement, puis auec la herce ou le rasteau, sera proprement couuerte, pour tant plus aisément prendre terre. Estant leuee aussi tost sera sarclee, pour bannir de la Garenciere toutes autres herbes, ne souffrant dés le commencement, que aucune y prenne place: & à cela aller plusieurs fois, & tant curieusement, que la seule Garence demeure. Ces premiers sarclemẽs se ferõt à la main, sans s'y seruir d'aucun ferrement, pour n'incommoder les tendres racines. C'est toute la despense de la Garenciere, ou peu s'en faut, pour huit ou dix ans que la Garence demeure en terre, comme sera veu. *Son naturel païs.* *Comment semee.* *& Quand.* *Le reste de sa culture.*

POVR en arracher les racines, où gist le reuenu de ceste plante, conuient auoir patience de les laisser engrossir en terre, ce qui pourra estre dans deux ans, non deuant, que la Garence aura atquis quelque force. Passé lequel temps, on commencera d'en arracher, continuant d'annee à autre, jusqu'à ce que la Garence ait acheué son seruice. La saison en est au mois de Septembre, lors les racines estant venuës en leur parfaite grosseur. Tirees de terre, sont portees secher au Soleil, puis mises en poudre sous la meule, pour plus d'aisance. La Garence ainsi preparee, sert à taindre des draps de laine en orangé, se ploie aussi en rouge, & ajoustee au pastel, fait le plus beau noir & plus durable, de to⁹ autres & rend bõnes & asseurees lesdites couleurs. Indifferẽmẽt l'õ n'arrache toutes racines, ains l'on distingue les grosses d'auec les petites: prenant celles là, & laissãt celles-ci, jusqu'au poinct requis qu'õ recognoit au fueillage, touſ-jours choisissant le plus grand, tout-d'vne-main coupãt vniuersellemẽt rés terre, toutes les fueilles du restãt, pourueu que la graine de la Garence soit meure, que par ce moien l'õ recueille aprés auoir seché puis batu la fueille. Ce fait, l'õ recouure les racines qui demeurent au fonds, & ce de deux ou trois doigts de terre qu'õ y met par dessus, laquelle l'õ prẽd ou és endroits desquels ja *Le moien d'en tirer le rapport.*

les racines auront esté tirees, ou ailleurs, comme viendra mieux à propos. Cela leur sert de rempart contre les froidures de l'Hyuer, dont plus gaiement se remettent-elles à rejetter au renouueau, que si on leur espargnoit ce peu de peine. Ainsi continuë-on chacun an, d'en tirer, & des racines, & de la graine, huit ou dix de suite: au bout desquels, conuiendra arracher tout ce qui y sera de reste & trop engrossi, pour de nouueau en resemer de la graine & faire autre Garenciere. Et à ce que vostre Garenciere marche continuellement son train sans interruption: le moien est, de se resoudre là, que d'en arracher chacun an, la huictiesme ou dixiesme partie, & autant en semer de nouueau: dõt cueillirés de Garẽce autãt vne annee que l'autre, s'entretenãt vostre Garenciere auec frais moderés. Par plãt s'edifie aussi la Garenciere. Parquoi lors qu'en desrõprés le fonds pour le renouuellement, retirés les petites racines que treuuerés de reste, cõme jeunes oignons ou pourreaux, & les replantés à la nouuelle Garenciere, où se reprendrõt auec auancement. La Garenciere veut estre tenue nettement, comme a esté dit: c'est pourquoi chacun an la faut curieusement exherber, & marrer autant que de besoin, sans souffrir la terre se charger d'aucune plante estrangere, ni de s'endurcir. N'est besoin de l'arrouser, estant le lieu de soimesme gras & bien fumé. Car l'eau y apporteroit plus de perte que de gain; tant pou que ce fut n'y pouuant sejourner, sans interest, attendu que par extraordinaire humeur, facilement se pourrissent ces racines. La terre deschargee de la Garence, en reste, non lasse ne recreuë (comme pour le port de presque toute autre chose) ains tres-vigoureuse & fertile, pour produire, ce que par-aprés lui voudrés commettre, mesme des bleds, non tant pour le naturel du fonds qui de necessité doit estre bon pour la Garence, que pour la proprieté engraissante de telle plante.

Gaude, ou Geneſt d'Eſpagne.

LE Gaude ou Geneſt d'Espagne croist naturellement en ces païs-là, d'où, comme de sa propre terre, il emporte le nom. Il profite, neantmoins, en plusieurs autres endroits, voire ne refuse-il aucune terre ne aer, pourueu qu'il soient tẽperés en leurs qualités. On seme le Gaude en semblable terre, sous les mesmes façons, & temps, que les Chanvres, mais le plus rarement qu'on peut, pour la petitesse de sa graine, n'estant guieres plus grosse que celle du pourpier. Aprés, l'on le sarcle diligemment, à ce qu'aucunes malignes herbes ne se fourrent parmi: en temps sec on l'arrouse aiant l'eau commode, & chacune annee on le serfoüe: pour tenir la terre en gueret. Ceste plãte demeure plusieurs annees en terre, seruãt outre le profit, au plaisir des Iardins pour la biẽseãce de ses belles petites fleurs jaunes, ainsi q̃ ci deuãt a esté represẽté.

Sa cueillette, & ſon vtilité.

LE Gaude est coupé rés de terre lors que sa graine est meure, ce estãt communemẽt au mois de Iuillet ou d'Aoust. La graine est mise à part pour semer de nouueau; son bois recueilli, pour principal reuenu de ceste plante: lequel sert aux tainturiers de draps à laine, pour faire la couleur jaune, la rendant bonne & asseuree de lui-mesme sans moien:

& icel-

& icelle mise dans la couleur bleuë du Pastel, c'est à dire, le drap teint en jaune, icelui en fort vert, la couleur verte, se compolant du bois de Gaulde & de l'herbe du Pastel.

Chardon à draps.

LA Bourgongne fournit plusieurs prouinces de Chardons à draps, dits aussi à foulon & à bonnetier, où ils viennent gaiement: si est-ce qu'ailleurs ne refusent à profiter, logés en terre assés fertile, aisee à manier, plus seche qu'aquatique. Non qu'en la moite ils ne s'accroissent bien: mais mal propres au seruice où ils sont destinés, pour la foiblesse de ses crochets; car la terre aquatique les produits mols & lasches, au lieu de durs & roides qu'on les desire, tels sortãs de lieu sec. Mais d'autant qu'en terre trop arride, ceste plante n'auance beaucoup, y languissant par faute de nourriture, est requis l'arrouser és extremes chaleurs: auec toutesfois, retention, de peur que trop d'eau croupissante, ne la pourrisse, ou du moins la jambe n'en sorte creuse, partant foible. Au contraire de celle croissant en lieu plus sec qu'humide, qui remplie de moüelle, est forte comme l'on desire. On seme le chardon au commencement du Printemps, sur terre bien preparee à la main & au fumier, des deuant l'Hyuer. Sa meilleure graine est celle qui croist à la sommité des Chardons, car estant là mieux nourrie, qu'ailleurs, aussi mieux que autre fructifie-elle. Se faut soigner estans les Chardons leués de terre, de les sarcler curieusement, & à ce qu'aucune herbe ne se fourre à la Chardonniere. Les rejettons inutiles des Chardons, qu'aisément l'on recognoit à la veuë, seront aussi ostés, pour laisser aux bõs toute la substance du fonds, lequel sera serfoüé toutes les fois qu'on s'apperceura en auoir besoin, & que la necessité le requerra, pour le tenir en gueret. De la premiere annee, les Chardons ne produiront que bien peu de testes, encores de peu de valeur; ains ce sera à la seconde qu'ils cõmenceront à bien faire: à la charge toutesfois, de les remuer du seminaire, les transplantant ailleurs comme si c'estoient petits raiforts, en terre profondement bechee, au mois de Mars ensuiuant, la Lune estant en decours. Vn pied loin l'vn de l'autre on les asserra, pour tant mieux estre à leur aise: aprés conuiendra les cultiuer à la main & arrouser opportunément & moderément, comme a esté dict. Les bõnes testes de Chardon, croistront hautement tost aprés, & seront prestes à cueillir, lors qu'elles commenceront à expulser leur fleur, qui pourra estre vers le mois de Iuillet ou d'Aoust, selon le climat auancé ou retardé. On leur laissera longue queuë, pour la commodité du seruice: & freschement cueillis, l'on les entassera en monceau les vns sur les autres; afin qu'en s'eschauffans, changent leur couleur verte en jaune. Puis retirés de là, mis en trousseaux, seront gardés suspendus en lieu sec, moiennement eluenté attendant leur vente. Les marchans qui les achetent, les assortissent pour diuers ouurages, de drapperie & bonneterie, où ils les emploient. Les pieds des Chardons transplantés, demeurent en terre vn couple d'annees, à chacune desquelles conuient les tailler, comme la vigne, en leur ostant le superflu plus ou moins, selon les plantes, ainsi

Quelle terre lui est propre.

Chois de sa graine.

Culture du Chardon.

Sa recolte.

qu'on verra à faire. A cauſe de telle petite duree, eſt neceſſaire chacun an, ſemer & tranſplanter des Chardons, en les gouuernant cõme deſſus, ſi on deſire leur cueillete marcher ainſi qu'il appartient ſans deſtrac-

Le bõ meſnager recerchera toutes ces choſes profitables de ſa terre.

De pluſieurs autres matieres ſeruans à la taincture, à preparer draps à la laine, & à ſoie, à tanner & affaiter cuirs, & ſemblables ſeruices, s'accommodera le diligent meſnager, ſelon ſon lieu & naturel de ſa terre: à laquelle il fera rapporter, tout ce qu'il cognoiſtra eſtre faiſable & profitable ſans rien obmettre: faiſant ſon compte, que le faillir à gaigner honneſtement, eſt couſin germain de perte. Auſſi y voiant du jour, ſe ſeruira des mineraux qui ſe pourront treuuer chés lui: ſans laiſſer en arriere les plaſtres, marnes, charbons, & autres matieres dont la terre eſt riche par ſes diuerſes proprietés, qu'il fera foüiller auec peu de hazard, & apparente eſperance de gain. A la charge auſſi de n'outrepaſſer les limites de raiſon (comme chemin perilleux) en ſe promettant des montaignes d'or, ſous les frauduleuſes adreſſes & inuentions des pippeurs & affronteurs, qui ſouuentesfois abuſent de la trop grande patience & affection immoderee, des hommes curieux. Mais en ceſt endroit noſtre pere-de-famille negociera retenu, ſuiuant la raiſon & les auis ſalutaires de ſes amis. Le Vert-de-gris ſe fait à Mont pellier, du marc des raiſins, cõme de choſe perduë, & par maniere de paſſe-temps, ouurage de femmes & filles. La matiere du verre abõde à Narbõne, Aiguemortes, Xaintonge, & ailleurs: qu'on tire de certaines pierres, de quelques herbes, comme Soude, Feugiere, Salicor, par les Arabes dit Salcora: deſquelles choſes, les gens d'eſprit font profit, ſelon les proprietés de leurs lieux, auſquels Dieu a donné telles facultés, incogneuës aux ignorans & pareſſeux.

Roseaux ou Cannes.

Vtilité des Roseaux.

Povr l'vtilité qu'on tire du ſeruice des Roſeaux ou Cannes, jointes la facilité de leur entretenement, ſera le pere-de-famille incité à ſe pouruoir abondamment de telles plantes. Des Canes, treſ-propremẽt, l'on dreſſe és Iardins, mille gentilleſſes, treilles, cabinets, barrieres, & autres mignardiſes. On en fait des tables pour ſecher deſſus toutes ſortes de fruits, & y nourrir des vers à ſoie, leſquelles tables, en Languedoc & Prouence on appelle, Caniſſes. Les Cannes ſont emploiees és couuertures de maiſon, à faire des inſtrumens pour les tiſſerans à tiltre & draps de laine & de ſoie & toiles, & à pluſieurs autres vſages. Les Roſeaux viennent en tout aër, pourueu qu'il ne ſoit trop froid, deſiret la terre graſſe, humide ou arrouſee, craignent les vents & la morſure des beſtes. C'eſt pourquoi leur droit logis eſt, dans l'enceint des Iardinages, en endroit couuert de la Bize: non tant pour la crainte de la froidure, que de la fraction des Cannes, amenant par leſbranlement des vents. Par racine on edifie les Cannes. Les racines ſont en bulbes, comme oignons, qu'on met en terre quatre doigts profond, eſloignés l'vn de l'autre vn bon pied. Le temps à ce le plus propre eſt, le commencement de Ianuier, en decours de Lune, la terre aiant eſté bien marree & fumee dés l'entree de l'Hyuer. Durant le premier Eſté de leur planto-

Sont de facile eſleuement.

Comment s'edifient.

Quand

ment, conuiendra les ſerfoüer diligemment, à ce qu'aucune herbe ne paroiſſe quand & les Cannes, & que cependant ſans deſtourbier, leurs racines gaignent le fonds. Autre culture ne deſirent-elles de là en hors, ni autre ſoin, que de leur donner de l'eau quelquesfois, ſi en aués, & touſ-jours les preſeruer de la morſure des beſtes & de leur trepis. De la premiere annee, les Cãnes ne font grand jeƈt, s'amuſans à ſe bien fonder: mais aprés ſortans à l'eſſor, rendent beaucoup de bois: cõme auſſi leurs pieds ſe multiplient en nombre, vn produiſant pluſieurs tiges chacun an, par nouueaux rejettons, ſi que pour large diſtance qu'aiés donnée à vos Cannes en les plantant, au bout de quelques annees, ſe treueront tant preſſees que pour les eſgaier faudra, ou en oſter d'entre-elles quelques vnes, ou arracher du tout la Caneliere, pour la refaire de nouueau, à l'imitation de la ſaffraniere. Si par faute de plant, ne pouués faire tant grande la Caneliere que deſirés, & que ne vueillés attendre que Nature la rempliſſe, plantés plus au large le peu de plant qu'aurés, en lui faiſant occuper tout le lieu imaginé: & à l'entree de l'Hyuer ſuiuant, ſans attendre la maturité des nouueaux jettons, prouignés iceux jettons dans terre és places vuides, & par ce moien, ſe remplira tout voſtre lieu: car de chaſque nœud de la Canne, ſortira vn jetton pour ſeruir incontinent de maiſtre tige. *Leur culture.*

Les Cannes ne ſe cueilleront deuant leur parfaite meureté, qui eſt lors qu'elles ſont du tout endurcies, cela ne pouuant eſtre deuant que les froidures les aient touchees. Parquoi au mois de Nouembre ou Decembre, en decours de Lune, les couperés vniuerſellement, le plus prés de terre que pourrés, & ce fort vniment ſans rien eſclater. Puis mettrés les Cannes par faiſſeaux ſeparés & aſſortis, deſtinant les plus groſſes aux couuertures des logis, & les autres, és autres œuures où mieux elles s'approprieront. *Leur cueilleta.*

CHAP. XXX.

Les Cloiſons des Iardinages & autres proprietés.

Ermeront ces Diſcours. En vain auroit-on prins la peine d'ageancer telles commodités, ſi on ne taſchoit de les preſeruer du degaſt des beſtes & des larrons. Or combien qu'il ſemble que la raiſon vueille, de Clorre les pieces auant que de les cultiuer, ſi eſt-ce que pour conuenablement ordonner ſur telles matieres, le plus certain eſt, de prendre auis des Iardins, & des Arbres meſmes ja diſpoſés & plantés, des endroits où doiuẽt eſtre poſees les murailles & autres defenſes. Sans laquelle adreſſe, difficilement y pourroit-on auenir, eſtant tres incertain, ce qui eſt projecté ſur la ſimple imagination. Ioint qu'auec plus de courage & d'affection s'emploie-l'on à telles choſes, quand on void deuant les yeux, le merite de l'œuure, que ſi on trauailloit auec grands frais, à clorre vn deſert & terre inculte: laquelle, bien que fermee,

parauenture ne sera elle iamais plantee, pour l'incertitude des choses du monde. Ce n'est pas mon intention, pourtãt, de retarder beaucoup ceste besongne, ains au contraire, ie conseille d'y mettre la main dés aussi tost que les principales ordonnãces aurõt esté effectuees, afin que rien ne se perde de nostre labeur, & qu'enfermees sous clef, telles beautés, elles nous donnent plus de contentement, que demeurãs ouuerts, & exposees, à tous venans. Ceci soit dit, non seulement pour les Iardinages, ains aussi pour les vignobles, qui symbolisans ensemble, est requis de mesme conseruer : voire, comme i'ai monstré ailleurs, seroit à souhaitter pour le profit & plaisir des Iardins & vignes, n'en estre faict qu'vn grand clos. Toutes autres proprietés, pour la mesme cause, conuient qu'on les ferme : & soient terres à grains, prairies, pasturages & bois, rapportent plus de reuenu closes, qu'ouuertes, specialement le pré, qui fermé, est appellé la piece glorieuse de la maison, surpassant d'autant l'ouurer, qu'il y a de difference entre les choses qu'on conserue cherement à celles qu'on abandonne à la negligẽce. En ces cloisons neantmoins, doit-on aller retenu, distinguant les lieux & les moiens de despendre, à ce qu'inconsiderément l'on n'entreprenne d'enceindre trop grand terroir: ains qu'auec le plus d'espargne qu'il sera possible, les fruits de chacune partie de la terre, selon leurs particuliers merites, soient conserués.

Les diuerses sortes de Cloisons.

QVATRE sortes principales de cloisons y a il, assauoir, Murailles, Pallissades, Haies, Fossés, & de chacune plusieurs manieres, selon qu'à ce, l'on se resoud : estant en liberté d'vn chacun, de les disposer à sa fantasie, tant à profit ou tant legerement qu'il veut, par là reglant la despense. De toutes lesquelles Cloisons, peut-on tirer seruice en peu de temps, excepté des Haies viues, pour le terme requis à l'accroissement des buissons dont elles sont composees.

Murailles.

La Muraille à chaux & sable de bonne maçonnerie, de raisonnable hauteur, comme de neuf à dix pieds, est la plus parfaite cloison, plus noble & plus seruiable que nulle autre : d'autant qu'elle s'applique cõmodément par tout, quelle assiete que ce soit, platte ou pendante, seche ou humide qu'elle conserue en abri les arbres, fruits, & herbes des Iardins, n'aians les vents, aucun passage à trauers icelle. Demeurent aussi par la Muraille les Iardins asseurés des larrons, couuerts de la veuë des passans, selon que raisonnablement chacun le desire, pour seuremẽt & secretement y sejourner, seul en compagnie d'amis s'y promenans, deuisans, banquetans, lisans, chantans, sans estre apperceus ne contrerolés. Ioint que la Muraille estant de bonne matiere & bien faite, est de tres-longue durée. Parquoi fermés ainsi vos Iardinages, si la trop grande cherté du bastiment ne vous en destourne, aiant les matieres, pierre, chaux, & sable, par trop esloignés, car quant à la main des maçons n'est raisonnable s'arrester, veu qu'és autres sortes de Cloison, aussi bien qu'en ceste ci, court de mesme la despense de la manufacture. En la suppuration de la despense de ces Murailles-ci, couche-

tés en deſcharge le fõds qu'eſpargnés, duquel n'occupés plus d'vn pied & demi; au lieu que pour les foſſés, au moins faut prendre ſept ou huit pieds de terre, preſques autant en occupant auſſi la haie viue, d'autant que ſes racines des coſtés, degaſtent tout ce qui eſt prochain. Ce que calculant comme il appartient, on treuuera en l'eſtendue de quatre ou cinq cens pas, ſe gaigner plus d'vn arpent de terre, choſe treſ conſiderable, pour là deſſus faire ſon compte: car il vaut autant que deſpendions noſtre argent en pierre, chaux, & ſable, qu'en terre, laquelle ſe perd és haies & foſſés, comme il a eſté monſtré. On pourra eſpargner la chaux & le ſable, faiſant la muraille ſeche ſans mortier, mais cela eſt reſtreint és ſeuls endroits, où la pierre fauoriſe l'œuure, eſtãt large, platte, mordante de grés attenante l'vne à l'autre, car la ronde & gliſſante eſt à cela mal propre: de laquelle eſtant contraint de baſtir à ſec, ne peut-on faire murailles que baſſes, & encores fort larges du fondement pour les faire tenir. Par ainſi s'occupant la terre comme deſſus, & s'y emploiãt autant de pierre comme aux murailles à chaux & ſable, minces & hautes, on peut voir qu'auec peu de deſpenſe d'auantage, la Muraille s'en fera du tout bien & à propos. Defaillans les commodités & de la pierre & du mortier, en pluſieurs lieux ſe ſeruent de l'argille & terre graſſe, dont ingenieuſement ſe font des Murailles, leſquelles enduites & creſpies de bon mortier à chaux & ſable, ainſi blanchies reſſemblent eſtre de bonne maçonnerie. *La muraille occupe moins de terre, qu'aucune autre Cloiſon.*

APRE'S les murailles, viennent les Palliſſades, en ceci plus requiſes que nulle autre Cloiſõ, que d'occuper peu de place, voire moins qu'aucune muraille. Ces Palliſſades ne ſont d'arbuſtes vifs, comme celles des Iardins de France: ains de bois mort de fente, cheſne, chaſtaigner, ou autre, vne piece joignant l'autre, fichee dans terre par vn bout, & l'autre regardant en haut, pointu: vnies enſemble, par vne piece de bois percee, trauerſant l'ouurage. Elles s'approprient en tous lieux: mais en autres ne peut-on commodément dreſſer Palliſſades, que prés des foreſts, pour en tirer le bois requis, duquel de neceſſité conuient eſtre largement pourueu, pour les faire telles qu'il appartient, hautes & droites, & pour touſ-jours fournir nouuelle matiere à leur reparation, ſelon qu'elles ſont ſujetes à ruine. Seront, & les murailles & Palliſſades, en leur interieur, tapiſſees de verdure, ſi bon vous ſemble, pour ſornement des Iardins: y plantant contre icelles, des ſeps de vigne, des roziers, des grenadiers, des coudriers, & ſemblables plãtes flexibles, qui s'y agraffans & rampans, par tel artifice rapportent vtile contẽtement. Ne regardant en cet endroit qu'au plaiſir, le ſeul lierre y ſatisfera, courant continuellement le dedans des murailles, & Palliſſades, dont la couleur verte & liſſe, reſiſtant aux injures des ſaiſons, rendra en tous temps le lieu agreable & de plaiſante repreſentation. *Palliſſades*

TOVCHANT les Haies viues, à toutes Cloiſons ſeroient-elles à preferer, ſans les defaurs ja remarqués: à cauſe des bonnes qualités qui ſont en elles. Touſ-jours les Haies ſont de grand ſeruice, defendans par *Haies.*

leurs piquerons, le passage à gens & à bestes : d'autant qu'à trauers ne peut-on passer, ne par dessus aucunement monter. Elles sont de longue duree, viuans les plantes, dont elles sont composees, autant que les fruitiers : causans bonne & longue conseruation aux choses qu'elles enferment. Leurs jettons ajencés par entortillemens & entre-las, les rẽdent de belle representation : dont la Haie, ainsi disposee, ressemble à vne muraille verdoiante : en Hyuer mesme, est elle plaisante à regarder, quoi que despouïllee de rameure, aiant quelque sympathie auec l'espalier, quand tiree à ligne droite, l'allee s'en façonne tres-plaisante; ainsi que telles on les void en Daulphiné, vers Valence & Romans, où gist la maistrise de telles Haies : mais par sur toutes saisons, la fait beau voir en la Prime-vere, lors qu'elle est chargee de fleurs. Qui donques desirera de se seruir des Haies, le pourra faire en tous endroits de sa terre, pourueu qu'elle soit bonne & fertile, car en maigre & legere, les buissons ne viennent qu'en langueur, partant en cet endroit inutiles. Supposé que de toutes sortes de buissons & de ronces se puissent composer des Haies, neantmoins les plus vtiles plantes en cest œuure, sont les Aubespins blancs; ou espine blanche pour leur force & roideur, dõt les jettons se rendent tres-piquans; abondent aussi en rameure, & sont de longue vie. On plãtera les Aubespins au temps des Arbres fruitiers en raion ouuert comme la vigne, vn pied de profond & autant de distance l'vn de l'autre, aprés les coupera sur terre quelques trois doigts. Le plant sera cheuelu (de branche ne se reprenant) & choisi de la grosseur du poulce. Au bout de deux ans, l'on les retaillera, afin de les faire renforcer du pied, pour rejetter vigoureusement. Ce retaillement se fera en leur coupant tous les nouueaux jettons, hors mis quelques deux doigts qu'on leur laissera, à ce que sur ce tendre bois, ils repoussent plus facilement qu'estans les rejets contraints sortir du tronc de l'Arbre & bois endurci. Le mois de Mars est la saison de ce couper : & l'Automne ensuiuant, de conduire les nouueaux jettons que les Aubespins auront fait, pour les faire entre-lier ensemble : lesquels à mesure de leur accroissement, l'on recourbe & replie des costés en les faisant entre-brasser, ainsi s'vnissans si bien par-entre-eux, que de plusieurs plantes s'en faict comme vne muraille. Et à ce que cela se face du tout bien pour donner force à la Haie, les jettons qui s'escartent du rang dedans ou dehors le sardin, seront rondement coupés, & aussi ceux qui s'en montent trop hautement, roignant la Haie à la mesure que lui aurés donnee, pour ne passer ses limites, sur-saillant en haut. Ainsi la haie maintenant sa bien-seance, & de bas & de haut, & comme muraille vnie, n'aura nul trou par lequel aucune beste nuisible passe, jusques aux poullailles, qu'elle arrestera à fait. Tous les ans l'on coupera quelque chose à la haie, & entortillera-on les jettons à ce propres, és endroits necessaires pour la conseruer en bon estat: mesme ne faudra-on de la roigner chacũ an, par le haut, vniuersellemẽt, à la mesure prinse touchãt la hauteur, comme a esté dict, afin de l'arrester là, & par mesme moien con-

Aubespins

La cõduite des Aubespins.

fraindre les buissons se fortifians, à remplir les vuides du bas pour la faire demeurer au poinct que la desirés. A cela aidera beaucoup le marrer vn couple de fois l'annee, & le fumer aussi, qu'on ne lui espargnera, cas estant que la legereté du fonds ne donne assés de force aux Aubespins. Est necessaire de preseruer les Aubespins de la morsure des bestes, sur tout en leur commencement: sans lequel soin, ne pourroient-ils fournir à la haie par se rabougrir, mesme du tout flestrir, estans rongés en leur jeunesse. Par le moien d'vne haie morte faite auprés de la viue, on preseruera les Aubespins de ces dangers, laquelle l'on leur entretiendra quatre ou cinq ans, & en somme autant longuement qu'on verra par effect n'auoir besoin de contre-defense.

Plantes meslangees.

AVCVNS pour faire des haies emploient toutes matieres qu'ils estiment seruir pour defense, les mettans dans terre par graines meslangees par-ensemble: & ainsi en composent des haies confuses, marians par là, toutes sortes de buissons, de ronces, de roziers sauuages. Autres, sans prendre la peine de semer ces graines-là, les incorporent ensemble dans la terre clerement destrempee auec de l'eau, y meslant du fumier: & de telle composition frottent vne longue corde de jonc, qu'aprés auoir sechee, ils plantent quatre doigts dans terre en lieu conuenable, la tendant roidement; & la laissent leuer les semences, desquelles se fait la haie, laquelle par ajencement à la serpe & hoiau, taschent de la faire croistre & fortifier. Mais quelque traittement qu'ils y facent, iamais n'approchent en valeur celle de l'Aubespin, tant par n'estre si forte, ne de si grande duree, que pour occuper trop de place, ne pouuant se cõtenir en peu de lieu, comme l'Aubespin.

Houx.

LE Houx s'accommode aussi tres-bien en Haie, par auoir toutes les qualités requises en tel seruice: de force, pour cõseruer ce qu'il enceint, à cause de l'abondance des piquerons estãs en ses fueilles: de longueur de vie, resistant contre la violence des temps, & au bout de cela, estant plaisant a la veuë, pour la verdeur luisante & perenne de ses fueilles. Il aime l'aer froid, & la terre non trop forte. Vient mieux de plant enraciné, que de semence. S'entretient auec moderé labeur. Se laisse gouuerner à la serpe, dont on le ploie comme l'on desire.

Arbres s'entrebrassans par leurs tiges.

VOICI d'vne autre sorte de Haie, & belle & seruiable, toutesfois tenant plus de ceste qualité-là, que de ceste-ci. C'est pourquoi principalement l'on l'emploie dãs les Iardinages, pour la diuision des proprietés, comme quand il conuient separer les vignes d'auec les vergers: les saffraniers, d'auec les chenevieres: les Iardins potagers, d'auec les bouquetiers ou medecinaux: de dresser des allees ou promenoirs, & autres gentillesses. De toutes sortes d'Arbres, dont le tige est long & droict, sans tortuosité, dresse-on ceste Haie, comme de meuriers blãcs, de pruniers, de guiniers, & sur tous autres de saules. Pour plãter ces Arbres vn fossé comme celui de la vigne est fait, puis dans icelui deux Arbres joignans ensemble sont posés distans tels assemblages l'vn de l'autre, d'enuiron deux pieds, & aprés en auoir couuert les racines auec de la terre,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les trõcs sont escartés des deux mains, les faisans prẽdre des costés, afin de s'entre-croiser à la maniere du plomb des vitres (en ceci vous seruãt de modelle) & de mesme qu'en elles, causer en cest endroit des quarrés vuides en rhombe ou lozange, Où les Arbres s'entrecoupent, cõuiendra les inciser vn peu, ostant de l'escorce & vn peu de bois de chacun, & là les lier auec vn rozier pour les faire reprendre, comme ente: ce qu'ils feront certainement, pourueu que les Arbres soient en seve. cõmodité qu'on obseruera en cest endroit. Par ainsi, estans comme soudees les sectiõs des Arbres, iceux mariez ensemble, ferõt vn corps tout d'vne piece, vnis par leurs troncs, seulement se separans és extremités, & là rejettans selon leur naturel, viuans en telle vnion, autant longuement que separés, moiennant raisonnable culture. L'on pourra enter tels Arbres au dessus, si ainsi l'on le desire. Et à ce que l'œuure ne se confonde, est necessaire tenir curieusement nets les troncs, sans souffrir aucuns rejets y prendre place. A mesure de l'engrossissement des Arbres, les trous ou vuides des lozanges s'appetisseront: ce que preuoiant dés le commencement, sera prins auis là dessus comme il vous viendra à gré: auec ceste asseurance, qu'estans les Arbres plantés fort prés l'vn de l'autre, à la longue s'entrejoindrõt entierement, fermans tous leurs vuides en s'accroissans.

LES Fossés pour Cloison ne peuuent seruir que bien larges & profonds, la chose parlant d'elle-mesme. Huit ou neuf pieds d'ouuerture, & six ou sept d'enfoncement est leur droite mesure, à moindre n'estans de la valeur requise pour ces Cloisons. En plate campaigne & lieu humide, sont conuenablement emploiés les Fossés, où ils seruent aussi à vuider les eaux importunes, non en païs montaigneux, comme il a esté dict. Ils seront creusés en talussant, les faisant pendre des deux costés, afin que la terre ne s'esboule par les pluies & gelees, comme elle feroit, si les Fossés estoient taillés à fons de cuue & droite pente. Par ce moien se rendront les fossés plus estroits par le bas que par le haut; mais n'importe, n'estans pour cela de moindre seruice. Comment qu'on les face, conuient les tenir nets & curés, leur ostãt chacun an, quelque chose: voire se faut resoudre là, de les refaire presqu'à neuf de quatre en quatre, ou de cinq en cinq ans, sans laquelle diligence, vos Fossés à la longue se recombleroient, telle sujection les accompagnant. Si és Murailles, Palissades & Haies sont ajoustés les Fossés en dehors, sans auoir égard ni à l'occupation de la terre, ni à la despẽce de l'œuure, & les Fossés remplis d'eau, ce sera pour rendre du tout magnifiques telles Cloisons, selon leur ordre & difference de leur seruice, se surpassant l'vne & l'autre, comme il a esté monstré.

Fin du sixiesme Lieu.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SEPTIESME LIEV.

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE ET MESNAGE DES CHAMPS.

De l'Eau & du Bois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

SOMMAIRE DESCRIPTION DV SEPTIESME LIEV, OV SE VOID

- Le moien de biẽ accommoder la maison, de ces tant necessaires Alimens, assauoir, l'Eau & le Bois.
  - *Les Eaux en general.* CHAP. I. distinguees en
    - Sousterraines & cachees, sont
      - Grosses Fontaines, Ruisseaux, & riuieres.
        - *Leur conduite par canaux ouuerts.* CHAP. II.
      - *Les Sources de Fõtaine, qu'on recerchẽ dãs terre pour les mettre en cuidẽce, & aprés les cõduire par tuiaux couuerts.* CHAP. III.
      - *Les Fontaines basses ne pouuans couler, dont l'on tire seruice par les Puits.* CHAP. IV.
    - De la pluïe, pour les mettre en reserue, és
      - *Cisternes.* CHA. V.
      - *Mares.* CHA. VI.
  - *Les bois en general.* CHAP. VII. distingués en
    - Sec, pour Bois de haute fustaie, & de chauffage, & Aquatique, pour diuers vsages, qu'on coupe és Saussaies, Peuplaies, Aunaies, &c.
      - *Le Taillis.* CHAP. VIII.
      - *La Foreſt.* CHAP. IX.
      - *Les Arbres aquatiques.* CHAP. X.
      - *Les Arbuſtes de meſme naturel.* CHAP. XI.
      - *La coupe de toute sorte de Bois.* CHAP. XII.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

AVANT-PROPOS.

De l'vtilité de l'Eauë & du Bois.

AVEC tresgrande raison, les Anciens & Modernes, se sont arrestés là, de preferer à to⁹ autres lieux, celui qui le mieux est accõmodé d'Eau & de Bois: car aprés la santé de l'aer, qui est le fondement de tout sejour, de l'Eau & du Bois dependent, & l'estre & le support de ceste vie, Dieu aiant ordonné l'humidité & la chaleur, pour principales causes de la generation. C'est pourquoi, dés toute ancienneté les riues des remarquables fleuues & orees des grandes Forests, ont esté choisies pour la construction des grosses villes, par le moien de telles aisances, les peuples s'y pouuant commodément habiter & multiplier. Et si bien aujourd'hui se voient peu de grãdes villes auoir en dos la Foreſt, comme plusieurs baigner leurs murailles dãs les riuieres, faut conclurre, que de mesme seroient-elles esloignees de l'Eau que du Bois, si l'vsage l'euſt peu consumer, comme par la reuolution des temps, les Forests se sont desertees. Du soin que nos Rois ont eu le temps passé, de la conseruation de ces deux alimens-ci, est sortie la creation des offices de Garde des Eaux & Forests. Aussi par les Anciens Iurisconsultes & Legislateurs, a bien esté remarquee la vertu de telles necessaires choses, en la deffense qu'ils ont faite à toutes personnes, d'administrer aux criminels fugitifs, de l'Eau & du Feu, par le desni de l'vsage de tels necessaires elemens, les punissans rigoureusement. La preuue ordinaire nous fait cõfesser les hommes ne pouuoir subsister ne sains ne malades, sans le seruice de l'Eau & du Bois: aussi moiennant lesdictes commodités, sans autres naturelles, vne terre ne sera mal assise: ains emploiant & l'vne & l'autre ainsi qu'il appartiẽt, s'en rendra des plus belles & fertiles, où fauorisee du Ciel, ne manqueront ne prairies, ne jardinages, ne fruits des arbres, ne bleds, ne vins, ne poisson, ne gibier. En somme, par le moien de l'Eau & du Bois, tout abonde en vn lieu. Defaillant l'vne de telles commodités, defaut de mesme au terroir la moitié de sa beauté & bonté, & comme mutilé de ses principaux membres, demeure manque & imparfaict. Pour telles raisons donques, autant difficilement peut-on discerner laquelle des deux commodités est la meilleure que d'exprimer les biẽs qu'on tire des terres ornees des deux ensemble. Il est vrai, que l'Eau est à preferer au Bois en ce point, qu'elle fait produire plusieurs sortes d'arbres, où le Bois ne peut moienner aucune eau. Le Bois au contraire, se treuue plus re co mu-

Neceſſaires Alimens.

Garde des Eaux & Foreſts.

Antique chaſtimẽt des criminels.

Seruices de l'Eau & du Bois.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mandable que l'Eau, pour la longueur & difficulté de ſon accroiſſemẽt, & la grande deſpenſe qui court au charroi du Bois pour la prouiſion de vne bonne maiſon, quand l'on eſt contraint de l'aller querir loin; ſuiuãt la maxime, *Que les choſes les plus difficiles à recouurer, ſont les plus precieuſes:* Cedãt l'Eau au Bois en ce cas, que par tout l'on s'abbreuuera dãs peu de temps, quand ce ne ſeroit que par ciſternes, defaillans autres moiens, comme ſera monſtré. Dont il ſemble eſtre plus raiſonnable, de viſer pluſtoſt au Bois, qu'à l'Eau. Mais pour n'entrer plus auant en ceſte diſpute, la laiſſant aux Philoſophes, nous-nous arreſterons là, que puis que Dieu a aſſujeti l'entretenemẽt de noſtre vie ſous les quatre elemẽs, deſquels l'Eau & le Feu, nourri par le Bois, font la moitié; nous poſerõs en meſme rang, l'Eau & le Bois, pour de meſme main & pareille affection, nous fournir de l'vn & de l'autre. Et bien-que pour la neceſſité de ces choſes, il ſẽble que la recerche de l'Eau & du Bois doiue eſtre jointe auec l'ordonnance de la maiſon, auant qu'entrer au diſcours du labourage des terres: par bõne raiſon i'ai reſerué d'en traicter en ceſt endroit, ainſi qu'il a eſté touché ci-deuant.

Lieu 1. Chap. v.

CHAPITRE I.

Les Eaux en general.

COMMENCEANT par l'Eau, je dirai qu'en ceci elle surpasse les autres elemens, que de seruir d'Aliment: entant qu'elle abreuue toute sorte d'animaux, ne donnans immediatement aucune nourriture, ni le Feu, ni l'Aer, ni la Terre. C'est par l'Eau que toutes habitations sont renduës aggreables & saines, & tous terroirs fertiles. Quel plaisir est-ce de contempler les belles & claires Eaux coulantes à l'entour de vostre maison, semblans vous tenir cõpagnie? Qui rejaillissent en haut par vn million d'inuentions, Qui parlent, Qui chantent en musique, Qui cõtrefont le chant des oiseaux, L'escoupeterie des arquebusades, Le son de l'artillerie, comme de tels miracles se voiẽt en plusieurs lieux, mesmes à Tiuoli, à Pratoli & autres de l'Italie: Et tres-naiuement à saint Germain en Laïe, où le Roi a de nouueau fait construire telles & autres magnificẽces, admirees de tous ceux qui les contemplent. Quant à la santé, les salubres Eaux courantes rafreschissent l'aer en Esté, en toutes saisons seruent à la netteté, lauans les immondices du mesnage: faute dequoi faire, n'aiant l'Eau à commandement, souuent l'on tombe en grandes maladies & langueurs. La peste, à faute d'Eau, se fourre quelquesfois parmi les armees. Le bestail aussi n'estant bien abreuué, ne fait jamais bonne fin: au contraire tousjours se porte d'autant mieux, que mieux il est accommodé d'Eau. Du profit qu'en dirons-nous? N'est-ce pas l'Eau, qui par ses arrousemens, conuertit en bonne, la mauuaise terre, la rendant propre à produire abondamment, arbres, fruits d'iceux, foins, herbes des jardinages, & plusieurs autres biens, mesme bleds & vins? Aussi à telle occasion, est-elle ditte, asseuree Alchumie, d'autant qu'en peu de temps elle se conuertit en or & argent, par le moien des choses susdites: & par les diuers moulins qu'elle anime, souuentesfois auec reuenu excedant celui de la terre. En l'article du profit venant de l'Eau, sera couchee la pesche: autant grand qu'on le pourroit imaginer. comme ailleurs particulierement je l'ai representé. *Vtilités de l'Eau.* Lieu v. Chap. xiii

CES choses recognuës de toute ancienneté, les hommes ont taſché *Affection*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

des hõmes touchant l'Eau.

de s'accommoder d'Eau, selon que leurs esprits & facultés leur en ont suggeré les moiens. La Nature aussi y a trauaillé d'elle mesme, en plusieurs lieux, mais auec grande merueille en Egypte, où l'Eau du Nil s'ẽflant, inonde la terre trois mois continuels; passé ce temps-là, l'Eau retiree, laisse vn gras limon, sur lequel le peuple seme ses grains auec peu de labeur & grand rapport. Mais par ne pouuoir estre imité tel arrousement naturel, je n'en discourrai plus auant, ni de plusieurs autres admirables Eaux, dont Pline, Vitruue & autres Anciens, font mention, pour mettre en euidence l'ingenieuse inuention de Crappone, Gentil homme Prouençal, qui en l'annee mil cinq cens cinquante sept, fit conduire à Selon de Craux en Prouence, vn bras de l'Eau de la Durence, par vn large canal prins à cinq lieuës de ladite ville. Ceste Eau là, pour auoir fait changer de visage aux Terroirs qu'elle arrouse, leur a causé d'autãt plus de profit, qu'au parauant ils estoient de peu de valeur, à raison de l'importune chaleur Meridionale du païs: & si a vtilement accommodé de moulins, les peuples de ces quartiers-là, à la loüange de l'inuenteur, duquel la memoire se cõserue auec la jouissance du fruict de son patient labeur. La ville d'Arles suiuant les traces de Selon, s'est depuis accõmodee de la mesme riuiere: partie de laquelle, passant par la Craux, terroir de son naturel sec & aride, se rend en ladite ville, pour les arrousemens & moulins, au grand bien du peuple. Et comme par emulation les vns apprẽnent des autres, j'ai en mon particulier, suiui l'inuention de Crappone, en la conduite d'vne petite Eau perenne: laquelle passant à l'entour de ceste mienne maison, arrouse ma terre, & finalement se rend à mes moulins. Aiant l'entre-prise au commencement esté jugee autant vaine, que l'effect l'a depuis approuuee vtile & profitable.

Proprieté de l'Eau du Nil.

Canal de Selon de Craux en Prouence.

Celuid'Arles.

Du Pradel.

Infinis autres exemples vous pourroi-je produire sur telle matiere, se voians plusieurs villes de ce Roiaume arrousees par des aqueducts trauersans & vireuoutans leurs terroirs. Et sur tous les peuples de ce temps-ci, les Allemans, Flamans, Anglois, Lombards, excellent les autres en la conduite des Eaux, desquelles leurs villes en mille sortes se voient parees, sans espargner ni le marbre, ni le bronze, ni le letõ, ni l'or, ni l'argent, ni l'azur, qu'on y void magnifiquement reluire. A Francdal, ville nouuellement commencee à bastir prés de Vvormes en Allemagne, a esté fait vn grand canal conduisant de l'Eau de la riuiere du Rhin jusques en ladite ville, où aprés auoir rempli les fossés, serui leurs moulins & foulons, se descharge dans la mesme riuiere portãt batteau pour leurs traffiques. Nous deuons telles magnifiques inuentions à la memoire des Anciens Romains, qui extremément amateurs des Eaux, auec admirables despenses en ont fait conduire és villes où ils ont commandé, comme en infinis endroits les vestiges s'en voient. Es reliques de l'Antiquité, dont l'Italie est remplie, specialement Rome, se remarquent plusieurs excellents Aqueducts. En ce Roiaume aussi en diuers lieux: à Arcueil prés de Paris; à Authun en Bourgongne: à Poitiers: és

A qui deue l'inuention de la conduite des Eaux.

Aqueducts antiques.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

enuirons de Lion: à Orange: à Arles void-on beaucoup de ruines de pareille estoffe. Mais par dessus telles Mazures paroit presque tout entier l'excellent pont du Gar, à Saint Priuat en Languedoc, rare lieu, & par Nature & par artifice, digne sejour de son seigneur. Par les Anciẽs Romains du temps de leur domination en Gaule, ce pont a esté basti sur la riuiere du Gardon, expressément pour faire trauerser ladite riuiere à vne fontaine que du costé d'Vzés ils conduisoient à Nismes, ville & colonie Romaine. Laquelle fontaine le pont receuoit d'vne montaigne pour la rendre à l'autre, les deux joignans la riuiere, selon que cela se preuue par les vestiges de son ancien chemin. Pour la profondeur de la vallee, le pont est hautement basti, à trois rangees d'arcades sur l'autre, dont la derniere porte le canal, ingenieusement cimenté. C'est ouurage, est d'ordre Tuscan, composé de pierres de merueilleuse grandeur, & artifice inimitable inuention. *Pont du Gar.*

N'estant nostre maison des champs assise prés de la riuiere, ni aecommodee naturellement de fontaines, ni de ruisseaux, recercherons curieusement le moien de nous fournir de bonne Eau, en si grãde abondance, & à moins de frés que pourrons. Sur quoi noterons que de trois sortes principales d'Eaux y a-il: Des sus-terraines & manifestes: Des sous-terraines & cachees: & De la pluie. Les premieres subdiuiserons en trois, en Fontaines, en Ruisseaux, en Riuieres. Les Fontaines & Ruisseaux, retiennent leur nom tant qu'elles sont moderees en grandeur, à mesure de leur engrossissement, changeans d'appellation: car vne grosse Fontaine, se conuertit en Ruisseau, & vn gros Ruisseau, en Riuiere. Des sources sous-terraines & Eaux cachees, estans mises en euidence, le changement de nom n'est à remarquer: non plus que celui des Riuieres, qui auec leur estat, conseruent leurs titres. Au rang des sources sous-terraines, mettrons-nous les Puits estans espece de Fontaine, laquelle se trenuant basse, ne peut couler dessus la terre, dont par artifice on est contraint d'en ramonter l'Eau en haut. Quant aux Eaux de la pluie, ce sont celles dont sous le nom de Cisternes, l'on se sert, serrees & gardees dans des receptacles ainsi appellés. Les Mares, cogneües en plusieurs endroits, participent & des Puits & des Cisternes, entant que ces sources basses, sont fortifiees des Eaux des pluies, qui retenües en vn endroit, se conseruent pour le mesnage. De toutes lesquelles Eaux, tire-on seruice en diuerses sortes, selon leurs diuerses valeurs, qualités, & lieux où elles se rencontrent. *Qualités des Eaux.* *Fontaines, Ruisseaux, Riuieres.* *Puits.* *Eaux de la pluie, dont l'on se sert en Cisternes, & Mares.*

CHAPITRE II.

Les grosses Fontaines, Ruisseaux, & Riuieres, ou Eaux souterraines & manifestes, & leur conduite par canaux ouuerts.

POVR se seruir de ces Eaux-ci, la consideration de leur situation est pour vn preallable, tres-requise, afin de prendre auis sur leur conduite, presuppose que soiés asseuré de leur valeur. Car d'attirer à soi des Eaux mal-saines, ou infructueuses, ne doit entrer en l'entendement d'aucun. De parler ici des eaux nauigables, n'est aussi mon intention, estant ce la Nature elle-mesme qui seule ordonne sur telles matieres. Ou ce seroit que pour l'abondance d'Eau, la prenant en quelque bonne riuiere, & par la facilité du chemin, on fut incité d'en faire le canal tant ample, qu'il suffit à receuoir des batteaux pour la debite des fruits de la maison, à l'exéple des petites riuieres de Loin, d'Estempes, & autres, qui se deschargent dans la Seine au dessus de Paris.

L'Eau de Fontaine preferable à toute autre.

DE ces trois sortes d'Eaux, la plus souhaitable est celle de Fontaine, à laquelle, seule, nous-nous arresterons, si son abondance fournit à toutes nos necessités, pour la conduire diuersement selon la diuersité de ses seruices. C'est assauoir, partie en tuiaux clos, pour le boire ordinaire, afin d'estre nette & fresche, & partie en canal ouuert pour les moulins, fourniture d'estangs & semblables seruices. Mais si pour son impuissance, la Fontaine ne peut faire que nous abreuuer, & arrouser quelque peu les jardins: & elle & le ruisseau, ou à son defaut la riuiere, seront emploiés, afin d'arrouser en grãd volume, & faire moudre les moulins. Or d'autant que pour la conduite de toutes Eaux, soit à couuert, soit à descouuert, le chemin doit estre preparé auec artifice requis, sera en cest endroit donnee l'adresse de faire le Canal ouuert, dont l'on se sert generalement en toute sorte d'aqueducts: en attendant qu'aiant mis en euidence les Fontaines sous-terraines, auec les autres soient conduites en tuiaux clos, ainsi qu'il appartient, & sera ci aprés enseigné.

Comment l'emploier.

Obseruatiõs necessaires, pour vnpreallable, à la cõduite des eaux.

LA premiere œuure, sera la remarque du lieu de la prinse de l'Eau, pour la faire la plus prés de vous que pourrés, à ce que moins en couste la fabrique & l'entretenement, que plus court en sera le chemin. Si le naturel de l'assiete vous contraint de prendre l'Eau hors de vostre terre, acquerrés du seigneur de fief vostre voisin, le titre de telle faculté, par les plus asseurés moiens que treuuerés par conseil: afin que sans destourbier, puissiés venir à bout de vostre entre-prise, & que pour l'auenir, muni de bon droit, jouïssiés paisiblemẽt de vostre labeur, sans crainte de l'enuie, qui communément accompagne ceux qui font bien leurs affaires,

affaires. Ce fondement posé, le chemin que vostre Eau a à tenir, sera finement niuelé auec le grand niueau, lui donnant tant de pente qu'il sera possible, pour viſtement la faire descendre où desirés, selon qu'il est requis. Cela sera aisé, si le naturel fauorise l'œuure: mais n'aiant à choisir de place pour la prinse de l'Eau, mesnageant son chemin, la prendrés en endroit d'où justement elle puisse couler és lieux destinés. Et moiennant que le plomb du niueau pende tant soit peu, ne doutés que l'Eau n'aille par le Canal ainsi preparé. Ceci est cõsiderable, que tant plus grande abondance d'Eau y a-il, plus viste va-elle, voire ne s'arrestera nullement, bien-que le chemin n'eust aucune pente, par ce qu'vne Eau pousse l'autre auec violence. Pour laquelle cause, plus de liberté a-on de conduire vne grande, qu'vne petite eau, ceste là, allant en Canal peu ou prou pẽdant: mais ceste-ci, ne peut decouler que par chemin aiant raisonnable pente. Aussi sont à noter la largeur & la profondeur du Canal, pour le mesurer, par l'Eau, & par le chemin: afin que selon la grandeur ou petitesse de l'Eau, grande ou petite pente du lieu, le Canal se face large ou estroit, & de mesme profond. Encores que l'Eau soit abondante, si elle est en lieu fort pendant, estroit Canal suffira pour sa contenuë: & au contraire, vne petite Eau estant en endroit peu pendant, requiert d'auoir le Canal fort large. A la resolution de ceſt auis, aidera beaucoup l'imagination du seruice que desirons tirer de nostre Eau. Car si ce sont grandes estendues de prairies ou autres terroirs, qu'en desirons arrouser: si la voulons emploier en moulins de remarque: ou à la fourniture de grands estangs, son abondance, pouuant satis-faire à ces choses, plus large & plus profond en faudra tenir le Canal, que pour mesnages de moindre importance. Qui sera pour toute mesure, dont à l'œil, nostre pere-de-famille ordonnera, par son bon sens: mettant en compte les engraissemens que charrie l'Eau en temps de pluie, procedans des laueures des champs labourés, & fumés, pour n'en perdre aucuns, ains afin de les receuoir tous, faire que le Canal, pour mince que soit l'Eau, demeure plus tost trop grand, que trop petit.

Niueler le chemin de l'Eau.

Quelle pẽte lui donner; & sous quelles considerations.

Touchant la largeur du Canal.

Faut profiter les graisses que l'eau charrie.

Se doit estudier, le pere-de-famille, à profitablement disposer ceſt ouurage, à ce qu'auec peu de despense il s'entretienne, & que non-sujet à frequente ruine, se conserue longuement en bon estat. La prinse de l'Eau en est le plus difficile article, aiant à resister à l'impetuosité des Eaux, dont souuentesfois auient, qu'elle est emportee par les rauines des pluies. Si aués de reste de niueau, c'est à dire, si pouués prendre l'Eau tant hautement qu'il vous plaira, & que le lieu soit rocher, pourueoirrés à ceci dés le commencement: car il ne faut que creuser la prinse de l'Eau dés le rocher pour la faire de perpetuelle duree: où parti de là, n'y aura autre chose à reparer, que d'en oster le grauier & terrain qui en bouchent l'entree, quand les Eaux s'engrossissent par les pluies. Et encores que pour la durté, le rocher couste beaucoup à tailler, si est ce que le non refaire rendra l'œuure à bon marché: & causera d'auantage grand repos, n'estant à tous coups en pensement d'y remettre la main.

Est necessaire de faire le Canal à profit.

Dans le rocher est le meilleur.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

comme il auient à toutes autres prinſes d'Eau, auſquelles y a touſ-jours de la beſongne, & ſouuentesfois, eſt on cõtraint à les reedifier de nouueau.

Hauſſer la prinſe de l'Eau auec pilotis fourrés dans le rocher.

S'IL eſcheoit que pour la baſſeſſe du lieu, il falle hauſſer la prinſe, afin de remonter l'Eau la jettant dans le Canal, la choſe ſe fera à profit, pourueu que le fonds ſoit rocher: dans lequel fourrera-on droictemẽt des gros bois, qui portans des pieces trauerſantes, feront la prinſe de l'Eau. Telle prinſe durera longuement, non plus toutes-fois que le requiert la qualité de la matiere, qui ſujette à pourriture, à la longue ſe cõſume: & quelquesfois ne pouuant ſouffrir l'impetuoſité des Eaux, par icelles eſt le tout renuerſé.

Sur le Sablon.

MOINS encores durent les prinſes d'Eau, quand par faute de rocher, ne peuuent eſtre fondees que ſur le ſablon, ou grauois, où l'on fourre des pilotis, y entre-lardant des pieces trauerſantes attachees auec crampons de fer & groſſes cheuilles, car par l'inſolidité du fondemẽt, & violence des Eaux, l'artifice ſe deſerte dans quelque temps.

Prinſes d'Eau faites sãs bois auec de la pierre & de la terre.

D'AVTRES; auec moins de myſtere œuurent en ceſt endroit, ne ſe ſeruans que de la pierre, dont ils compoſent leurs prinſes en l'Eau, auec vn peu de terre qu'ils y ajouſtent au deſſus: mais c'eſt par la faueur du lieu, qui continuellement leur fournit nouuelle matiere. Et ſi bien telles prinſes ne couſtent guieres, auſſi leur duree eſt treſpetite, ſe ruinans preſque du tout à chaſque fois que les Eaux s'engroſſiſſent. Ainſi voit-on qu'il n'y a que le ſeul rocher, qui reſiſte contre le temps & les Eaux, pour eſtre de duree requiſe.

Le Canal eſt bon, en terre ferme. Le faut tenir ouuert & curé.

QVANT au Canal, il eſt certain que le taillé dans le rocher, ſurpaſſe tous autres, & pour la duree, & pour la conſeruation de l'Eau, la gardant de ſe perdre en chemin: mais cela n'eſt à ſouhaiter pour la longueur de l'ouurage, cauſant trop grande deſpenſe en ſa fabrique. Parquoi, ſuffira de le faire paſſer en terre ſolide, pluſtoſt argilleuſe que ſablonneuſe, ceſte-là ne conſumant tant d'Eau que ceſte-ci. Et pourueu que le Canal ſoit de bonne profondeur, ne doubtés de ſon ſeruice: à la charge auſſi, d'eſtre tenu net, ſans ſouffrir que par negligence il ſe comble, comme à la longue de ſoi meſme il feroit, ſi quelques fois l'annee, il n'eſtoit curé.

Moien de la garentir de l'importunité des torrens.

Auenant qu'en chemin ſe rencontrent des vallons & enfoncemens, par où paſſent des torrens: afin que leurs Eaux ne deſ-rompent voſtre canal, ou le comblent, quand auec violence elles deſcendent des montaignes emportans de la terre, faudra, remediant à tels maux, baſtir des ponts de maçonnerie à trauers iceux vallons, pour porter voſtre Eau claire & nette: paſſant cependant deſſous les ponts, celle des torrens. Ou au contraire, ſi mieux l'aimés, le lieu s'y accommodant, ferés des ponts à trauers voſtre Canal, pour receuoir l'Eau des torrens & la rejetter en hors: ainſi ſans deſtourbier voſtre Eau fera ſon chemin. Si pour quelque graiſſe que les Eaux des torrens pourront charrier en temps de pluie elles ſe rendent recommandables, comme cela auient paſſans par quelques bons labou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tages, ne mesnagerés que bien, de les profiter en les assemblans auec celle de vostre Canal. Mais en ceci irez retenu, afin de leur donner entree dans vostre Canal, auec ce Iusques-où, qu'elles n'y puissent nuire ne rien dégaster.

CHAPITRE III.

Les Fontaines sous-terraines & Eaux cachees: la maniere de les mettre en euidence, leur conduicte, par tuiaux couuerts.

LA RECERCHE des sources sous-terraines, dont j'entens parler, n'est celle incertaine, d'où les trõpeurs tirét l'argét de la bource de ceux qui immoderémét desireux de belles Fontaines, croient trop à leurs paroles. Ains la vraie adresse de mettre en euidence les Eaux que nostre pere-de-famille a cachees dans son terroir, telles que la Nature y a mises, pour les conuertir à ses vsages: sans luy promettre autre chose, ne lui faire esperer des montagnes d'or, dequoi il aura raisonnable occasion de se contenter. Ne s'arrestera donques aux vanités des charlatans, ni aux signes frauduleux dont plusieurs ont escript: remarquans les Fontaines par nombre infini d'herbes, par entr'elles presques contraires en qualités: par vapeurs sortans de terre: par fossés creusés, y fourrant des vazes de terre, ou des bassins oingts d'huile, aprés mettant dans iceux du cotton, de la laine, ou des esponges, pour en tirer l'humeur, & par là juger de l'Eau du fonds. telles farfanteries inuentees pour confondre l'œuure, & se rendre admirables. Mais seulement se fondera és choses asseurees, & sur lesquelles, comme presque les touchant au doigt, l'homme d'esprit asserra solide jugement. *Marques trompeuses à la recerche des Eaux.*

DE discourir de l'origine des Fontaines, de leurs essors, de la proprieté de leurs Eaux, medecinales, malignes, voire miraculeuses, n'est ici à propos. telle curieuse Philosophie surpassant l'entendement de l'homme des champs, qui a plustost besoin d'Eau pour sa maison, que de paroles pour repaistre son entendement. Bien s'enquerra-il de la bonté & de la malice de l'Eau, pour se seruir de la bonne, & rejetter la mauuaise. Premierement considerera le pere-de-famille, le lieu de sa situation, s'il est montaigne ou plaine, si son terroir est de soi-mesme humide ou sec, pour plus se promettre de l'vn que de l'autre. Les montaignes & lieux releués sont communément plus fournis d'Eaux, que les grandes plaines, au pied desquelles montaignes plus sourdét de Fontaines, qu'és razes cãpaignes, qui demeurent seiches, si elles ne sont arrousees de riuieres venantes d'ailleurs. Les terres chargees d'arbres, quels qu'ils soient, ne sont sans humidité, mais en plusieurs endroits elle est tant petite, qu'elle ne peut seruir qu'à la seule nourriture des *Premieres & necessaires obseruations pour treuuer les sources.*

arbres: meſmes s'ils ſont d'eſpece, autre que de celle qu'on appelle aquatique. De meſmes en eſt-il des herbes: car aucune ne verdoiera gaillardement ſans le ſecours de l'humeur ſous-terraine. Neantmoins ne ſe peut-on ſeruir en ceſt endroit, de l'adreſſe de toutes herbes indifferemment; car en vain creuſeroit-on pour auoir de l'Eau ſous autres que celles qu'on ſçait certainement ne pouuoir viure ſans grande humeur: cõme ſont toutes eſpeces de joncs, de lis d'eſtang, d'aune, & ſemblables tirees du grand nombre, que pour la recerche des ſources, certains Antiques & Modernes ont enroollé, comme j'ai dit. Les lieux moites, y apparant l'Eau tant peu que ce ſoit, és grandes ſechereſſes d'Eſté, vous en fourniront beaucoup: mais plus abondamment ſi le fond eſt terrain, que rocher. Attendu que de neceſſité faut que la Fontaine ſoit grande pour abreuuer la terre où elle ſourd, auant que paroiſtre à l'aer regorgeant au deſſus de la ſuperficie. Au contraire, celle ſortant directement du roc, toute entiere ſe rend en euidence, pour la durté du rocher qui n'en conſume aucune partie: ou ce ſeroit que dans l'interieur par quelques veines cachees du rocher, l'Eau ſe perdit. Ce qui eſt bien difficile à juger, & encores plus perilleux à remedier, cõme ſera mõſtré.

Aſſeuree recerche. Lieu II. CHAP.

En tel lieu donques auant tout autre, recercherés la Fontaine, par foſſés tirés de l'endroit où deſirés faire le receptacle de vos Eaux en haut: embraſſant beaucoup de terroir, à la maniere ja monſtree ſur l'eſpuiſement des marés & lieux mareſcageux, pour les conuertir en bons labourages, où ie vous renuoie, euitant prolixité. Car puis aprés que là j'ai amplement traité de ces choſes, ce ſeroit en ceſt endroit ennuieuſe redite, de diſcourir le meſme. Veu qu'autre difference n'y a-il du deſſecher les terroirs aquatiques, à la perquiſition des Fontaines, ſi n'eſt, que par ceſtui-là, on ſe deſcharge des Eaux nuiſibles, & par ceſtui ci, on s'attire les ſeruiables. Ainſi œuurant, Fontanelle aucune ne reſtera au fons du terroir, que par les tranchees, dont l'aurés enuironné & chamarré de tous coſtés, les ſources ne ſe ramaſſent en vne, qui ſe rendra d'autant plus grande que plus humide ſera le païs, & plus de terroir aurés embraſſé. Et à bon droict ſe peuuent cõparer les moiens dont ſe formẽt les arbres, à celui des Fontaines, deſquelles nous traitons à preſent. Car comme les racines des arbres ſont eſcartees dans terre en diuers endroits, & de toutes enſemble s'en forme le tronc: Ainſi auient des Fontaines, ſe compoſans de pluſieurs racines ou veines eſparſes dans terre, par-ci, par là; dont les aucunes ſont ſi petites & foibles, que ſeparees, ſont de nulle vtilité, mais vnies enſemble, font ce que deſirés. Cependant eſt à noter, que comme la Fontaine excede en delicateſſe toutes autres eaux, auſſi plus delicatement veulent eſtre faits les pieds de geline (ainſi appellees les tranchees ou foſſés dont eſt queſtion) que ſi ſeulement on les entreprenoit pour le reſpect du labourage. Car afin que pour aucunes pluies ſuruenantes, l'eau de noſtre Fontaine ne ſe trouble, ſera bon de mettre ſur les pierres des foſſés quelque demi pied d'argille peſtrie, laquelle engardant que les laueures des

Comparaiſon des Fõtaines aux arbres.

Moien à faire les foſſés pour la perquiſitiõ de la Fontaine.

terres ne se meslent auec l'Eau du fons, icelle Eau se maintiendra en sa bonté. Demeurera aussi l'Eau, & plus nette & plus abondante, que plus profondement en seront creusés les fossés: donc, sans crainte d'excéder en mesure, les enfoncera-on dans terre tant que faire se pourra, n'espargnant les rochers qui se presenteront en chemin. Pour la mesme cause, est à souhaiter le terroir ainsi fossoié & retranché, demeurer en prairie ou autre herbage: car estant la terre de coup à coup, reouuerte pour la culture, exhale plus ses humidités au detriment de la Fontaine, que celle qui demeure entiere. En cest endroit est notable la raison des puits, que biẽ que là où l'on creuse n'y ait aucune apparence d'humeur: si est-ce qu'aprés les auoir conuenablement enfoncés, l'Eau se rend au fons par le vuïde de l'ouuerture. Ainsi l'essor attire les Eaux, comme par vne siringue. Les trenchees de nostre Fontaine, attirent de mesme les humidités de la campaigne se conuertissans en sources: toutes fois tant plus efficacieusement, que plus de vuïde reste dãs les fossés, non tant pour auoir l'Eau grande place à se retraire, que pour le vent enclos dans le vuïde, qui arrache (par maniere de dire) les Eaux des enuirons, pour les rendre dans ses enfoncemens. C'est pourquoi plus d'Eau sourd des pieds de gelinre couuerts auec de la paille, par faute d'auoir des menues pierres, que de ceux dont la commodité des pierres les fait disposer à la maniere dicte. De laquelle faute, sera profit le pere-de-famille, pour couurir ses fossés destinés à ce dessus, auec des grandes pierres plattes: ou, à leur defaut, auec de la paille cõme dessus. mais auec tel si, d'enfoncer tant profondement les fossés, qu'au fons reste grand vuïde, & au dessus du plancher fait de pierres plattes ou auec de la paille, aprés y auoir mis vn peu d'argile pestrie pour les raisons que dessus, y ait place à suffisance pour loger beaucoup de terre, pour fraischement tenir le fons, sans pouuoir estre exhalé par le labourage. *Ce qui est notable.*

Les fossés ainsi disposés, contribueront à la Fontaine, chacun la part de son Eau, selon sa faculté: se la rapportant des vns aux autres, pour finalement l'assembler en vn lieu, auquel, comme en vn centre, tous les fossés viseront. Là sera bastie la Mere de la Fontaine, pour receuoir l'Eau venante de plusieurs costés, & de là la rendre dãs les tuiaux, pour la conduire és lieux destinés. Mais s'il auient que la Mere de la Fontaine, ou aucune de ses branches ou auenues, soient par trop basses selon vostre desir, comme cela se rencontre souuent: en ce cas par artifice, faudra suppleer au defaut du lieu en remontant les eaux. A quoi on paruiendra tres-bien, pourueu que le Naturel du lieu souffre tel amendement, estant releué du costé de la venuë de l'eau pour tenir bon afin que le rempar necessaire haussant l'eau, ne la face retrograder ou reculer, & par consequent perdre. Estant l'assemblage des eaux en platte campaigne, n'est possible de les ramonter aucunement y defaillant le Naturel, contre lequel ne se faut aheurter: parquoi sans autre effort, dresserés là, la Mere de vostre Fontaine pour la pour- *Où dresser la Mere de la Fontaine.*

suitte de son chemin, l'approchant le plus prés que pourrés de vostre maison, & autres lieux recommandables, selon la mesure de vostre niueau.

Ramonter l'Eau qui se treuue basse.

OR pour ne laisser rien en arriere de ce qui appartient à ce mesnage, auant que passer plus outre sera monstree la façon de ce ramontement d'eau, pour s'en seruir au besoin. Des moulins à petite eau, en est procedee l'inuention. Car comme par necessité l'eau s'assemble au dessus du moulin dans vn grand receptacle, par d'aucuns appellé, escluse, qui aprés estre rempli verse l'eau par le dessus, estant fermee sa bonde d'embas, laquelle on ouure quand il est question de faire moudre le moulin. Ainsi en est il de nos rempars, lesquels faisans enfler l'eau des sources, la ramontent tant hautement que les rempars sont bastis la versant dans la Mere qu'on asseoit selon la commodité du lieu le mieux qu'il est possible. Quelques-fois la Mere mesme est haussee, mais le plus souuent ce sont les branches de la Fontaine qui ainsi sont maniees. S'étend, celles qui se rencontrent basses, perdans leur eau: pour laquelle profiter, ainsi on s'y gouuerne. Vn Canal sera fait de telle longueur qu'il embrasse toute l'eau dont est question & profondement creusé, sans crainte d'aller trop auant, soit terrain ou rocher, afin de coupper toutes les veines de la Fontaine les mettans à jour, qu'on verra esparses par diuerses veines & filets sortans du costé du terrain, le plus esleué, & s'escoulans par la descente. Le fossé sera large de six pieds, creusé droitement à plomb des deux mains sans nulle pente, duquel la terre en sortant sera mise reposer sur l'vn de ses bords du costé d'embas. Pour retenir la terre de crouler dans le fossé, vne muraille y sera faicte dés le fons contre & joignant le terrain, en la partie superieure d'où vient l'eau, qu'on bastira à pierre seche sans aucun mortier, pour n'empescher le libre passage de l'eau: & ce de la hauteur que desirés vostre eau ramonter & vn peu d'auantage, pour la faire aller plus gaiement. Ceste muraille n'attaindra pas, toutesfois, le bord d'enhaut du fossé, car d'icelui faut qu'il reste plus de deux bons pieds, pour donner place à la terre qu'on y mettra par dessus afin de le recouurir, & ne destourner l'Agriculture, reuenant aussi à profit à la Fontaine, ce qu'on preuerra dés le commencement en prenant les mesures. En suitte, vne autre muraille de pareilles estoffe, façon, & hauteur, sera dressee dans le fossé vn pied prés de la precedente, en ligne parallele, à ce qu'elles ne s'entre-touchent, chacune aiant d'espesseur vn pied & demi. Ces deux murailles causent deux vuides, l'vn par entre-elles, & l'autre entre la seconde muraille & le terrain d'embas. Ce vuide ci, sera rempli d'argile, bonne & bien choisie sans aucune pierre. On mettra l'argille dans le fossé, petit à petit, en la pestrissant & affermissant si bien & fidellement, qu'aucune ouuerture n'y reste parmi, afin de fermer du tout le passage de l'eau, la destournant de son cours ancien, pour lui en faire prendre vn autre. Comme par telle contrainte, certainement fera: car aiant l'eau rempli le vuide d'entre les deux murailles, ramontera en

La maniere.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

haut, & s'enflant pour eſchaper de quelque part, s'eſcoulera par le plus bas endroit qu'elle treuuera, qui ſera l'iſſuë que lui aurés donnee vers la Mere, pourueu que, comme a eſté dit, le dos du general terroir fauoriſant l'œuure, tienne bon, pour engarder de perdre l'Eau, en retrogradant, car en campaigne platte de tous coſtés, l'Eau ne pourroit eſtre ainſi contrainte. Aprés, ce vuïde ou repoſitoire d'Eau, ſera couuert auec des larges pierres plattes trauerſantes d'vne muraille à l'autre, & ſur icelles mettra-on de l'argille peſtrie vn pied, afin d'ẽpeſcher de ſe meſler les Eaux des pluies, auec celle de la Fontaine, pour icelle demeurer nette. Finalement, ce qui reſtera de la foſſe, ſera comblé auec de la terre du lieu, dont on recouurira tout l'artifice, rempar & murailles, & tant à profit, que l'Eau ne ſe puiſſe conſumer par exhalaiſon: ains, entiere, demeure freſche en Eſté, & chaude en Hyuer, ſelon ſon naturel. Ce qui plus aſſeurément auiendra, eſtant le deſſus conuerti en herbages, prairie ou autres, pour les raiſons dites. Ce rempar curieuſement fait ſans precipitation, eſt de perpetuelle duree, non ſujet à ruïne prouenante de vieilleſſe qui l'aſſujetiſſe à reparation. Seulement a on à preuenir à temps les rauines des Eaux, torrens, & autres cheutes de pluies, pour les diuertir en lieu qu'elles n'aient aucune prinſe ſur noſtre Fontaine, en tout ou en partie. Aucuns font ces rempars-ci, de maçonnerie qu'ils enferment dans terre: d'autres auec des aix de cheſne joints enſemble, mais en l'vn ne l'autre, quoi que de plus grand prix, ne ſont ſi propres à retenir l'Eau, que l'argille, de laquelle ainſi couuerte & emploiee, ne ſortira vne goutte d'Eau. ce que tant ne s'oſe on promettre des autres matieres. Suppoſé que durant toute l'annee l'on puiſſe trauailler à ceſte œuure, ſi eſt-ce qu'il eſt plus deſirable cela eſtre lors que la terre eſt ſeiche, qu'humide. Tant pour la facilité du labeur, que pour la bonne opinion qu'on a de l'iſſuë: parce que l'Eau qui vous apperra par telle recerche, durant la ſechereſſe, pour le moins vous demeurera ſans deſcheute: ce que n'eſpereriés, fouïllant la terre eſtant humide, vous monſtrant lors plus d'Eau, que par aprés ne vous en laiſſeroit. Pour laquelle cauſe, choiſirés le mois de Iuillet & d'Aouſt, car comme le plus ſec temps de l'annee, en ceſt endroit, auſſi vous eſt-il le plus vtile.

Eſt à ſouhaiter pour la fõtaine ce fonds eſtre en prairie.

Quel tẽps propre à tel le œuure.

C'EST le plus difficile de la Fontaine: que ce qui en a eſté dit, comme auſſi le plus important, voire le fondement de l'œuure: & qui a donné grande peine à pluſieurs, auec peu d'effet & beaucoup de deſpenſe, par faute d'entendre ce qu'ils entre-prenoient. Car ſouuentesfois, vne Fontaine eſt cerchee où elle n'eſt pas, ſous des faux indices & guides, où opiniaſtrément on s'aheurte auec moquerie. Mais noſtre recerche eſt du tout aſſeuree, moiennant laquelle ſerés reſolu de voſtre fait, & par là ne pourrés faillir de ramaſſer en vn lieu, toutes les Eaux de pluſieurs: en ſomme, d'aſſembler toutes celles qui ſont dans le terroir que fouïllerés, & ce, ſans aucun hazard. qui eſt-ce que tout homme d'entendement peut raiſonnablement deſirer. Et ſi bien il ſemble telle

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

si generale recerche estre trop penible, & meilleur fouïller seulement où sont les sources, en laissant les autres parties du terroir. La response est, ceux là se treuuer fondés en raison, qui ne voudront ouurir la terre que où certainement est caché ce qu'ils y cerchent. Mais peu de gens le rencontrent. Pour à laquelle incertitude remedier, l'inuention du general foüiller est treuuee, par où l'on ne peut estre deceu. Et comme à quelque chose malheur est bon, de l'ignorance de la pluspart de ceux qui se meslent de ces choses, est procedee la vraie science de mettre les sources en euidence, par ceste maniere-ci. N'estant tant de perte à prendre trop de terre, que peu, puis que par ce moien-là, en n'oubliant rien, on vient asseurément à bout de ce qu'on desire: & que par ceste-ci, souuentefois on se treuue deceu, laissant en arriere & faillant de peu la source, par faute d'auoir embrassé assés de terre. Ioint que c'est touſ-jours mesnage, de manier ainsi le terroir qu'on desire descharger des Eaux & pierres nuisibles, ou de l'vn d'eux, selon les neceſſités, comme a esté monstré. Par tel ordre, aussi augmenterés vos vieilles Fontaines: à quoi conuient aller retenu, en ne foüillant incõsiderémẽt, ains auec l'art requis, jettant les branches nouuelles dans la source. Sur tout auiserés à ceci, de ne rompre les rochers que bien à poinct, car souuentesfois cuidant augmenter la Fontaine, on la diminue. D'autant qu'vn rocher rompu aussi toſt vous peut il oster de vostre vieille Eau, que de vous en donner de nouuelle. Parquoi ou contentés-vous de vostre Eau, telle que l'aués, sans y rien alterer, ou s'il escheoit de l'augmẽter, que cela soit auec raisonnable apparence d'vtilité & sans nul hazard, qu'y mettiés la main.

Ne faut inconsideremẽt rõpre les rochers. Pourquoi.

Cognoissance. de bonne Eau.

Ses marques.

Si dés le commencement de ceſt ouurage, n'aués peu faire la preuue de la suffisance de l'Eau de vostre Fontaine, pour prendre auis de la retenir ou rejetter: à tout le moins, aiant recueilli vos Eaux en vn lieu, ne vous enfoncés plus auant en despense, sans vous resoudre sur ce notable article, pour le bien ou le mal qui en peut auenir, estant bien ou mal entendu. L'Eau sera telle que la desirons, si elle est belle à voir, claire & nette, sans couleur, sans odeur, sans saueur: attirant à elle soudainement toutes couleurs, toutes odeurs, & toutes saueurs qu'on lui jette dedãs. Si elle est fraische en Esté, chaude en Hyuer: si elle s'eschauffe facilemẽt & se rafreschit de mesmes: si elle cuit bien toſt, toutes sortes de legumes: si elle ne laisse aucune tache, ne roüille, ne grauois au fons des vaisseaux, ausquels elle sejourne: si elle est legere: si elle est douce & nõ rude aux mains, si elle n'esteint beaucoup la force du vin. Estant vostre Eau ainsi qualifiee, serés tres-bien abreuué: & le plaisir & profit qui en prouiendra à vostre mesnage, paroistra tel, qu'on se le promet des choses les plus vtiles & neceſſaires.

La Mère de la Fontaine.

AINSI de nouueau trouuee la source de vostre Fontaine, ou celle qu'auiés auparauant augmẽtee, en dresserés la Mere pour receuoir toutes vos Eaux, & aprés le vuïder selon vostre desir. La Mere sera vne maisonnette bastie de bonne matiere, bien maçonnee à pierre, chaux & sa-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ble, aiant la muraille fort espesse pour retenir l'Eau. Ce bastiment se fera de figure quarree, ou autre telle qu'on voudra propre au lieu, de dix à douze pieds dans œuure en chacune face, estant quarré, & d'autre figure, à l'equipolent: de six à sept pieds de hauteur sur terre, & dedans icelle autãt qu'il suffira, pour au besoin en vuider l'Eau par le fõs. Elle sera voutee par le dessus, & pour couuerture en la voute bastira-on des pierres plattes si propremẽt, que les pluies en soiẽt repoussees. En la face du costé de la montee, ou venuë des Eaux laissera-on des trous pour l'entree des Eaux des sources venãtes de la cãpagne, estãt le demeurãt si biẽ cimẽté, qu'Eau aucune ne s'en puisse escouler que par les issuës que lui dõnerés. En l'vne des autres faces, sera faite la porte pour entrer & sortir dãs la Mere, afin de la visiter & nettoier. Deux issues y aura-il aussi, l'vne pour verser l'Eau dedãs les tuiaux, qui despartans de là, la cõduisent és lieux destinés, l'autre pour vuider l'Eau sur-abõdãte, venãte extraordinairemẽt par les pluies, la rejettant en hors, que les tuiaux ne peuuent contenir, ou que par quelque destrac, ne pourrõt faire leur charge. Au fõs de la Mere laissera-on vn trou rõd, cõme celui d'vne cuue à vin; pour en escouler l'Eau, lors qu'il escherra de les nettoier, & de la raccoustrer, qui pourra estre de deux en deux ans, vne fois, plus rarement ou plus frequemment, si on veut: en la deschargeant du limon que l'Eau, pour bonne qu'elle soit, traine à la longue, le laissant au fons de la Mere, & tout d'vne main, la reblanchissant en son interieur, s'il en est besoin. Demeurant le reste du temps le trou bouché: afin qu'en contraignant l'Eau de verser par le haut, en s'enflant, se jette dans les tuiaux preparés pour son chemin. Ce trou se fermera auec du gros liege: matiere de perpetuelle duree, demeurans dans l'Eau & sans aer. Et à ce que par malice ou sottise le trou ne s'ouure que lors qu'il vous plaira, sur icelui par le dehors, sera jettee bonne quantité de terrain, de pierres, ou autres choses qu'ajencerés pour empescher ce desordre, qu'au besoin ferés oster: & quoi-que cela soit auec peine, icelle ne causera pourtant trop grande despense, pour la rareté de ce remuement. La porte de la Mere demeurera aussi continuellement fermee à clef, auec son huis pour louurir & fermer lors que pour plaisir on visitera la Fontaine, ou qu'il y aura quelques cas à rabiller.

A l'vn des costés de la Mere, celui regardant l'endroit au quel vostre Fontaine decoulera, sera laissee la vuidange de la Fontaine; d'où l'Eau claire & nette se deschargera, versant en haut, aprés auoir laissé en bas, tout le terrestre, & la craisse que l'Eau traine quãd-& elle. En tel endroit commenceront les tuiaux, le premier desquels sera creusé dans vne grosse pierre de taille bastie au trauers du mur. Ceste pierre sera choisie fort longue, car non seulement faut qu'elle trauerse la muraille, mais qu'elle la surfaille des deux endroits: en dedans quelques trois quarts de pied, en dehors tant que la longueur de la pierre fournira dequoi. L'on percera la pierre de long, commençant d'vn bout, jusqu'à quatre doigts prés de l'autre, & d'icelui l'acheuant non à la ligne droite, ains à

Naissance des tuiaux de la Fontaine.

l'esquiere ou de la figure du coude. Aprés l'on posera la pierre en lui faisant trauerser la muraille & surfaillir en dedans, comme a esté dit: mais ce sera du bout ainsi perse en angle droict, & de telle sorte ajencé, que l'ouuerture regarde en haut vers la voute de la Mere, afin que l'Eau de la Fontaine se vuidant, tombe perpendiculairement dans le trou, pour de là prendre son droit chemin selon le niueau qu'on lui aura donné, en sortant de la Mere par l'autre bout de la pierre, entrant dans le tuiau, là cimenté: Et à ce que rien de sale & d'importun ne soit porté dans les tuiaux, le trou susdit faisant l'entree de l'Eau, sera couuert d'vne grosse boite de plomb persee dru & menu comme vn crible, où le nuisible s'arrestera. Pour laquelle faire tenir, oster, & remettre à volonté: sera la pierre accommodee à la boite, de telle sorte que la pierre entrant dãs le plomb, en soit enuelopee comme la teste du chapeau, ou comme vn massepain de son couuercle: aiant pour ce faire, la boite, quatre grands doigts de bord.

Les tuiaux & leurs diuerses matieres.

LA matiere dont les tuiaux sont façonnés est diuerse, selon les païs & fantasies. Ils peuuẽt estre faits de pierre-de-taille, de plomb, de bois, & de terre de potier, de chacune desdites matieres bien à profit.

De pierre.

L'VSAGE de la pierre en tuiaux de Fontaine, est fort ancien, comme on l'a remarqué par les ruïnes des bastimens Antiques: delaissé toutesfois puis long temps en çà, à cause de la cherté de l'œuure, telle matiere n'estant emploiee qu'en petite estendue de Canal, & encores és lieux esquels elle abonde.

De plomb.

LE plomb est encores en seruice en plusieurs endroits, contre l'auis des Medecins qui tiennent l'Eau passant par icelui, n'estre saine, à cause de la ceruze s'engendrant dans ce metal. Ce doute, quoi que vain, attendu que la ceruze ne se fait sans vinaigre, auec la cherté du plomb, & le danger d'estre desrobé, fera le reseruer à choses plus neceſſaires.

De bois.

TOVCHANT le bois, de plusieurs sortes y a-il, bons à faire tuiaux de Fontaine, d'aune, de pin, de sapin, de chesne. Le bois est choisi sain & entier du cœur de l'arbre, sans aucun aubour: est esquarri, & cié par tronçons de la longueur de cinq à six pieds chacun; puis sont les tronçõs persés de leur long, pour le passage de l'Eau. Premieremẽt on y passe vn long taraire, & aprés, auec vne gouge le trou est agrandi jusqu'à deux ou trois pouleces de diamettre. mesure suffisante pour toute Fontaine, aiant raison nable quantité d'Eau. Le moien de marier ensemble ces tuiaux-ci, n'est pas en les faisans entrer l'vn dans l'autre, ains seulement en s'entre-baisans & joignans des commissures, & là assemblés auec vn anneau de fer, de deux doigts de large, plat, & trenchant des deux costés qu'on fourre dans le bois. Sur le milieu de l'espesseur des tuiaux est prins le rond de la circonference des anneaux: & là mesmes auec vne gouge de semblable mesure, on incise la voie de l'anneau, lequel y estant mis, est acheué d'enfoncer à coups de masse, frapant de l'autre bout du tuiau, & si bien, que se perdant l'anneau dans l'espes-

feur du bois, se treuue caché moitié dans vn tuiau & autant dans l'autre sans rien paroistre, les deux bouts des tuiaux s'entre-baisans & s'entre-joignans parfaitement. Ainsi tenant le fer, lieu de ciment, les tuiaux retiennét tresbien l'Eau: lesquels posés dans terre, au lieu preparé pour chemin de la Fontaine, se rendent de bon seruice, où ils durent assés lóguement. Non toutesfois tant, que, ne la pierre, ne le plomb, ne mesmes que la terre de potier, par le jugement qu'on en fait és masures de l'Antiquité: car de toutes telles matieres, se treuuent des reliques des tuiaux de Fontaine, encores entiers: mais aucun ne s'en void de bois, par à la longue, auoir peri de pourriture: comme il est vrai-semblable, les Antiques s'estre seruis, en cest endroit du bois, aians les grands forests entieres à leur commandement. Outre le peril de courte duree, ce mal se treuue aux tuiaux de bois, que l'Eau ne s'y conserue tant freschement en Esté, qu'és autres: au contraire ce bien, qu'ils ne craignent les glaces de l'Hyuer, resistans contre leur impetuosité: ce que ne se font les tuiaux de terre, s'ils ne sont logés en la maniere ci-aprés enseignee. Quant aux prix des tuiaux de bois, j'estime qu'à autre que grand ne les peut-on faire, si on est esloigné de foreſt bien pourueuë, pour le grand nombre d'arbres qu'il conuient emploier à la fabrique d'vne nouuelle Fontaine, & à l'entretenement d'vne vieille. Dont le degast n'est petit, d'autant que d'autre bois ne s'y sert-on, que gros, pour le moins d'vn bon pied de quarreure. Le fer qu'on y met est aussi considerable, tant pour l'achept que pour la rouille qui le consume dans l'Eau, dont en la Fontaine y a touſ-jours quelque chose à reparer. Toutes lesquelles choses pesees, & jointes à ce que j'ai remarqué des tuiaux de pierre & de plomb, fera preposer ceux de terre de potier, à toutes autres: comme matiere où se treuuent toutes bonnes qualités, de seruice de duree, & de prix.

De terre.

Les potiers choisiront curieusement la terre des tuiaux, pour les rendre bons en perfection, comme article fondamental. de mauuaise matiere ne pouuant jamais faire bon ouurage. Et delaissé à chasque ouurier son stile touchant le maniment de la terre, j'instruirai le potier de faire les tuiaux d'vn pied & demi de longueur, chacun, les quatre faisans la toise: d'ouuerture ou vuide pour le passage de l'Eau, de deux ou trois pouces en diametre: d'espesseur, vn pouce: poinctus par l'vn des bouts, auec vn bord ou retenail deux doigts prés, pour de telle mesure, entrer l'vn dans l'autre. Seront ronds dedans & dehors: si mieux on n'aime les tenir quarrés seulement par le dehors, à l'imitation des Antiques, qui de telle figure nous en ont laissé en leurs vieux bastiments (fondés à mon aduis sur ce que plus ferme se tient dans terre le quarré que le rond, & partant mieux s'attachant le ciment en ceste figure-là, qu'en ceste-ci.) Par le dedans vitrera-on les tuiaux, afin de nettement & bien, retenir l'Eau, & que par telle poliſſure, les vices de l'Eau, en glissant, peu ou point s'y attachent, comme sont le tuf, & certaines racines subtiles qui s'accroissent dans les tuiaux, quand elles

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

s'y peuuent arrester, à la ruine de la Fontaine. Ainsi façonnés les tuiaux seront de perpetuelle duree, causee par la grosseſſe de l'ouurage: car quoi que plusieurs les requierent plus minces, la raison veut tomber plustost de les faire trop espés que peu. Sur tous lesquels articles, à cestui-ci, tresexcurieusement, auisera le potier, que de cuire en perfection les tuiaux: à faute dequoi faire en vain edifieroit-on la Fontaine, auec l'Eau se perdant, & argent & labeur.

Preparer le chemin de la Fontaine.

TELLE prouision faicte, le chemin que la fontaine a à tenir, sera nyuelé, comme deuãt celui du canal. Vne fosse sera faicte, large de deux pieds, & profonde de quatre à cinq, sans espargner les rochers on la creusera d'esgale largeur, pour à l'aise y asseoir les tuiaux. Comme si on vouloit jetter les fondemens d'vne maison, commencera-on à bastir vne bonne muraille à chaux & sable, qui rempliſſant tout le vuide de la fosse, se rendra suffisante pour commodément receuoir les tuiaux. Sur vn pied de bastiment, au milieu de la muraille posera-on les tuiaux, & là noiés, dans le bon mortier bien gras, seront enuironnés de bõne maçonnerie, vn pied de chacun costé, dõt le dessus & extremité de la muraille, seront finalement couuerts auec des pierres plattes bien maçonnees, pour rejetter les pluies: & le reste de la fosse, recomblé de terre. Mais ce sera aprés auoir marié les tuiaux l'vn auec l'autre, & si bien joints par-entr'eux, que tous ensemble ainsi vnis, comme semblans estre vne seule piece, retiennent l'Eau parfaictement bien, pour n'en perdre vne goutte en chemin.

Bastir la muraille y enfermant les tuiaux auxdedãs.

Cimenter les tuiaux l'vn à l'autre

PAR exquis cimens cela se fait. notable science du Fontenier, laquelle ignorant, en vain attendra-on l'Eau en la maison: car se perdant en chemin, l'entiere œuure deuiendra inutile. Diuerses sortes de ciment y a-il, qu'on compose selon la diuersité des ouurages. En la conduite de la Fontaine, heureusement se sert-on de deux sortes de cimẽt. l'vn chaud, l'autre froid, tous deux estans fort valeureux, mais de prix different, cestui-là, se faisant à meilleur marché, que cestui-ci. Pour l'espargne, le ciment chaud, seul, seroit emploié sans sa difficile application; qui bouïllant est mis en œuure, sur laquelle il gele promptement, comme la cire d'Espagne en cachetant des lettres. Dont auient que pouuãt à l'aise & entre les mains, tenir les tuiaux en les cimentans, lors seulement l'on se sert de ce ciment-ci: non en bastiſſant les tuiaux sur la muraille: pour l'impossibilité d'appliquer le ciment, ainsi fondu & bouillant, en tel endroit ferme, & qui ne peut souffrir tenir les tuiaux en l'aër pour faire joüer le ciment liquide, le jettãt dans le tuiau auec vne cueiller de fer, par tous les endroits necessaires. Auquel defaut, supplee le ciment froid, car aprés auoir joint ensemble, quatre, cinq ou six tuiaux auec le ciment chaud (& en somme autant que, sans rompre, commodément on peut porter ainsi vnis) est tel assemblage doucement porté sur la muraille, pour y estre basti, puis est joint auec l'autre assemblage de pareil nombre de tuiaux ja posé, par le moien du ciment froid, duquel, à l'aise, entre les doigts, & comme l'on veut, la commissure &

jointe, eſt profitablement couuerte. Ainſi compenſant ces choſes, de haſtiueté, de tardité, de bon marché & de cherté, les deux ciments ſont retenus chacun en ſon rang: où ils ſe rendent de ſi bon ſeruice, que cõuertis en pierre, tãt ils s'affermiſſent, ſont de perpetuelle duree. Moiẽnant leſquels cimens, & que d'eux-meſmes les tuiaux ſoient de bonne matiere & bien cuits, profitablement maçonnés, enfoncés dedans la terre de la meſure monſtree, & toute la Fontaine entretenue ainſi qu'il appartient, ne doutés qu'elle ne ſerue pluſieurs generations, ſans craindre, ni les froidures, ni les chaleurs: & qu'en toutes ſaiſons, l'Eau n'en ſoit bien qualifiee, froide en Eſté, & chaude en Hyuer, ainſi que raiſonnablement chacun la deſire.

Façon des Cimens.

Et à ce que noſtre Pere-de-famille, ne ſe mette en peine d'enuoier loin cercher des cimens pour ſa Fontaine (ſelon que la farfanterie des Fonteniers en tiennent cheres les receptes, ne les donnans que rarement, & encores ſous promeſſe de ne les publier) ie lui monſtrerai le moien de faire compoſer en ſa preſence, les deux cimens ſuſdits. Pour le ciment chaud, eſt requis bolus, caillou de riuiere, verre, eſcume de fer des mareſchaux, autant de l'vn que de l'autre, tuilles vieux ou à leur defaut des nouueaux, en telle quantité, ſeul, que de toutes les choſes ſuſdites enſemble: tout cela ſera mis en poudre ſubtile, ſaſſee à trauers d'vn bluteau, & meſlé enſemble. Puis de poix-reſine; ſera miſe fondre, le double du poids des choſes ſuſdites, dans vn pot de fer, ſur feu de charbon, auec vn peu d'huile, pluſtoſt de nois que d'autre, & de graiſſe quelle que ſoit, & lors que cela bouïllira, jetterés dedans les poudres ſuſdites petit à petit, en les meſlans & remuãs ſans ceſſer, juſqu'à ce que verrés auec la ſpatule, cela filer, comme terebentine, & ſendurcir promptement dans l'eau, y en aiant jetté vne goutte pour eſſai. Lors oſté du feu, ſera le tout verſé dans vne terrine vernie, y aiant au fons vn peu d'eau, pour engarder que la matiere ne s'y attache où ſoudainement s'affermira, comme metal, que garderés pour prouiſion, tãt qu'il vous plaira. Le voulant mettre en œuure, le ferés briſer à coups de gros marteaux de mareſchal, & fondre cõme deſſus, en le reſchauffant toutes les fois qu'il vous plaira vous en ſeruir. Le froid ſe compoſe des poudres cy deſſus notees, & en ſemblable proportion, auſſi ſubtilement ſaſſees. On les deſtrempe dans de l'huile de nõis, mais fort clerement, les meſlans enſemble à force de battre & remuer auec vne ſpatule de bois. Sur quoi on ajouſte quelque peu de fines eſtouppes de chanvre, couppees menu, & vn peu d'auantage de graiſſe de bouc ou de chevre, cruë, hachee ſubtilemẽt, qu'on incorpore tout enſẽble fort proprement. Aprés, eſt ce meſlange ainſi cler, à raiſon de l'abondance d'huile, endurci auec de la chaux neufue fuſee ſans eau, & blutee comme fine fleur de farine, en y mettant peu-à peu, battant & remuant touſ-jours, juſqu'à ce que le ciment ne tienne plus, ni à la terrine ni à la ſpatule, non pas meſme aux mains, ains que ſans en eſtre embarbouïllé, on le puiſſe manier, comme cire ou paſte douce & gliſſante, à telle

Chaud.

Froid.

cause aussi est appellé, ciment de paste, come l'autre, de fonte, pour sa qualité refondante toutes les fois qu'on s'en veut seruir.

Pourrés mettre l'Eau de la Fontaine dans les tuiaux, incontinent aprés les auoir posés

REPRENONS le cours de nostre Fontaine. Si pour vostre bastiment, l'Eau de la Fontaine vous accommode, vous vous en pourrés seruir, en la faisant couler par les tuiaux ja posés: quoi-que cela soit freschement, sans crainte d'aucune tare, pourueu que la vuidange n'offence l'edifice, ce qu'accommoderés en la destournant. Et ne doutés que les cimens ne resistent à l'Eau dés incontinent estre posés, mesme le froid, quoi-que tardif à secher. Touchant le chaud c'est sans doute qu'il se treuue en sa perfection de bonté, dés incontinent estre posé, pour son naturel soudain à s'endurcir. Ainsi, si bon vous semble, vous vous ferés suiure à l'Eau, pour la fabrique de la Fontaine, jusqu'à perfection d'œuure. Noterés que la porte de la Mere sera posee vn pied & demi plus hautement que le niueau du premier tuiau fait dans la pierre, par où l'Eau s'escoule, & demi pied au dessous, fera-on le trou duquel ja j'ai parlé, pour vuider au besoin, ou l'Eau surabondante, ou l'ordinaire ne pouuant couler par son chemin preparé, pour les destourbiers suruenans. Ce trou est appellé, Larron, comme desrobant l'Eau, tres-necessaire en cest endroit, retenant de ruine la Mere, laquelle seroit en danger de creuer par trop d'Eau, sans telle issuë.

Larrons d'Eau.

Les Serues ou Reposoirs.

DE quarante en quarante toises, y aura vne autre maisonnette de trois ou quatre pieds en quarreure, bastie de semblable matiere, & en la forme de la Mere, ainsi comme elle, voutee & couuerte de pierres plattes. Telle maisonnette est appellee Serue ou Reposoir, à cause de l'Eau de la Fontaine qui s'y arreste, pour le profit du conduit. Ces reposoirs sont inuentés pour, sans trop de despense, raccoustrer l'aqueduct lors qu'il en a besoin. Car quand il auient que la Fontaine s'arreste, on va visiter les Serues commençant à la plus prochaine de la Mere, où est prins auis de l'endroit auquel le mal est caché, pour y remedier, sans estre contraint de debastir par trop de canal, comme sans telle adresse allant incertainement, conuiendroit faire. En la Serue l'eau de la Fontaine entre d'vn costé, & s'en sort d'vn autre par vne pierre persee, qui la vuide dans vn tuiau, laquelle est grillee d'vne boëte de plomb, comme celle de la Mere. La Serue a aussi sa petite porte fermant à clef, qui s'ouure & ferme pour visiter l'interieur: & au dessous d'icelle, vn peu à costé, vn trou ou Larron, pour vuider l'Eau importune, afin de garder de creuer les tuiaux, pour les raisons dites.

Esuentoirs.

ENTRE deux Serues, qui pourra estre de vingt en vingt toises, de distance, vn Esuentoir sera fait pour donner aer au conduit: afin de faire aller l'Eau: à faute dequoi aucunesfois la Fontaine cesse de tirer (cõme souuent pour-mesme faute d'aer auient, que le vin ne veut sortir du tonneau) prenant son chemin par les Larrons en retrogradãt. L'esuentoir se fait d'vne seule pierre de taille persee de son long, auec vn gros taraire: il est posé debout sur le chemin de la Fontaine, en vn tuiau à ce preparé entrant par vne branche expressément faite dans la pierre, la-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

quelle attaignant de là jusqu'au dessus de la terre, comme vne cheminee fait voir le jour à l'Eau de la Fontaine, & lui donne l'aer requis. Mais d'autant que touſ-jours n'eſt de beſoin d'eſuenter la Fontaine, & que demeurant ouuert l'Eſuentoir, par icelui quelque faleté ou empeſchement ſeroit en danger de tomber dedans, à la ruine de la Fontaine: le trou de l'Eſuentoir demeure continuellement bouché, auec du ciment froid ou de paſte, pour l'ouurir ſeulement en la neceſſité. Qui eſt lors que la Fontaine s'arreſte: ce que voiant, ſans prendre l'allarme plus auant, ne faut qu'aller viſiter les Serues & ouurir les Eſuentoirs, qui ſeront depuis l'endroit où la Fontaine a accouſtumé de couler juſqu'au plus prochain Repoſoir qui vuidera l'Eau par ſon Larron: & ſi le mal ne vient qu'à faute d'aër, l'Eau reprendra incõtinent ſon cours ſans autre myſtere: auquel cas, conuiendra refermer les Eſuentoirs auec du ciment comme deſſus. Le moien d'oſter le ciment du trou de l'Eſuẽtoir, eſt auec vn taraire, neuf & bien tranchant, comme ſi on vouloit perſer de nouueau la pierre, pour la durté duquel ciment, le taraire ſe gaſtant, ne peut plus ſeruir qu'auant eſtre refait. Ne profitãt ce remede, vous vous aſſeurerés y auoir des tuiaux mal qualifiés, qui perdent l'Eau, ſoit ou par n'auoir jamais eſté bons, ou rompus en les poſant, ou bien mal cimentés: lors l'vnique remede giſt au refaire, à quoi l'adreſſe des Serues vous ſeruira à ce que ne desbaſtiſſãt de l'aqueduct, que ce qu'il ſera force, la reparation neceſſaire en ſoit de moindre deſpenſe.

Le tranſpaſſer des Torrens.

S'OPPOSANT au chemin de voſtre Fontaine, quelque faſcheux enfoncement, & qu'il falle trauerſer des torrens & petites riuieres: le moien de paſſer telles difficultés, eſt double, ou deſſus les Eaux par des ponts, à la mode Antique: ou par deſſous, dans des gros baſtimẽs bien maçonnés. Le lieu vous guidera ſur l'élection de l'vne de ces deux voies, pour prendre la plus durable, & la moins deſpenſiere. Reſolvés-vous neantmoins, de ne baſtir ſous les eaux ſans la faueur des rochers, pour conſeruer voſtre edifice: car cuider faire en terrain le paſſage de voſtre Fontaine, quoi qu'auec l'aide du bois, aiant en deſſus le ruiſſeau ou torrent, c'eſt par trop hazarder, voire jetter l'argent dans la riuiere, en expoſant voſtre ouurage à la merci du premier rauage de pluie. Si au contraire ſe preſente en front quelque importun & dur rocher, qui ne puiſſe eſtre, ne deſtourné ne rompu, qu'auec exceſſiue deſpenſe: laiſſés le là, ſans vous amuſer par eſplanades à accommoder tous tels defauts, ains faictes lui paſſer par deſſus, voſtre Fontaine, qui coulera en tel endroit, auſſi bien qu'ailleurs. Par l'inſtrument appellé, Chante-pleure, l'Eau ramonte tant qu'on veut. Mais cela ne ſe peut faire autrement qu'à telle condition, que l'Eau ne ſe peut arreſter en endroit plus haut que juſtement où l'inſtrument la prend, ains eſt rendue en meſme plan, ou plus bas: demeurant pendant qu'elle ramonte, enfermee dans l'inſtrument: dont telle inuention ne peut ſeruir à ramonter l'eau d'vn puits ou d'autre bas endroit, pour les arrouſemens: ains ſeulement à remuer vne liqueur d'vn vaiſſeau à l'autre, pour ſans

Tranſmõter des rochers.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

peine, du plein se transvaser, au vuide, & tresc-commodément en ceſt endroit de la Fontaine. La Chante-pleure n'eſt autre choſe que deux tuiaux d'eſtain, ou d'autre matiere, d'eſgale longueur & groſſeur, telles qu'on veut, joints enſemble faiſans deux branches de telle figure que ceſte lettre Grecque A, Pour le faire joüer, l'on met de l'eau dans l'vne de ſes branches, puis l'aiant eſtouppee, pour garder que l'eau ne s'eſpanche, l'autre branche eſt miſe plonger d'vn bout dans vn ſeau plein d'eau: aprés eſt eſtouppee la branche remplie d'eau, regardant en hors, pour la vuider, ce que faiſant l'eau en ſortant attire à elle celle du ſeau paſſant par la branche, qui, vuide, y auoit eſté plongee: & ce par la vertu du vent enclos, ſans autre myſtere, dont toute l'eau en eſt eſpuiſee. Ainſi accommode-on la Chante-pleure à noſtre Fontaine, mais c'eſt en grand volume: ceſt inſtrument ſeruant de modelle en ceſt endroit. Il ne faut que continuer la fabrique de la Fontaine en la maniere commencee, paſſant les tuiaux par deſſus le rocher quelque haut qu'il ſoit, à la charge de laiſſer vn trou, comme vn bondon de tonneau, au ſeſte & plus haut endroit du rocher pour d'icelui remplir d'eau la partie des tuiaux vers la deſcente & cours de la Fontaine, pour attirer l'eau de la Fontaine ſejournant en l'autre partie prés du rochet. Et à ce qu'vtilement l'on ſe puiſſe ſeruir de telle inuention, ſera de beſoin faire vne Serue joignant le rocher du coſté de l'iſſuë de l'Eau, & lors qu'il conuiendra ſe mettre en œuure, le trou de l'iſſuë de l'Eau dans la Serue, ſera fermé: puis par le trou eſtant ſur le rocher on remplira d'Eau auec des vazes & entonnoirs, la partie du canal attenante à la Serue, qui ſera là retenuë, par la boucheure du trou. Aprés treſc-curieuſement, ſera fermé le trou du rocher, & ſi bien, qu'aucun aër n'en reſpire, finalement ouuert celui de la Serue, pour vuider l'eau miſe en ceſte partie-là, qui en ſen allãt en bas le chemin de la Fõtaine, attirera l'autre Eau ſejournante prés du rocher, venant de la ſource. Ainſi par le vent enclos, comme ſe void en la Chante-pleure, vne Eau tire l'autre ſans interualle, aiant vne fois prins ſon train. Pourueu que le trou du haut demeure touſ-jours fermé, & qu'au canal enuelopant le rocher, montant & deſcendant n'y ait aucune reſpiration. Car s'eſuentant là, pour peu que ce ſoit, la Fontaine ceſſera tout à fait auſſi toſt de courir: à quoi ſeulement aura-on à tenir l'œil, pour le reſpect de ce paſſage.

Diſcours ſur le monter & deſcendre de l'Eau.

Avec plus de raiſon ramonte l'Eau pouſſee par celle qui deſcend, qu'elle ne deſcend attirant à ſoi celle qui monte. C'eſtui-ci eſt l'effect de la Chante-pleure, repreſenté ci-deſſus, où, auec merueille, le vent enclos ouure immediatement. Et ceſtui-là, ce qu'on void journellement au cours des Fontaines qui rejalliſſent en haut, dõt la choſe comme ordinaire, n'en eſt beaucoup admiree: jointe ceſte cauſe contemplee de prés, qu'vne Eau pouſſant l'autre, fait en cet endroit que l'Eau deſcend premierement, autant ou plus qu'aprés elle ne monte: dont nulle commodité, ſans moien, ne ſe treuue pour les arrouſemens, non plus que par la Chãte-pleure, ainſi qu'a eſté mõſtré. Or cõme au ramon-

tement

temẽt du rocher eſt neceſſaire le canal de la Fontaine eſtre ſans aer, pour animer le cours de l'Eau : de meſme eſcheãt faire renfler l'Eau, pour le rejalliſſement, de neceſſité conuient, que tant que le renflemẽt dure, au cõduit de la Fõtaine, n'y ait ni Serue, ni Larrõ, ni Eſuentoir, ni autre ouuerture par où l'Eau puiſſe reſpirer, autrement l'Eau s'eſcoulera au premier jour de ſon rencontre. Et bien que le renflement trauaille fort les tuiaux, ne doutés que ceux de terre cimentés, & baſtis comme deſſus, ne ſatisfacent à ce ſeruice-ci, ſans ſe mettre en peine d'en faire, pour ces mauuais pas, de plomb, de bois, de fer blanc, ou d'autre matiere, ſelon l'vſage d'aucuns, ſe desfians de la terre, par ne la ſçauoir manier ainſi qu'il appartient.

Le cheinm de la Fontaine ſera à droite ligne, s'il eſt poſſible.

Il eſt à ſouhaitter, le chemin de la Fontaine eſtre en droicte ligne (non que neceſſaire, l'eau aiant le dos ploiable, pour s'accommoder par tout) à cauſe qu'il eſt plus court, qu'en oblique, moins que nul autre, ſujet à receuoir les importunités qui lui cauſent ruine, & plus facile auſſi à nettoier, dont il s'en rend & de moins de couſt, & de plus de duree. Eſt neceſſaire eſloigner l'aqueduct de toutes ſortes d'arbres, pour le danger que leurs racines ſe fourrent dans le canal : comme de ſi ſubtiles y en a-il, qui trauerſent, & baſtiment & tuiaux, ſentans l'humeur de l'Eau, & s'accroiſſent tellement dedans les tuiaux, que rempliſſans le vuide, bouchent le paſſage de l'Eau, à la ruine de la Fontaine, tel engroſſiſſement eſt, par les Fonteniers, appellé, queuë de renard.

Le receptacle de la Fontaine.

La fin de ce trauail, eſt de donner iſſuë à la Fontaine, pour en tirer ſeruice. En cet endroit l'on deſpend tant qu'on veut, comme auſſi, ainſi le deſirant, à treſ-vil prix, ſe fait le receptacle de l'Eau. Donques laiſſant au pere-de-famille, la liberté de ſe faire faire des vazes à receuoir l'Eau de ſa Fontaine, de jaſpe, de porphire, de marbre, de leton, ou d'autre matiere, riche ou pauure, artiſtement élaborés, ou autrement ainſi qu'il lui plaira, & ſelon le rencontre des ouuriers : auſſi de diſperſer ſa Fõtaine par les endroits de ſa maiſon, és portiques, baſſe-courts, cuiſines, caues & de ſes jardinages ſelon l'Eau & les neceſſités : pour le dernier auis, lui monſtrerai le moien d'entretenir ſa Fontaine, afin d'en tirer longuement plaiſir & ſeruice.

Preuenir la ruine de la Fontaine.

La plus certaine ruine de la Fontaine, vient de pareſſe, quand par faute d'en tenir bien cloſes, la Mere & les Serues, les grilles s'eſcartent, à telle cauſe, des broſſailles ſe fourrent dans les tuiaux arreſtans l'eau dont eſtant contrainte de retrograder, ſe perd par nouuelles iſſuës qu'elle ſe faict dans terre, creuant le tuiau, ſans laquelle imprudence, la Fontaine dureroit vn monde d'ans. A quoi noſtre meſnager auiſera de bonne heure, pour auſſi toſt que la Mere ſera faicte, en ſaiſir la clef & la conſeruer tant cherement, que par meſgarde ou malice, ne meſ auienne aux tuiaux, & que par retarder, tant ſoit peu, ne le cõtraigne de refaire de la Fontaine, demain, ce qu'en aura eſté acheué aujourd'hui. Ainſi des Serues, tenans toutes les grilles ou boites de plomb perſees, touſ-jours en leurs places, ſans ſouffrir de les eſcarter aucunement. Les

ſuentoirs ſeront auſſi rebouchés dés incontinent qu'ils auront ſerui, pour demeurer le reſte du temps, du tout eſtoupés. Moiennant ce petit ſoin, ſe preuiendra la perte de la Fontaine, laquelle ainſi profitablement baſtie, demeurera treſlonguemét en bon eſtat, voire autant qu'on le ſçauroit deſirer d'aucun edifice : à raiſon que la pluſ part de ceſtuici, eſt caché dans terre, hors la veuë, exempt des injures des ſaiſons. Quant au nettoier, de la Mere & des Serues, cela ſe peut faire en perfection, deſtoupant les trous bas pour en vuider auec l'eau, le terreſtre qui à la longue s'y amaſſe au fonds, & tout d'vne-main, radouber ce qui s'y treuue de gaſté : mais des tuiaux, la choſe n'eſt ſi aiſee, à cauſe qu'on n'y peut penetrer guieres auant. Bien eſt vrai, que ſi les Serues ſont prés à prés l'vne de l'autre & le canal en droite ligne, on y pourra paſſer de long en long, des troncs de vigne ſauuage, qui ſont longs cõme cordes, ou vn fil d'archail, les fourrant par vne Serue & les en retirant par l'autre: pour, à la maniere qu'on racle les cheminees en aucuns endroits, curer la Fontaine, ſortant des tuiaux tout ce qui s'y ſera arreſté, comme terre, broſſailles, tuf, menues racines, qui à la longue s'accroiſſans, deſertent finalement la Fontaine, dont elle ſe deſchargera tres-bien. Telle commodité ne s'offre indifferemment en toutes Fontaines, ains à celles ſeules, dont le peu de chemin & ſa facilité, donnẽt moien de baſtir autãt de Serues qu'il eſt requis pour telle aiſance, qu'on prendra en edifiant. Si vous attachés vn cordeau à la queuë d'vn gros rat vif, & fourrés le rat dans le tuiau de la fontaine joignant la Serue ; le rat s'enfuiant le long du tuiau, vous portera le cordeau à la prochaine Serue, quelque tortueux & long qu'en ſoit le chemin: duquel cordeau vous vous ſeruirés, plus propremẽt que d'aucune des ſuſdites matieres. à ce ſeruice eſtant vtile ce meſchant animal. Tant plus pendant eſt le cours de la Fontaine, tant moins s'y arreſtent les empeſchemens, la violence de l'Eau peu à peu les emportant en bas : ce qu'on obſeruera dés le commencement, pour faire pendre le canal de la Fontaine tant qu'on pourra. Ceſte eſt la plus deſirable maniere de conduire Fontaines, qui ſoit en vſage, pour toutes qualités requiſes, dont entre autres, la longue duree de la fabrique la rend treſ-recommandable. Dequoi pluſieurs ne ſe ſoucians, ne mettent tant de façon en leurs fontaines, ains y allans ſommairement, pour eſuiter la deſpenſe, qui à ce faire conuiendroit, poſent ſimplement leurs canaux dans la foſſe ſans aucun baſtiment. Mais les reïterees reparations qu'ils ſont contrains de faire à leurs Fontaines, s'ils en veulent auoir de l'eau, leur font confeſſer eſtre meilleur meſnage, deſpendre vn peu plus à la fois, que d'y retourner ſouuent, ce qui ne peut eſtre qu'auec couſt, ſouci, & deſtrac.

Moien de nettoier les tuiaux de la Fontaine.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE IV.

Du Puits.

LA fontaine degenere en Puits, quand pour la baſſeſſe du lieu, perdant ſa bien-ſeance, elle ne peut couler. Alors l'on ſe reſoud de creuſer le Puits, ne ſe donnant telle peine tant que dure l'eſperãce d'auoir la belle fontaine coulante : non plus que ſe baſtir des ciſternes, pouuant iouïr des Puits. Voila les degrés des Eaux, emploiees l'vne au defaut de l'autre. L'vſage des Puits eſt fort ancien, comme il ſe lit au Geneſe, Abraham & Iſaac en auoiẽt fait creuſer pluſieurs en la terre des Philiſtins, où ils habitoient comme eſtrangers, pour leſquels Puits, ces bons Peres eurent diuerſes diſputes auec les gens du païs. L'adreſſe du Puits, eſt celle meſme de la fontaine ; dequoi vous ſeruant, ne pourrés faillir de voir voſtre Puits abondant en Eau : d'autant que ce ſont les ſources baſſes qui le fourniſſent, comme a eſté dict. Defaillant tel auis, ne laiſſera-on pourtant de creuſer le Puits où s'accordera le mieux, pour la commodité de la maiſon, ſous le ſeul jugement du cauer : s'aſſeurãt de treuuer l'Eau, auec la patience de cauer profondement. Car touſ-jours l'Eau s'aſſemble és ouuertures de la terre des enuirons, trauerſant les pores y attirees par l'aër, comme par vne ſiringue. Ainſi auec raiſon preferant le pere-de-famille, la commodité d'auoir l'Eau dans ſa maiſon, quoi que profondement, à l'aiſance de la puiſer prés de la ſuperficie de la terre en quartier eſloigné : ſe cauera des Puits, & dans ſes baſſe-courts & dãs ſes jardinages és endroits où mieux s'accordera pour ſon ſeruice. En quoi il menagera tres-bien : car il vaut mieux que pour vne fois, il deſpende beaucoup à façonner ſes Puits en lieux du tout commodes : & chacun an, en cordages pour en puiſer l'Eau, quelque peu plus, qu'és autres moins creuſés : qu'à l'entretenement de gens de ſeruice, pour aller à l'Eau, comme de neceſſité, l'on eſt contraint de faire, icelle eſtãt loin. Ioint que tout homme d'eſprit fait cas de n'eſtre cõtraint d'ouurir ſa porte à chaſque fois qu'il veut boire. Ceci n'eſt ſans exemple, ſe voiãs des Puits de grand ſeruice & profondeur admirable, ſur des coupeaux de montaigne en pluſieurs chaſteaux, antiques & modernes. De noſtre temps, au chaſteau d'Orange, eſtant ſur vne montaigne deſerte toute de rochers, en a eſté faict vn de grande largeur & profondeur, enfonçant dans la roche, plus de trente toiſes, juſques à attaindre le plan de la plaine. Auſſi la deſpenſe de ſa fabrique fut grande, aiant couſté enuiron trois mis eſcus : mais bien emploiee, s'eſtant rendu tant abondant en bonne Eau, que depuis n'en a peu eſtre eſpuiſé. Si voſtre aſſiete eſt en planure, pourrés de pluſieurs endroits, faire aſſembler les Eaux dans vos Puits, & ce par tranchees ſous-terraines, à la mode des fontaines ci-de-

Nos plus anciens-peres ſe ſont ſeruis de Puits.

Où creuſer le Puits.

Puits à Orange.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uant monſtree, dont ils ſe rendront tres-abondans. Ceſte cõſideration eſt de tres-grande importance, que de faire les Puits loin des retraits, des eſtables, des fumiers, & d'autres lieux puants, dont les malignes qualités puiſſent eſtre communiquees à l'Eau. Afin que tant plus nette l'aions, que plus eſloignés d'ordure en ſeront les Puits. On les baſtira de bonne matiere, en laiſſant en bas pluſieurs trous pour l'entree des Eaux des ſources. De les cimenter ne vous mettez en peine, n'en eſtant nullement beſoin. Leur figure ſera à volonté, car quelle qu'elle ſoit, ronde, quarree, ou autre, l'Eau s'y amaſſe, & y eſt conſeruee touſ jours de meſme. La contenuë demeurera auſſi à liberté, pour faire les Puits grands ou petits, toutesfois la raiſon voulant, que plus contienne le grand que le petit vaze, nous ferons les Puits pluſtoſt grands que petits. Ce qui ſeruira auſſi à la qualité de l'Eau d'autant qu'on tient que meilleure ſort-elle de grande abondance, que de petite quantité. Comme j'ai dict du receptacle de la fontaine, au bord du Puits ſe deſpend tant qu'on veut, ſelon la richeſſe de la matiere & de l'ouurage: ſurquoi certaine ordonnance ne peut eſtre baillee en cet endroit, d'autant qu'elle depend des moiens & deſir du ſeigneur.

Seront en lieu net.

Leur figure.

Leur capacité.

Comment en tirer l'Eau.

POVR puiſer l'Eau du Puits, au ſeruice ordinaire, diuers inſtruments ſont emploiés, dont les plus communs ſont ſeaux de cuivre, de cuir, de bois auec des cordes, chaines, & polies accommodees diuerſement, ſelon les inuentions des ouuriers. Aucuns ſe ſeruent de ſitingues, ſoupapes, baſſecules, & autres ingenieux inſtrumens pour ramonter l'Eau des Puits decoulant en grande abondance, à mode de fontaine, auec peu de force, faiſans mouuoir telles machines. Autres auec de grandes rouës tournantes par vne beſte, aians des caiſſes ou des barilles, puiſent l'eau pour l'arrouſement des jardins. De telle rouë, cõme les choſes s'affinent de jour à autre, pour l'eſpargne, aucuns ont caſſé la beſte, & au lieu d'icelle, ont mis vn homme, qui eſtans aſſis auec beaucoup d'aiſance, comme en ſe joüant, auec les pieds & les mains, fait ce ſeruice là. Et paſſant plus outre, par autres inuentions l'on fait ramonter l'Eau, rejalliſſant hautement, comme cela ſe voit à ſainct Germain en Laie parmi les merueilles des fontaines du Roi. Prés du Puits, l'on baſtira les auges requiſes, pour abreuuer le beſtail, & ſeruir aux arrouſemens qu'on dreſſera ſelon les lieux & les neceſſités. A l'entretenement du Puits, n'y a autre beſongnes, qu'à le tenir bien net, à telle cauſe, le curant vne fois l'annee: & gardant d'y laiſſer jetter aucunes immondices. Pour conſeruer le Puits nettement, aucuns en tiennent les gueules fermees: mais pluſieurs, au contraire, les laiſſans deſcouuertes, s'aſſeurent que l'aer entrant dedãs le Puits, en repurge l'eau. Comme auſſi ſeruira à la bõté de l'Eau, le frequent tirer, tant plus agreable & plus ſaine ſe rendant elle, que plus on en puiſera, en ce faiſant l'on la battra & rompra.

Des auges ioignant le Puits.

Faut tenir net le Puits.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE V.

Les Cisternes.

MAIS si trop de despense vous refroidit de cauer des puits d'extraordinaire profondité forcé par le naturel du climat, ne fauorisant que bien peu l'œuure : recourrés à l'extreme remede d'auoir de l'Eau, qui est aux Cisternes, tant asseuré, neantmoins, que par tout où il vous plaira, vous vous accõmoderés d'eau, auec frais moderés. Peu ou point de Cisternes treuue-on és mazures de l'Antiquité, parce, à mon aduis, que les Romains prepossoient aux Cisternes, les belles Fontaines, qu'à quelque prix & labeur que ce fut, ils faisoient conduire chés eux, & à faute de les pouuoir auoir, n'espargnoient rien à creuser des puits. Bien, és vieux bastiments des Gots, depuis sept ou huict cens ans en çà, en void-on sur des coupeaux des rochers. Plusieurs lieux de nostre temps, n'ont autre eau que de Cisterne, tesmoin Aubenas ville de Viuarés en Languedoc, où par les seules Cisternes, le peuple y est bien abreuué, & soit Hyuer ou esté, jamais n'y a faute d'eau. Venize qui est vne des merueilles du monde pour l'abondance de son peuple, n'a autre eau que de Cisterne : qui sera le seul exemple prins hors de ce Roiaume, entre plusieurs autres, que ie vous representerai sur ce mesnage. Sans aucune subjection donques nous dresserons des Cisternes és endroits du logis qui mieux nous agreera, soit au bas, au milieu, ou au haut : en cela imitant nos Ancestres, qui nous en ont laissé au plus essoigné endroit des chasteaux, dans les espesseurs de leurs grosses murailles. Deux telles Cisternes se voient encores toutes entieres en Viuarés, l'vne à Baix-sur-Baix, l'autre à Mirabel, basties aux festes des Chasteaux desdits lieux, où pour leur fourniture, l'eau de la pluie decouloit des terrasses superieures.

La Cisterne se dresse par tout où l'on veut.

Où la Cisterne est fort en vsage.

LA Cisterne est vn receptacle d'eau de pluie, où pour tous vsages, elle se conserue sainement & tant longuement qu'on veut. A la dresser, conuient auiser au lieu, car bien que la liberté soit grande, le pouuant choisir à plaisir, cela est toutesfois sous cõdition, que ce soit en endroit exempt de toute saleté, afin que l'eau ne tienne seulement l'apparence, le voisinage en estant suspect, autant que la netteté est en cet endroit recommandable. Que la Cisterne ne soit exposee au Soleil, ni au vent, ains couuerte de l'vn & de l'autre, pour tant mieux s'y conseruer l'eau sans estre exhalee. Car pour la mesme cause, la Cisterne veut estre continuellement tenue close, sans permettre l'aer, par exhalaison, en retirer le plus subtil, laissant au fonds le terrestre. A quoi pour sa legereté ceste eau-ci de pluie, est plus sujette que celle du puits, qui tenant du terrestre quelque chose, à ses sources fournissans à la file nouuelle

Qu'est ce que Cisterne.

Ce qui est d'obseruable.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

matiere, fait les puits demeurer presques touſ-jours en meſme eſtat. Dõt n'importe beaucoup de les tenir clos, ou ouuerts. comme auſſi n'eſt-on encores tombé d'accord ſur ceſt article. Pour l'aiſance d'en faire vuider l'Eau par le bas, parmi les baſtimẽs en lieu eſleué, aſſerra on la Ciſterne ſans toutesfois la faire joindre à aucune face de l'exterieur du logis: afin que l'Eau ſoit, & plus abõdãte, & plus freſche, qu'en autre endroit. La voulant dans terre, comme le puits, ce ſera en l'endroit qu'il vous plaira, que l'edifierés, à la charge de lui faire vn couuert par deſſus, pour les raiſons dittes ci-aprés. Et comme l'on taſche de conſeruer dans la Ciſterne, l'Eau qu'y voulés enfermer, auſſi auec meſme ſoin, pouruoirés qu'aucune autre n'y entre par le dehors, de peur que ce meſlange ne corrompre la prouiſion. Cela ſe rapporte à la Ciſterne enfouïe dãs terre, où les Eaux des champs s'efforcent de penetrer. ſelon le naturel de toutes Eaux, qui eſt de ſe retraire aux parties baſſes. Mal dõt l'on ſe gardera, en baſtiſſant la Ciſterne bien à profit, de bonne eſtoffe, & par dehors en remparant les murailles auec de fine argille peſtrie, dont elles ſeront chauſſees & reueſtues autant hautement qu'elles ſe treueront dans terre pour reſiſter à telles injures. A ceſte cauſe, en faiſant la foſſe pour la Ciſterne, on la creuſera ſi grande, qu'elle ſuffiſe à toutes ces choſes. premierement, pour le rempar d'argile, puis pour l'eſpeſſeur de la muraille, & finalement, pour le vuide de la Ciſterne. Quant à la Ciſterne eſleuee ſur le plan de terre, n'eſt beſoin d'y faire aucun autre rempar, que la muraille de bonne maçonnerie, ne craignant nulle eſtrangere humidité venant du fõs & des coſtés. Les eſpeſſeurs des murailles de l'vne & de l'autre Ciſterne, ne pourroit eſtre trop grande pour trop bien ſeruir en ceſt endroit: toutesfois afin d'y obſeruer quelque ordre, ie dirai quatre ou cinq pieds en eſtre la raiſonnable meſure. Le meſme tien-je touchant la capacité de la Ciſterne. car trop grande ne pourroit-elle eſtre, meſme ſi on la deſtine à fontaine ſimulee. Mais auſſi pour la prouiſion d'vne honnorable maiſon, tirant l'Eau par le deſſus comme du puits, ſans l'emploier aux arrouſemens: ie ſtime que la meſure de trois à quatre toiſes en tous ſens dans œuure, & deux de hauteur, ſatisfera à rendre la Ciſterne de tel ſeruice. Sur quoi bon pourra faire ſon compte, retrenchant ou amplifiant ce deſſein, ſelon les occurrences: qui auſſi ordonneront de la figure, en icelle n'y aiant aucune ſujection. Par ce moien ſe treuuera la Ciſterne large en bas. On la voutera par le deſſus, laiſſant à la voute vn trou pour ſeruir d'entree dans la Ciſterne, pour en puiſer l'Eau. A la maniere de la gueule du puits, ſe façonnera celle de la Ciſterne: ajouſtant ceſte neceſſité, que d'y accommoder vn couuercle, afin de la tenir cloſe, autant curieuſement qu'vn cabinet, pour les raiſons dittes. Non ſeulement baſtira-on à profit les murailles de la Ciſterne, ains pour oſter à l'Eau toute eſperance de ſe perdre, ſera l'interieur de la Ciſterne vniuerſellement cimenté, le bas & les coſtés, ſans toucher à la voute, l'Eau ne la preſſant iamais. Le ciment ne ſera d'aucun des deux de la Fontaine, l'vn ne l'autre ne ſeant

Faut garder que l'Eau eſtrangere n'entre dãs la Ciſterne

De quelle eſpeſſeur ca ſeront les murailles

Quelle ſa capacité

L'interieur de la Ciſterne ſera cimenté.

bien à la Cisterne : le chaud, pour la difficulté de l'application & le froid pour la cherté. Toutesfois, si ceste cause-ci n'a lieu, c'est bien le ciment froid ou de paste qui seruira beaucoup en cet endroit, pour son excellente valeur & longue duree. Le prix engardant de s'en seruir, vn troisiesme ciment sera emploié de bonté suffisante, auctorisé par l'experience. Il se compose de bolus, d'escume de fer, de verre, de cailloux de riuiere, chacune de ces matieres en esgale portion, des tuilles, en faut autãt que des autres choses ensemble. Tout cela sera mis en subtile poudre, qu'on tassera & meslera auec du bon vinaigre, ou à son defaut, auec du vin, & ce fort clerement : puis en y mettant petit-à-petit de la chaux neufue, fusee sãs Eau, finement tassee comme fleur de farine, on endurcira ce meslange, en le remuant touſ-jours. Si on y veut ajouster des graires d'œufs, on le pourra faire, & bien à propos, pourueu que ce soit sur le poinct de mettre le ciment en œuure : car à cause que les glaires gelent tost, est requis ne les laisser nullement sejourner dans le ciment auant qu'estre emploiees, ains sur l'instant mesme de l'application du ciment, y en mesler peu-à peu, & par ce moien aurés du ciment de tres-bon seruice. Ainsi que mortier commun, sera qualifié le ciment c'est à dire, ne dur, ne mol, afin qu'auec pareille facilité que le mortier puisse estre manié tenant contre le mur. On en fera vne incrustation espesse enuiron d'vn poulce, afin qu'aiant corps raisonnable, puisse mieux resister à l'Eau, que si par auarice, restoit trop mince. I'entens notamment de cimenter le bas, pour le danger de se perdre l'Eau par là, aussi bien que des costés mesmes quand ce seroit tout rocher. Si c'est roche ferme, sur icelle le mettra le ciment, comme dessus : si terrain, premierement on y fera vn paué de pierre menue & gros grauois, le maçonnant auec du bon mortier, compolé de chaux neufue, & gros sablon, sans tenir autre ordre à l'assiete des pierres, ains comme fonte confusément jetter ce meslange au fons, & en faire le paue, de l'espesseur d'vn couple de pieds, & par dessus le ciment y sera appliqué, auant que le paué soit du tout sec.

Façon du ciment pour la Cisterne

VOILA le logis de l'Eau preparé, maintenant il conuient parler de l'EAU mesme. Toute EAU, quoi-que de pluie, n'est bonne pour reserue en Cisterne : c'est seulement celle qui vient en saison, temperee de froidures & chaleurs, toute autre estant rejettable. Car en l'EAU des glaces, des neiges, des tonnerres & tempestes, s'engendre de la vermine, pour peu qu'on la garde : faisant aussi corrompre la bonne estãt dans la Cisterne, si on y en met par dessus, tant peu que ce soit. Au rang des EAUX de mauuaise garde sont celles qui cheent en perite quantité durant les chaleurs, & aussi des premieres des grandes pluies venans aprés longues secheresses. D'aucunes desquelles, comme sujettes à s'empuantir, ne nous seruirons en cet endroit, les pluies d'Automne & du Printemps, sont bonnes pour fournir Eaux franches & de longue garde : de l'Hyuer aussi, pourueu que le

Quelle Eau bonne pour la fourniture de la Cisterne.

C'este-ci est mauuaise.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Comment la conduire dans la Cisterne.

temps ne soit aspre: peu de l'Esté y en a-il, qui vaillent le retirer, à cause de l'extremité des chaleurs. Sur toutes les meilleures sont les Eaux du mois de Mai, lesquelles, soigneusement, conuient retirer pour la prouision de l'annee. Le moien de recueillir les Eaux des pluies est par canaux, qui attachés au bord des couuertures du logis, ou autres, desquelles on se veut seruir en ce cas, les conduisent par vn tuiau jusques dans la Cisterne. De diuerses manieres fait-on ces canaux & tuiaux ci, de plomb, de fer blanc, de bois, de pierre, de terre cuite, qu'on accommode selon les lieux, & le desir de despendre. La netteté tres-recommandable en cet endroit, pour auoir Eau d'agreable & long seruice.

Faut tenir nettement la cisterne.

C'est pourquoi necessairement, cõuient auiser à ce poinct, que de faire les auenues de la Cisterne si aisees, qu'elles se puissent facilement visiter, pour les nettoier à tout besoin. Peu de saletés s'arrestẽt és couuertures des maisons de France, à cause de leur figure pointue: au contraire, beaucoup, és autres qui sont plattes, mais aussi plus aisément, pour les nettoier, monte-l'on sur celles-ci, que sur celles là. Le meilleur, toutesfois, est d'en oster tant que faire se peut, les causes de saleté: dont non petite est donnee aux pigeons, qui s'arrestans sur les couuertures, par leur fiente les enssalissent, au detriment de l'Eau passant par là, qui s'en rend tres-mauuaise. Partant soient bannis les pigeonniers des lieux de Cisterne, ces deux commodités n'estans en mesme predicament, & ne pouuans cõpatir ensemble. Mesmes n'y est permis nourrir vn seul pigeon patté, ou ce seroit en estroitte seruitude, pour le grãd mal, que peu de ces bestes font aux Cisternes. Les couuertures du logis, donques, desquelles l'Eau est recueillie, seront nettement tenues, voire & lauees à toutes les fois qu'il pleuura auant qu'enfermer aucune Eau dans la Cisterne, afin d'auoir l'Eau nette en perfection, à cela disposãt les auenues. Vn tuiau fermé est attaché aux canaux des couuertures, d'où il reçoit l'Eau, la conduisant en bas dans la Cisterne. Premierement, il la descharge dans vne petite auge bastie joignant la Cisterne, laquelle auge remplie, en versant en haut, vuide l'Eau dans la Cisterne, par vn passage grillé, pour arrester les ordures de passer outre. L'auge est percee au fons, pour de ce trou bas, perdre l'Eau, la rejettãt en hors quand on ne la veut recueillir: soit, ou à cause qu'on n'en a pas faute, ou l'Eau n'estant de saison, attendant que la pluie ait suffisamment laué les couuertures, afin que l'Eau en soit plus nette: ainsi autre que bonne eau ne ferrerés, dont elle se treuuera de bonne garde. Et à ce que ne soiés surprins, par pluies suruenantes à l'impourueu; tiendrés continuellement ouuert le trou de l'auge, vuidant en hors, sinon quand il sera question de retirer la bonne eau, sous les qualités susdites, qu'on le fermera. Demeurant aussi l'auge closse par vn huis, comme celui d'vn armoire ou d'vn coffret fermant à clef: afin qu'aucun destrac n'auienne à ce mesnage, comme presques tous jours fait des choses dont l'on tient conte. Reprenant ce que dessus j'ai dit, touchant le meslange des eaux, il sera pourueu qu'aucune autre de la pluie, que celle venant par l'ordre

Les pigeõs gastent les Cisternes.

Lauer les couuertures dulogis.

Auenues des Eaux de la Cisterne.

fusdit, soit bannie de la Cisterne, pour le bien de ce mesnage: car pleuuant par dessus la voute de la Cisterne, la pluie se distilleroit dans la bõne Eau, à ton detriment. Ce qu'on preuiendra, en faisant vn bon couuert dessus la Cisterne, comprenant, pour le moins, toute la grandeur, cas estant que la Cisterne soit baitie à descouuert en la basse-court, au jardin: car de celle qui est enfermee dans la maison, n'est besoin de donner ni suiure tel auis.

Toute la Cisterne sera couuerte, pour quoi.

Ces choses sont communes à toutes sortes de Cisternes, basses & hautes: mais de tirer de l'Eau par le bas, est particulier à celles hautemẽt edifiees, pour l'aisance de les faire vuïder du fons. Les fontaines simulees dont i'ai parlé, viennent de là, qu'on ajence auec tant d'artifice, qu'autres que ceux qui sçauent le secret, ne les discernent d'auec les vraies sources. La Cisterne enfermee dans le logis en lieu caché sert de mere, de laquelle deriuent les tuiaux qui conduisent l'Eau, en la propre maniere monstree en la fabrique de la fontaine. Dans des vases & receptacles richement & mignonnement élaborés (puis que c'est pour le plaisir) vuïdera l'Eau, en la basse-court, ou en tel autre endroit du logis qu'il vous plaira, & l'esgout, par autres tuiaux, dans autre Cisterne, pour seruir aux abreuuoirs des bestes & arrousemens des jardins. Ainsi rien ne se perd: car aprés que l'Eau aura paru en plusieurs parts, auec plaisant rẽcontre; pour double seruice, les restes s'en reseruent vtilement, selõ que l'homme d'esprit l'ordonnera, & aura le lieu propre, comme le pendãt est à ce le plus commode. Pour l'espargne, l'Eau ne tirera que le iour, la tenant fermee la nuict: & encores du jour, ie ne voulés, que lors que vos amis vous viendront voir, & à autres bonnes heures qu'il vous plaira. Il est necessaire pour fournir à ces belles aisances, d'edifier la Cisterne, tãt ample, qu'elle puisse contenir grande abondance d'Eau, tumbant plustost du costé du trop, que du peu. Et si on y veut aller à peu prés, que de la juste proportion, mesurerés combien de vazes pleins d'Eau, sortent de vostre fontaine sainte, chaque heure: compteres combien d'heures on la tient ouuerte, dans cinq ou six mois; durant lequel temps, l'on ne peut estre reprouisionné d'Eau, à cause de la secheresse, quelques annees telles se rencontrant par faute de pluuoir: pour là dessus edifier la Cisterne, laquelle aura l'amplitude requise, & tellement proportionnee, par arithmetique & geometrie qu'elle contienne d'Eau, autant qu'il en fera besoin, pour le seruice susdit. Si le mesnager ne veut vser de telle magnificence, se contentera vuïder l'Eau de sa Cisterne, pour l'ordinaire seruice de la famille, par vn robinet fourré en bas, en l'ouurant & fermant au besoin. Se prenãt garde, de si bien tenir clos tel robinet, qu'imprudemment ou malicieusement, il ne soit ouuert malàpropos, de peur non seulement d'en perdre l'Eau, ains d'en estre incommodé par sa vuïdange.

Par quels moiens tirer l'Eau de la Cisterne, pour le seruice.

Subtilité vtile.

Vne autre sorte de Cisterne, est venue en vsage par la dexterité d'vn gentil-homme de la chambre du Roi, le Seigneur Manfredo Salbani, gentil-homme Luquois, qui en est l'inuenteur, l'aiant faite heureuse-

Autre façon de Cisterne.

ment pratiquer en la maison du Seigneur Sebastien Zamet, à Paris, l'annee mil cinq cens nonante-neuf, comme j'ai veu. Ceste Cisterne se fait sans aucune maçonnerie ne ciment, dont la despense en est réduit beaucoup moindre, que des Cisternes ordinaires. Ce nonobstant, l'eau s'y conserue tresbien, & en telle abondance qu'on veut icelle dependant du receptacle. Ce qui se void de ceste maniere de Cisterne, ne marque autre chose qu'vn puits, dans lequel l'eau est puisee comme és puits communs. La fabrique en est telle. L'on creuse vne fosse en figure quarree, de cinq toises en chacune face, profonde de trois à quatre. A vne toise prés de l'vne des faces, la plus esloignee des couuertures, d'où l'eau de la pluie doit venir, est fait le puits, ainsi appellé pour la conformité qu'il a auec les ordinaires: il est enfoncé dans terre, quatre pieds plus auant que le plan general de la grande fosse, au fonds duquel est mise de l'argile pestrie, vn pied d'espesseur; & au dessus demi pied de sablon. Tout d'vne-main, l'on commence à bastir le puits auec de la brique ou pierre seche, sans mortier ne ciment; mais pierre platte, pour tãt mieux tenir ensemble, sans crouler: la figure en est ronde, de quatre à cinq pieds de diametre: l'espesseur de la muraille, est d'vn pied. Le fonds de la grande fosse, vniuersellement couuert d'argile pestrie d'vn pied d'espesseur, afin de retenir l'eau sans perdre par le bas, & au dessus d'icelle, est mis du sablon grossier, fort net & sans terre. Le sablon ne touche à la terre ferme du fossé és costés, ains à iceux est ajointe vne muraille ou rempar d'argile, d'vn pied d'espesseur pour retenir l'eau. Ces trois choses se font à la fois, ne souffrans le premarcher l'vne de l'autre, c'est assauoir, le hausser de la muraille du puits, touſiours auec pierre seche ou brique; celle des costés ou le rempar, auec de l'argile; & le cõbler de l'entre-deux, qui est le general de la Cisterne, auec du sablon, haussant le tout à niueau, iusqu'à perfection, qui est le bord de la fosse, laquelle, par ce moien, est recomblee. Lors le puits est acheué de bonne maçonnerie, c'est à dire, ce qui sur-saille hors de terre, est basti à chaux, & sable, où la gueule ou bord est posee, façonnee en pierre de taille tant richement qu'on veut.

L'ordre qu'on y tient.

L'EAV de la pluie se recueille à la maniere des autres Cisternes, par canaux attachés és couuertures du logis, & icelle Eau est conduite dans la Cisterne remplie de sablõ; parmi lequel elle se mesle & se distille dãs l'ouuerture du puits, par le trauers des jointes des pierres ou briques nõ cimentees, pour laquelle cause, la muraille du puits, est bastie sans mortier. L'eau se conserue tres-bien dans le sablon, bonne & freſche, à trauers duquel passant, comme par vn alambic, se purifie. L'on la tire du puits comme des autres communs: & à ce que les seaux emploiés à ce seruice, n'enleuent le sablon estant au fons du puits, au detriment de l'eau, faut là accommoder des pierres, par le rencontre desquelles, les seaux ne puissent toucher au sablon dõt l'eau sortira claire & nette. L'argile pour ces vsages ci, est choisie bonne, sans aucunes pierres, pestrie & battuë à la maniere des tuilliers. L'on en fait des grosses boules, pour en

faciliter l'application, lesquelles on jette sur l'œuure auec violence, ainsi escartant l'argile pour l'affermir au lieu, puis auec les mains, l'on acheue de l'ageancer, tant curieusement qu'aucune ouuerture n'est laissee, ni en bas, ni és costés, à ce que l'Eau ne se puisse perdre : & par mesme moien, engarder que les Eaux estrangeres venans de dehors, n'entrent dans la Cisterne. Si le lieu de la Cisterne est terre ferme, la fosse est creusee à plomb, à fons de cuue: si mouuante ou sablon, en pente ou en talus, pour s'accommoder où l'on est. A trois pieds de la superficie du plan de la court du costé de la venuë de l'Eau, est laissé vn petit puits rond, large en son diametre de deux pieds & demi, profond de quatre à cinq pieds, basti à pierre seche, comme le grand, ou auec de la brique, dans lequelles tuiaux des couuertures du logis, vuïdent l'Eau de la pluie : où estant, elle s'eschape, par l'entredeux des pierres & briques s'allant rendre parmi le sablon qui la reçoit où elle est retenuë par le rempar d'argile, comme a esté dit. Ce petit puits est appellé, Cisternon. Il demeure touſ-jours couuert d'vne pierre de taille, excepté lors que pour le nettoier des broſſailles que l'Eau y peut emmener, l'on le descouure, y remettât auſſi toſt la pierre qu'on en a tiré les ordures. Est auſsi à noter, que le rempar d'argile des costés de la fosse, n'est du tout si haut, que le sablon du corps de la Cisterne, ains demeure bas, de demi pied, afin que l'Eau sur-abondante, aprés auoir rempli la Cisterne, verse par-dessus, & se perde parmi le terrain : autrement, au temps des longues pluies, tout le lieu demeureroit inondé, auec beaucoup d'importunité. Le dessus du sablon (sans y adjouster aucune argile) est vniuersellement paué auec toute fermeté, comme le reste du plan de la basse-court. I'ai marqué la figure quarree, cõme pour exemple, à laquelle n'estans astraints de s'assujetir, l'on peut faire la Cisterne de toute autre figure qu'on veut, ronde, triangulaire, pentagonne, &c. selon le lieu où l'on est. Ainsi de la capacité, bien-que la plus grande Cisterne est touſ-jours la meilleure ; mesme ceste-ci veut estre plus grande, que les communes, attendu le sablon qui occupe de la place, dont de neceſſité conuient le receptacle estre grand, si l'on desire auoir abondance d'eau. Mesme liberté est donnee au puits, touchant la figure & largeur de son ouuerture, pour en disposer à volonté. Voila la Cisterne du seigneur Balbani, qu'il a mis en euidence, à la commodité du public : ce que le Roi aiant recognu, par priuilege exprés, lui a permis l'edification des Cisternes de telle inuention, durant vingt-cinq ans, priuatiuement à tous autres n'aians permiſſion de lui.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE VI.

Les Mares.

Qu'eſt-ce que Mare.

ONT en ſeruice, és endroits où defaillent les Eaux coulantes, & où y en a de ſous-terraines non guieres profondes : auec leſquelles s'ajoignent, ſans artifice, celles des pluies, s'aſſemblans dans vne foſſe, pour la prouiſion de toute l'annee: non pour le boire ordinaire des perſonnes, car ce ſont les puits qui en font le ſeruice. La Mare donques eſt vne large foſſe, cauee, non à plomb, ains en douce pente de tous coſtés, afin que (pour aller boire) le beſtail y puiſſe deſcendre aiſément, comme par le bord d'vne riuiere. Elle eſt enfoncee au milieu, toutesfois moderément, où l'Eau des ſources s'aſſemble auec celle de la pluie. De neceſſité la Mare veut eſtre grande, tant pour l'abondance de l'Eau, que pour la qualité: ne pouuant petit receptacle, contenir tant d'Eau, ne ſi bonne, qu'vn grand. Car mieux ſe conſerue en bonté, la grande que la petite quantité d'Eau, attendu l'aer & les vents, qui mieux l'agitent en place ample, qu'en ſerree. Donques, ſans crainte d'exceder, nous ferons la Mare tant grande que pourrons, reſſemblant à vn petit eſtang, ſans eſpargner, ne le fons, ne la peine de le cauer. Incontinent l'auoir creuſee, nous en pauerons des bords à l'entour, tant auant qu'il ſera poſſible, afin d'euiter d'enſallir l'Eau, par le trepis des beſtes allans boire : leſquelles marchans ſur la terre nuë & mouïllee, en l'enleuant auec les pieds gaſteroient la Mare, s'il n'y eſtoit obuié par le paué, mais auec icelui quelque beſtail qui aille & vienne à la Mare, l'Eau en demeurera touſ-jours en meſme eſtat. Ceſte mare ſera dreſſee loin des fumiers, pour la netteté de l'Eau: car comme auons dit des puits & ciſternes, le voiſinage des ordures eſt touſ-jours prejudiciable, & à gens & à beſtes.

A quelle vtilité.

Comment faite.

Autre Mare, & à quel vſage.

OVTRE ceſte Mare-ci, vne autre en ſera faicte pour le ſeruice des canars, oies, & autres beſtes aquatiques, qu'on nourrit en la maiſon : & pour y mettre tremper des cercles, oziers, bois des charruës & ſemblables de meſnage. Auſſi y rouïr & naiſer du chanvre & du lin, & faire autres ſeruices. On la prendra grande, pour pouuoir ſatisfaire à toutes ces choſes: ſeulement pour l'abondance de l'Eau, car quant à la bonté, n'eſt beſoin d'y auiſer, veu qu'elle n'eſt deſtinee pour boire. La figure des Mares ſera à la volonté, en cela n'y aiant autre ſubiection que le lieu, auquel conuient s'accommoder, car quarrees, rondes, ou autres, ſe rendront elles touſ-jours de bon ſeruice.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE VII.

Le Bois en general.

NOVS auons veu que c'eſt que l'eau, en combien de ſortes & comment l'on s'en accommode: maintenant traicterons du Bois, pour nous en fournir autant abõdamment, & auſſi toſt, que la Nature le permet: dont la maiſon s'en rendra tres-bien accommodee. Il eſt certain que la terre pourueuë d'eau & de bois, eſt la plus deſirable habitation de toutes autres, approchante de la perfection. Mais s'il eſt queſtion de clocher, cõme rarement void-on les choſes de ce monde aller droict, ſans toutesfois toucher à l'honneur de l'eau ci deuant repreſenté: ie dirai, ſous le jugement des gens d'eſprit, plus ſupportable eſtre le defaut de l'eau, que du Bois. Et pour mieux m'expliquer, j'ajouſte, que plus paſſable eſt l'habitation dans la Foreſt, meublee de toutes ſortes de Bois, ſans y auoir autres eaux, que de ciſterne, que celle qui eſt excellemment bien pourueuë de fontaines, ruiſſeaux, riuieres, & ſemblables eaux ageancees à plaiſir: où pour tout chauffage, on n'a que maigrement des arbuſtes, des racines, des pailles, des gazons, d'herbe, de terre, de fiente de beuf, du charbon de pierre, des oſſemens, comme en certains endroits d'Angleterre, de Flandres & ailleurs, où les peuples ne ſe chauffent que de telles drogueries; meſmes en Friſe, & Hollande, où les mottes qu'ils appellent, *Torf*, ſont emploiees à tel vſage. Cela s'entend pour la commodité de l'habitation particuliere, car à la richeſſe du trafique, je ne touche, eſtant ce choſe ſans fonds, que la nauigation ſur les grãdes eaux. Si és Foreſts l'on n'a le plaiſir de voir les mignardiſes des fontaines, on a celui des ombrages, & l'agreable ſejour deſſous les Arbres en toutes ſaiſons, meſmes en Hyuer parans les froidures. Au lieu du contentemẽt de la peſche & du ſeruice du poiſſon, eſt la delectation de la chaſſe & le profit des beſtes ſauuages qu'on y prend. Il ſemble que les grands ſeigneurs par leurs continuels exercices, facent plus de cas de la chaſſe, que de la peſche, Que les Rois meſmes conſentent à telle opinion, en ce qu'ils paſſent plus ſouuent le temps à chaſſer, qu'à peſcher, faiſans eſtat d'aller ordinairement à l'aſſemblee: & tenans en rang honorable prés de leurs perſonnes le grand Veneur, ſans parler de grand Peſcheur. Auſſi pour ces choſes, plus de grandes maiſons ſe treuuent baſties dans les Foreſts, que dans, ou joignant les riuieres: & pour la commodité du chauffage auec, qui pour tous hommes eſt tres-grande, voire en telle reputation eſt le feu en Hyuer, qu'il eſt eſtimé la moitié de la vie de l'homme. Ce ſont les Foreſts, qui fourniſſent du bois pour l'appareil des viandes, pour ſe baſtir & meubler, pour faire du charbon, de la chaux, des tuiles & briques, des vtenciles de terre & de verre, à fondre

Diſcours ſur telle matiere.

Plus de bõnes maiſons dans les Foreſts, que ioignant les riuieres.

Commodités du Bois.

les mineraux, & à mille autres choſes vtiles, neceſſaires, & plaiſantes, comme à retirer infinité d'oiſeaux. Nul ne doute de la ſanté du ſejour és Foreſts, eſtant au jugemẽt d'vn chacun, plus ſalutaire le ſec, que l'humide. En ſomme, ſans nombre ſont les ſeruices du Bois, duquel noſtre pere-de-famille ſe pouruoirra, cas eſtant que ſon domaine n'en ſoit meublé. Et quoi qu'en cela y ait de la longueur ſi eſt-ce, que pour telle conſideration, ne doit-il deſiſter, d'y mettre la main, auec diligence, s'aſſeurant que l'attente du ſecours n'en ſera tant grande, que dans huit ou dix ans, ne la voie auec contentement. Sans delai donques, commencera à ouurer en ceſt endroit, à ce que tant plus toſt il jouïſſe du fruit de ſes labeurs, que plus diligent aura eſté à planter & eſleuer ſes Arbres.

Bois ſauuage.

QVAND on parle du Bois en general, s'entend du ſauuage: nom appartenant à toutes eſpeces d'arbres qui n'ont eſté appriuoiſés par artifice, leſquels la terre produit naturellement: dont ſe forment les grandes Foreſts, quand par longues guerres, peſtes, famines, & autres changemens, eſquels les hommes ſont ſujets, les païs ſe deſ-habitent, & demeurans les terres deſertes, ſe reueſtent des plantes ſuſdites. Mais auec diſtinction des lieux & des races: car la Nature accommodant les plantes, donne quartier aux ſeches & froides, és montaignes eſleuees: aux humides & chaudes, és vallons enfoncés: & és autres compoſees de ces deux qualités là, és plaines temperees. A quoi la proprieté du fonds interuenant, cauſe ici la production d'vne ſorte de plantes, & là d'vne autre, ſelon que la terre ſe rencontre diuerſement ſablonneuſe ou argilleuſe. Ainſi par juſte deſpartement, chacune eſt miſe en ſon rang. Or n'eſtant queſtion en ceſt endroit, que de ſe façonner des Foreſts, principalemẽt pour l'eſperance des Bois de haute fuſtaie, du chauffage, & du Taillis, auec leurs dependances, ſans regarder aux fruicts que pour acceſſoire: laiſſant toute autre conſideration, je monſtrerai le vrai moien d'y paruenir.

De quels Arbres conuient ſe ſeruir en ceſt endroit.

CE ſera en imitant la Nature que fonderons noſtre intention. A telle cauſe, choiſirons d'entre l'infinie multitude des Arbres de ſes threſors, les plus propres à noſtre deſſein: pour, ſeuls, eſtre emploiés, logés & gouuernés, ainſi qu'il appartient. n'eſtans que vains efforts, de cuider eſleuer des Arbres ſauuages, ailleurs & autrement, que leur naturel ne porte, à tout le moins, pour en auoir profit. Pour à cela paruenir, eſt auſſi neceſſaire d'emploier en Bois, vne partie de vos meilleures terres: ce

Où les planter.

que ſans regret ferés, quand conſidererés, quel bien procurés à voſtre maiſon, la rendant par ce moien, de noble & agreable repreſentation, & pour touſ-jours, remplie, de Bois, au lieu de deſerte qu'elle en eſtoit auparauant, eſtant contrainct pour la cuiſine & pour le chauffage, d'aller cercher loing le Bois, eſcharcement & à frais exceſſifs. Par lequel changement, apperra le fonds emploié en Bois, ſeruir autant que celui qui trauaille en bleds, ou en vins, veu que ſans aucune deſpenſe, ceſtui-là donne ſon reuenu, ou ceſtui-ci, ne rapporte rien ſans emploi de ſe-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

mence & grande culture. Parlant des meilleures terres, je n'entẽd qu'és moiennes les Arbres ne viuſſent: mais non tant abondammẽt, ne ſi toſt produiront ils en fonds de moiẽne bonté, qu'en tout vigoureux. Choſe treſ-notable pour auancement d'œuure: car eſtant voſtre lieu deſnué de Bois, pour vous en fournir cerchés le chemin court (nõ celui de l'eſchole, comme l'on dit) pour tant pluſtoſt auoir plaiſir de voſtre labeur. Ce qu'auiendra à ſouhait, & ſans ennuieuſe attente, ſi ſans regarder à l'eſpargne, preferés en ce meſnage, les graſſes aux moiennes terres. car des maigres, ne faut en ceſt endroit faire nul eſtat, parce que les Arbres n'y pourroient venir, ou y venans, n'y viuroient qu'en langueur & peu d'auancement. Bien eſt vray que comme tous Arbres ne ſont de meſme naturel, auſſi y en a aucuns pour ſupporter mieux que les autres, l'inſuffiſance du fonds, leſquels Arbres diſtinguerons, pour loger chacun en endroit conuenable. De la quantité de la terre ne peut on bonnement parler, veu que cela depend de la volonté d'vn chacun, de faire grandes ou petites ſes Foreſts & Taillis. Neantmoins dirai-je, que laiſſant la Foreſt à diſcretion, le Taillis doit eſtre de vingt cinq ou trente arpens, pour, dans peu de temps, ſecourir la maiſon: ce qu'il fera dãs ſept ou huict annees, la fourniſſant de fagottage pour ſa prouiſion, eſtant de telle meſure, & cultiué comme ie monſtrerai. L'endroit le plus propre pour aſſeoir les Bois, eſt la partie de voſtre domaine la plus eſleuee, du coſté de Septentrion au regard de voſtre maiſon, pour n'en eſtãs guieres eſloignés, la tenir en abri, & la parer des violences des vents, des froidures en Hyuer, & pour vous y aller rafreſchir en Eſté, par leurs vmbrages. Ne pouuant juſtement rencontrer, pour les difficultés, qui communément ſe preſentent, poſerez vos Bois és autres endroits les plus approchans de ce deſſein, comme s'accordera le mieux.

De quelle cõtenue ſepra le Taillis.

Où dreſſer les Bois.

Ces choſes expediees, conuient en venir aux Arbres. De la generalité des Arbres, ſelon noſtre deſſein, oſterons les fruictiers, c'eſt à dire, ceux qui ſouffrans l'affranchiſſement par deſſus les autres, ſont employés és vergers, retenãt pour la fourniture de nos Foreſts & Taillis, les autres ſauuages, qu'õ ne peut, ouveut appriuoiſer. C'eſt aſſauoir les *Chaſtaigners, Cheſnes, Lieges, Ormes, Freſnes, Erables, Fouſteaux* ou *Heſtres, Sapins, Melezes, Pins, Sycomores, Ifs, Charmes, Tillets*, dõt l'eſcorce eſt propre à faire des cordes, cõme celle du Meurier blãc. Ceſt arbre a dõné nõ à *Chantilli*, belle maiſon de Mõſeigneur le Cõneſtable, cõme qui diroit, champ de Tillet, pour ſon abondãce. *Aliziers* ou *Myracouliers, Coudriers, Meuriers, Cormiers*, ou *Sorbiers, Cornouailliers, Sureaux, Bouis, Genevres, Caddes, Houx*, ou *Agrifoliũ, Bruſcs*, ou *Houſsõs Geneſts Blais, Arboiſiers, Lentiſques*, & pluſieurs autres eſpeces d'Arbres & d'Arbuſtes ſauuages, croiſsãs dãs les Foreſts agreſtes, ànoꝰ incogneus de nõ, ſe diuerſifiãs autãt qu'il ya des particuliers otizons en la terre: leſquels arbres, ſeroit impoſſible de diſcerner entieremẽt par leurs cõmunes appellatiõs, ſi ce n'eſt és meſmes lieux de leur origine. En ce rãg pouuõs noꝰ mettre le Plane, Arbre, grãd, plꝰ cogneu en Suiſſe & és quartiers d'Allemagne,

Nõs d'aucuns Arbres ſauuages.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

qu'en France: pour la beauté de son vmbrage, la blancheur de son bois, & sa facilité à parcroistre dont il se rend recommandable. Toutes lesquelles plantes viennent és endroits secs, & temperés de secheresse & d'humidité, bien que d'aer froid & chaud, toutesfois auec requise distinction, n'estans indifferemment tous d'vn mesme naturel. Non és aquatiques ni marescageux, qui sont donnés aux *Saules, Peuples, Trembles, Aubeaux, Aunes, Oziers, Bouleaux, Veges* & semblables dits Arbres aquatiques, à la difference des autres appellés secs. Ainsi par ces mots, Sec & Aquatique, entendrons la fourniture de nos Forests, Taillis, Sausaies, Ramees, & Ozeraies, à ce que sans confusion, les dispositions à propos.

Distinguer les Arbres par ces mots, Sec. Aquatique.

En l'edifice du verger, j'ai monstré la difficulté de l'ouurage, pour la longueur qu'il y eschet, auant qu'en auoir contentement. Le mesme pouuons nous dire de la Forest & du Taillis: & tout cela prouient du plant, qui auance ou recule ce mesnage, selon qu'il se treuue grand ou petit. L'auis donques de l'vn, seruira pour l'autre: c'est que comme pour le verger, recerchons le plus gros plant, & autrement qualifié ainsi qu'il appartient, sans beaucoup nous soucier du mince: de mesme feronsnous, pour la Forest & pour le Taillis. Car defaillant le plant en qualité ou quantité requise, ce sera aussi aux semences & branches que recourrons, pour en auoir prouision, dont dresserons des pepinieres & bastardieres, à la maniere ja mõstree, où je vous renuoie pour en estre instruit. Cependant noterons, que bie qu'au roolle des Arbres secs, peussions ajouster les Poiriers, Pommiers, Cerisiers, Pruniers, & Coigniers, aussi bien que les Chastaigniers, Coudriers, Meuriers, Cormiers, & Cornoüaillers, qui communément portent fruict: si est-ce, qu'il m'a semblé n'estre bon de les edifier és Forests & Taillis, parce qu'ils appartiennent proprement aux vergers: joinct que l'abondance du Bois qu'ils donnent, n'est tant grande, qu'elle les doiue faire recercher pour la Forest & le Taillis, ainsi qu'à telle cause, principalement, fait-on des autres. Mais si par la proprieté du fonds les Poiriers, Pommiers, Cerisiers, Pruniers & Coigniers, naturellement s'engeancent en la Forest & au Taillis, je suis d'auis de les y laisser, pour la bien-seance, sans s'en donner autre peine. la diuersité estant touſ-jours agreable. N'est-incompatible, toutesfois, que parmi les plantes sauuages soient logés les Chastaigners, Coudriers, Meuriers & Cormiers, nõ pour le respect de leur fruit, ains pour le Bois qu'ils donnent en abondance. Leur faisant ces deux qualités-là, tenir rang, & au verger & en la Forest, en se rendans de double vtilité.

Lieu VI. Cha. XVII.

Es Forests & Taillis, le Bois est le principal, & le fruit l'accessoire.

N'estant en ce mesnage, qu'accessoire ou parties casuelles, les fruits que ces Arbres donnent, dont aussi grand estat n'en est fait: excepté des chastaignes, seruans & pour les hommes & pour les bestes, telles toutesfois, ne sortans, ni en si grãde quantité, ne si bonnes, des Forests, que des labourages. Par ce qu'en la Forest, les Chastaigners ne sont ni affranchis ni cultiués à mode de fruictiers, ains tenus en Arbres sauuages. La hastiueté, en cest endroit, est tres-recommandable, pour choisir les

sir les Arbres de meilleure volonté, & de plus de faculté à produire abondance de Bois, pour tost rendre seruice. Entre tous les sauuages, à ceci les plus propres sont les Meuriers blancs, aprés les Coudriers pour Arbres de leur taille. De ces deux plantes, comme pour auant coureuses, en attendant d'emploier les autres especes d'Arbres sauuages, sera dressé vn Taillis, lequel posé en bon fonds, planté & cultiué en son cõmencement comme sera monstré, dans peu d'annees satisfera à vostre intention. *Les Meuriers & Coudriers croissent tost.*

CECI sera pour maxime, fondee sur la raison, *Que plus de bois produisent les Arbres, & plus longuement viuent : plus aussi de nourriture requierent-ils.* A quoi est adjousté, *Que ceux qui tard croissent: tard meurent ou defaillent.* Partant, ce sont ceux-là qu'il conuient loger és meilleurs fonds: aux autres sera donné quartier, à mesure que plus approcheront ou reculerõt des qualités susdites. *Les Chesnes, Chastaigners, Ormes, Sapins, Pins, Hestres,* ou *Fousteaux, Charmes* & *Erables,* sont les Arbres qui sous ceste loi, seront posés és plus feconds terroirs, parce qu'ils abondent plus en bois, & plus durent, que les autres especes. Sur tous lesquels, les Chesnes emportent le prix, mesmes en lõgueur de vie, laquelle les Anciens tiennent estre, communément, de trois cents ans : assauoir, cent à croistre, cent en estat, & cent à descheoir. ce qu'aisément se croid, par leur monstrueuse grandeur, dont l'accroist n'a peu estre, qu'à la longue, veu qu'il se pousse assez lentement chacun an. Les Chastaigners n'attaignent ce terme-là, ni aussi leur Bois n'est à cõparer en bonté, pour le chauffage, à celui des Chesnes : ne cestui-ci, pour la charpenterie, au Bois de Chastaigner, ainsi en telle qualité se compensans l'vn l'autre. Mais non en fruict, les Chastaignes surpassans d'autant les Glands, qu'il y a de difference entre la nourriture des hommes, à celle des bestes. L'vn & l'autre arbre veulent le bon terroir. Le Chastaigner toutesfois, se contente de moins que le Chesne, profitant assés bien en terroir sablonneux, pourueu qu'il y ait de l'humidité : & les deux veulẽt que le climat tienne vn peu plus du froid, que du chaud, qui est leur naturelle situation. Les *Pins, Sapins, Hestres* ou *Fousteaux* dits aussi *Faux,* & *les Charmes,* sont Arbres de montagne froide, où ils paruiennẽt non seulement en grande, ains en merueilleuse hauteur : dont ne se faut esbahir, si estans contrainctement posés en quartier chaud, ils demeurent petits auec peu d'accroissement. Exceptés les Pins, qui par benefice de la Nature s'auancent tresbien, sous quel aer que ce soit, froid, temperé, chaud, comme les Pinettes de la Prouence & du Languedoc, prés de la mer Mediterranee, mesmes celles d'Aigue-mortes, le preuuent suffisamment. Les *Meuriers, Coudriers, Ormes, Freſnes,* & *Erables,* s'edifient assés bien és moiennes terres, & lieux temperés de froidure & de chalcur: dont, tant pour telle loüable qualité, que pour leur volontaire accroissement, par dessus tous autres, seront choisis pour estre emploiés à peupler les nouuelles Forests & Taillis, y ajoustant les Chastaigners, pour leur ploiable naturel. Desquels Arbres, generalement encores *Diſt inctions requiſes.* *Diſcours du Cheſne & du Chaſtaigner.* *Des Pins, Sapins, &c.* *Des Meuriers, Coudriers, & c*

fera-on ceſte ſubdiuiſion, qu'és endroits plus froids & humides, ſoient mis les Chaſtaigners, Ormes, Freſnes & Erables, és plus chauds & ſecs, les Meuriers & Coudriers. Par ce raiſonnable aſſortiment, jouïra toſt le pere-de-famille, de sõ labeur: ptepoſant pour ſa prochaine vtilité, la haſtiueté de ces Arbres-ci (notamment des Meuriers & Coudriers, cõme a eſté dit, d'entre tous autres ceux ci eſtre de meilleure volonté) à la future commodité de ſes ſucceſſeurs: pour leſquels ne lairra, toutes-fois, ſelon ſon climat, de ſemer & planter des Cheſnes, des Heſtres, des Pins, des Sapins & autres Arbres tardifs, deſquels lui-meſme, ſous la benediction de Dieu, pourra voir de beaux commencemens.

Moien pour auoir du plant d'Arbres ſauuages, ſecs.

TOVCHANT l'article du plant des Arbres ſauuages Secs, trois chemins y a-il pour en auoir de toutes ſortes: aſſauoir, de Reject, de Semence, & de Branche, qui eſt le ſemblable moien repreſenté au diſcours des fruictiers. Le reject eſt le plus commun & haſtif, la ſemence, le plus rare & plus tardif, demeurant la branche entre ces deux extremes. D'ailleurs que de rejets des vieux Arbres, croiſſans en leurs pieds ou ſortans de leurs racines, n'en prendrons nous des nouueaux (pour auancemẽt d'œuure, s'y gaignant quatre ou cinq annees de tẽps) ſi y treuuerons le fourniment requis, en qualité & en quantité. Mais cela ne ſe rencontrant que tres-rarement, fait que pour le profit & la bien-ſeance, recerchons ailleurs qu'és vieilles Foreſts, des nouueaux Arbres tels qu'il appartient: leſquels de neceſſité, conuient eſtre de pareil aage & grandeur: à ce que, par telle égalité, la Foreſt & le Taillis, également s'accroiſſent. Autrement la difformité y ſeroit grande, & auec icelle, ceſte perte, que les petits Arbres opprimés par les grands, ſuccõberoient ſous ce voiſinage. Le Taillis ſupporte mieux telle inegalité de plant, que la Foreſt, s'y confondans les pieds des Arbres, à cauſe de leur baſſeſſe, n'eſtans en veuë: où és Foreſts, l'vne de ſes beautés eſt la diſtinction des tiges, ſe repreſentans d'eſgale grandeur, dont neceſſairement conuient ainſi diſpoſer la Foreſt. Des pepinieres & baſtardieres, ſortent Arbriſſeaux ainſi qualifiés: & en nombre deſirable, pour en faire des Foreſts & Taillis tant amples qu'on veut. Telle commodité a eſté repreſentee ailleurs, & la maniere de dreſſer la pepiniere & la baſtardiere, auſſi de cultiuer & arrouſer les Arbres, qui me gardera de retoucher ceſte corde. Aucuns Arbres ſauuages, du deſpartement des ſecs, s'eſleuent par la pepiniere, & en ſuite par la baſtardiere: autres, ne paſſent que par la ſeule baſtardiere. Ceux-là sõt les Arbres venãs par pepins, noiaux, & fruicts, qu'à telle cauſe, l'on ſeme en la pepiniere, comme Cheſnes, Chaſtaigners, Fouſteaux, Pins, Sapins, Ormes, Cormiers, Cornoa llers, Aliziers, Meuriers, Bouïs, Genevres. Et ceux-ci, deſquels la brãche s'enracine ſans moien, eſtant fourree en terre, prouenant telle facilité, de la groſſeur de la mouëlle, Coudriers, Meuriers, Sureaux & ſemblables. De la generalité des Arbres, aucuns ſe treuuent mieux s'edifier par rejettõs enracinés prins és pieds des vieux, que par autre voie: leſquels, quelques mines qu'ils ſoient, ſeront plantés en la baſtardiere, pour là s'accroiſtre

Lieu VI. Cha. XVII.

jusqu'au poinct de souffrir le replantement en la Forest ou au Taillis. Le Meurier & le Coudrier, pour leur volontaire accroissement, s'edifient par toutes les trois manieres dont on recouure des Arbres: assauoir, par rejettons, par branches, & par semences, l'vne desquelles l'on choisira comme il viendra le mieux à propos.

La maniere d'esleuer le Meurier.

QVANT au Meurier, son plus asseuré fondement, est la semence, preferable à tout autre engeancement. Et parce que cest Arbre est de tres-grande valeur, non seulement pour le bon bois, dont il abonde, qui lui fait tenir rang honorable en la Forest & au Taillis, mais principalement pour la soie sortant de sa fueille, pour laquelle il est fort recerché: je m'arresterai, en cest endroit, à dire comment on doit gouuerner sa graine, pour en auoir des Arbres. I'ai monstré au discours des vers à soie, la difference du Meurier blanc ou noir, quel des deux est le meilleur, & quelle resolution doit là dessus prendre le pere-de-famille: auss. que parmi les Meuriers blancs, s'en trouuent de trois sortes, distinguees par le seul fruict, blanc, rouge, noir; & que par le jugemẽt d'aucuns, l'Arbre d'entre ceux-là, produisant la meure noire, donne la meilleure soie. Selon telle subtile recerche, par dessus les autres, nous eslirons la graine venant de ces meures noires, pour l'engeance de nostre Meuriere. Des meures prinses en parfaicte maturité, seront jettees en l'eau dans quelque large vaze, & là dissoutes en les frottant entre les mains, pour en retirer la graine, ce qu'on fera aprés auoir vuïdé l'eau du vaze, & mis secher la graine auec son marc, à l'ombre, non au Soleil, de peur que par sa chaleur, la graine (qui est fort tendre) n'en fut offensee: laquelle graine separee d'auec la poussiere, sera retiree pour la semer en saison. La saison de la semer sera dés incontinent que l'aurés recueillie, si l'annee est auancee: mais estant reculee, conuiendra attendre les mois de Mars ou d'Auril ensuiuans, pour le mettre en terre: car en l'Automne n'est à propos, à cause des prochaines froidures qui en tueroiẽt les Arbrisseaux, lors estans par trop tendres. La semant sur l'Esté, se faudra soigneusemẽt prẽdre garde de preseruer les semailles, auant qu'elles leuent, de la grande chaleur, en les tenant couuertes, aux plus importunes heures du jour. On les descouurira à l'approche de la nuict, afin de leur faire sentir la fresche ur du serein, pour les recouurir enuirõ les sept heures du lendemain, ainsi continuãt sept ou huit jours. & en somme jusqu'à ce que verrés qu'elles auront pousse. car moiennant tel ordre, elles sortirõt tost de terre. & par l'opportun arrousement, en les deschargeans des mauuaises herbes les Arbrisseaux s'en auanceront, dont ils passeront gaiement le prochain Hyuer. Iettant la semẽce en terre au mois de Mars ou d'Auril, ne sera besoin de la couurir aucunemẽt, ains la laisẽt à la merci du tẽps, se contẽtera-on de la bien traiter, par artifice requis. A l'autre mois de Mars d'aprés, les nouueaux Meuriers de la pepiniere seront remués à la bastardiere, pour s'y acheuer de nourrir, jusques à se rendre propres à estre replãtés pour la derniere fois, qui sera aiãs attaint la grosseur du bras d'vn homme robuste. Au discours des fruictiers, a esté amplemẽt mon-

Auvi. lieu. Chap. xv.

Comment retirer la graine du fruit.

Quand la semer.

Cõment la cõduire estant en terre.

Quand en transplanter les Arbrisseaux en la bastardiere.

ſtré comment les Arbriſſeaux ſe gouuernent en leur tendre jeuneſſe: qu'il les conuient mettre demi pied dans terre, equidiſtamment d'vn & demi en ligne droicte, les couper deux doigts par deſſus, comment ſerfoüer, ſarcler, arrouſer & eſmūder. Tout de meſmes traicterés ces Mouriers-ci: pour leſquels toſt faire auancer, le vrai ſecret conſiſte au loger en la baſtardiere, & au couper de leurs rameaux en leur commencement. C'eſt, de les poſer au large pour s'accroiſtre à l'aiſe, & de s'abſtenir de les curer auant qu'eſtre fort engroſſis du pied. Et cependant, leur roigner de la cime de toutes les branches, quelques deux doigts: notamment ne faillir de couper le maiſtre tige à ſix ou ſept pieds de terre, ne ſouffrant de s'en monter plus hautement. Car par ce moien, la ſubſtance en retrogradant, s'emploiera à nourrir le tronc: laquelle laiſſee à volonté, inutilement, ſe conuertiroit en bois, que par-aprés auſſi faudroit couper en plantant l'Arbre, pour la derniere fois. De ce planter auſſi, a eſté veu comment l'on a à s'y conduire. Et quelle terre le pere de famille doit emploier en ſes Meuriers, j'ai monſtré eſtre celle jugee la plus propre pour le vignoble.

Moien aſſeuré pour les faire toſt engroſſir en la baſtardiere.

Cecy eſt notable.

Lieu v. chap. xv.

Des ſemences des Cormiers, Ormes, &c.

TOVTE autre ſemence d'Arbres ſauuages, eſt groſſe, excepté celle des Cormiers, des Ormes, & de quelques autres. Car ce ſont Chaſtaignes, glands, & noiaux, qu'on met en terre, au raïon ouuert ou à la fiche, comme a eſté dit. Pour la grandeur de ces ſemences ci, on ne remuera les Arbriſſeaux en la baſtardiere, ſi ainſi on ſe reſoud, ains ce ſera en la pepiniere meſme, qu'on acheuera de les eſleuer juſqu'au poinct d'eſtre propres à eſtre logés: pourueu qu'ō les ſeme aſſés au large & raiſonnablement profond, pour prendre bon fondement. Ceſte profondeur ſera d'enuiron demy pied: & à ce que la ſemence ne ſoit eſtouffee par la peſanteur de la terre, le raion ne ſera acheué de réplir, qu'au prealable les jettons ne ſoient ſortis à l'aer, & lors en les chauſſans, cela ſe fera commodément. Les branches enracinables, ſerōt poſees en la baſtardiere, comme celles des fruictiers, & de meſme gouuernees pour en auoir des Arbres: par lequel moien, & le precedent des ſemences, aurés grande quantité d'Arbres de pluſieurs eſpeces, pour remplir vos Foreſts & Taillis, dont pourrés choiſir le plant qualifié ainſi qu'il appartient, ſans eſtre contraint d'emploier vn ſeul Arbre qui ne vous agree, tant en abonderés, voire pour rendre voſtre prouiſion ineſpuiſable, comme fontaine perenne, ſi prouignés les Arbres prouignables à l'vſage d'aucuns du verger. La diſtinction des races & eſpeces des Arbres, & en la pepiniere & en la baſtardiere, eſt neceſſaire, pour leur aduancement: chacun ſe treuuant mieux auec ſon ſemblable, que s'ils eſtoient confuſément meſlangés. Auſſi diſtinctement maniera on à la ſerpe les Arbres ſauuages, c'eſt aſſauoir, en tenant curé le pied de ceux qu'on deſtine en la Foreſt: & bien peu toucher aux autres pour les Taillis, leſquels n'aians beſoin que de brancheage, ſuffit qu'on leur laiſſe du tronc, ſeulement pour ſortir de terre: dont ils s'auancent d'autāt plus, que moins de temps ils emploient à ſe rendre replantables, au reſpect

Comment les loger en terre.

Comment faire enracīner les branches à ce propres.

Diſtinguer les races pour loger les Arbres ſelon leur naturel. et diuerſement les conduire à la ſerpe ſelon ce à quoy ils ſōt deſtinés.

de ceux de la Foreſt, qui ne peuuent qu'auec le temps, auoir le tige tel que de beſoin.

APRES auoir appreſté la matiere des Bois, conuient l'emploier. En deux manieres principalles, cela ſe fait, comme a eſté touché, en Taillis, & en Foreſts. Pour l'auancé ſecours des Taillis, c'eſt à telle ſorte de bois, que premierement l'on s'emploie, attendant plus ample ſeruice du lent accroiſſement des Foreſts. Toutes ſortes de Bois deſirent d'eſtre exemptes du rauage des beſtes, en leur commencement. Parquoi, curieuſement conuient clorre les jeunes Arbres, à ce qu'aucun beſtail nuiſible ny ait accés: de l'importunité duquel, par ce moien, non ſeulement l'on les preſeruera, ains du mal que la trop grande frequentation des hommes, apporte aux nouuelles plantes, dont le ſouuent manier les fait auorter, & en ſuite mourir.

Le Taillis vient dans peu de temps.

CHAPITRE VI.

Le Taillis.

L'ARTICLE du clorre doncques, ſera le premier recommandé pour le Taillis, lequel ſans eſtre fermé ne peut ſubſiſter, à cauſe de la baſſeſſe de ſes Arbres donnāt grande prinſe au beſtail. De quatre en quatre pieds, ou de cinq en cinq, ſeront plantés les arbres, afin que par telle petite diſtance, le Taillis ſe rende touffu, pour rapporter Bois en abondance, & ſeruir de retraicte aux connils, s'en formant la garenne: dont le Taillis eſt d'autant plus deſirable, que plus on recerche les choſes diuerſement vtiles. A la maniere des vignes, l'on plante ces Arbres-ci, c'eſt aſſauoir, en raïon ou foſſé ouuert, comblant l'vn à meſure qu'on creuſe l'autre, dont le fonds ſe rompt vniuerſellement, ſans y reſter rien de ferme, à l'vtilité des Arbres, eſtendans leurs racines, auec grand auācement, dans la terre mouuee de nouueau. Mais cela engarde d'en faire cuire la terre par le temps, ſelon la pratique des fruitiers, pour tant mieux receuoir les Arbres: à cauſe que la place defaut, pour ſe-journer la terre ſortie du foſſé, pendant qu'icelui demeure ouuert pour ſe preparer. Si toutesfois l'on veut la preferer la preparation de la terre, à ſon vniuerſel remuement, ainſi ſe pourra faire, mais à telle condition, que d'eſloigner les raions ou foſſés l'vn de l'autre, de ſept à huict pieds, pour, ſur ce vuïde, repoſer la terre pour autant de temps qu'on voudra laiſſer ouuerts les raions, afin de ſe cuire par les froidures & chaleurs. Telle diſtance, eſpargnera preſque la moitié du plant des Arbres, qui pourra eſtre commodité, où on la eſcharcement. Et à ce que le Taillis ne demeure defectueux, par eſtre trop rarement planté, au bout d'vn couple d'annees, les nouueaux jettons des Arbres ſerōt prouignés dans ce vuïde là, & couchés comme la vigne: lequel répli, le Taillis s'en

Pour vn preallable conuient fermer le Taillis.

Double vtilité du Taillis.

Sa diſpoſition & la maniere d'en planter les Arbres.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

trouuera suffisamment fourni. La terre aussi de tel entre-deux des fossés, par ce moien, se rompra entierement, sans qu'aucune durté y demeure, empeschant le chemin des racines, ains sans destourbier, commodément se logeront-elles dans terre. Cela s'entend des Arbres prouignables, comme Meuriers, Coudriers & autres: car des Chesnes & semblables, qui ne souffrent tel maniment, ne se peut-on seruir en cest endroit. Pour laquelle restriction, & autres raisons suiuantes, meilleur est de dresser le Taillis tout d'vne venue en le rempliſſant au commencement, que de delaier en esperance de l'acheuer de fournir par le prouignement au bout de quelque annee. Car, ne l'espargne du plant, ne la cuisson de la terre, ne sont tant considerables, que le retardement de l'œuure: ne pouuant le Taillis si tost s'agrandir en recouchant au bout d'vn couple d'annees le premier ject de ses Arbres, que si sans les destourner, on leur laisse parfaire leur cours. Quant au plant, c'est bien folie de l'espargner, veu la facilité d'en recouurer abondamment par l'ordre que j'ai monstré: & touchant à la preparation de la terre, la crudité en sera aucunement corrigee, mettant prés des racines des Arbres, en les plantans, de la terre prinse en la superficie du lieu, qui cuitte par les saisons, suppléera au defaut de n'auoir tenu quelque temps, ouuertes les fosses, comme se pratique aux vignes, & aux fruictiers, qu'on est contraint de planter precipitamment.

Quels Arbres peut-on prouigner ici.

Obseruations requises.

Distinctiõ des lieux & des tẽps, pour planter ces Arbres.

OR par quel que soit de ces deux moiens là, qu'on edifie le Taillis, ce sera sous la distinction des lieux esquels l'on est, chaud ou froid: pour tost y mettre la main en climat chaud, & tard en froid, retardant plustost qu'auanceant le planter de ces Arbres, à cause de leur sauuagine, qui leur retarde la seve. Le vrai temps pour le païs chaud, se marquera dans l'Hyuer: pour le froid, au commencement du Printemps: & pour le temperé dix iours de Ianuier, & autant de Feurier, la Lune estant nouuelle, le temps tendant plus à l'humidité qu'à la secheresse, nõ toutesfois pluuieux, ni aussi venteux. Ceste obseruation est tres-requise,

Aussi des especes & pourquoi.

que de ne confondre les especes des Arbres, ains de les ranger à part au Taillis, en quartiers separés, ainsi que dés leur origine aura esté fait, & en la pepiniere & en la bastardiere. Car par ce moien, les Arbres s'en portent mieux, & la beauté y sera tant plus grande, que meilleur ordre aura esté estably en la disposition du Taillis. Pourra-on neantmoins, se dispenser en ce poinct, si on veut bigarrer le Taillis, en y entre-meslant diuerses especes d'Arbres pour le decoremẽt, selon le subjet: mais auec le moins de discordance que faire se pourra, en assemblant les Arbres qui plus symbolisent en qualités. Comme aussi espargnera-on des allees au Taillis, des labyrintes, & autres promenoirs de plusieurs sortes, pour tãt plus plaisant rendre le lieu, qui ne laissera, pour ses gentillesses, d'estre profitable. Vn pied & demi dans terre, seront plantés les Arbres, auparauant aians esté curieusement arrachés, afin d'en retirer entieres, les racines, s'il est possible; desquelles la pointe des plus longues, sera vn peu

De quelle profõdeur planter les Arbres.

roignee & des estorces & escorcees, couppé tout ce qui s'y treuuera de corrompu, à ce qu'on n'en enterre rien que de franc & bien qualifié. Aprés auoir applani le raïon auec de la terre du lieu, les Arbres en seront couppés, quatre doigts au dessus, ne souffrant qu'ils sortét de terre plus auant que cela, où faisans leurs jettons, se façõneront à plaisir, pour rendre du bois abondamment, dont toutes les parties du Taillis en seront remplies. La maistrise pour tost auoir plaisir & profit du Bois nouuellement planté, est, de le haster à s'accroistre par bon & frequent labourage, ne souffrãt habiter entre les Arbres, aucune herbe ne racine nuisible, de peur de succer la substance de la terre destinee pour le Bois. Et à ce que cela se face à frais moderés, pour vne seule fois, le fonds sera entierement rompu, renuersant toute la terre s'en dessus dessous, si ja n'a esté fait en plantant les Arbres. Par ce moien la terre du fonds sortãt au dessus, pour sa crudité, ne pourra engẽdrer herbages qui puissent nuire deuant qu'estre cuite par l'aer, où y va du temps: pendant lequel, les Arbres accreus, leurs rameaux occupans tout le vuïde, opprimeront toutes plãtes estrãgeres qui se voudroiét fourrer au Taillis. Les engardera aussi de s'y engeancer, le marrer trois fois l'annee, vne en Hyuer, deux au Printemps & commencement d'Esté. Despense qui ne sera ennuieuse, puis qu'elle ne s'éploiera que durãt quatre ou cinq annees: au bout desquelles, cessant, cessera aussi tout autre soin pour le Taillis, que le requis pour sa conseruation, afin que par aucun euenement, le Bois ne se desgaste.

Leur conduite.

Labourage pour leur auancement.

Soin qu'on doit auoir du Taillis.

CHAPITRE IX.

La Foreſt, ou Bois de haute-fuſtaie.

LA DIVERSE situation des Bois, met diuersité entre ceux du Taillis & de la Foreſt, car selon que les Arbres sont plantés prés ou loin l'vn de l'autre, peu ou prou s'accroissent-ils. Tous les sauuages se ploient en Taillis, mais c'est du particulier naturel d'aucuns de se conuertir en Foreſt, qu'à tel effect l'on choisit & emploie. La FOREST se distingue en Bois de chauffage & de hautefustaie, l'vn & l'autre se façonnant d'Arbre de mesme race, toutefois de diuerses especes, selon qu'à cela se trouuẽt diuersement ploiables.

ENTRE les Arbres sauuages, les Chesnes abondent en especes, desquelles les trois plus apparentes, sont les suiuantes, dont parlerons sans nous arrester au grand denombrement des Arbres à gland de Pline. *Quercus, Robur, & Ilex*, sõt ainsi en Latin dittes ces trois especes de Chesne, & ce nom-ci, particulierement donné au *Quercus*, estant le *Robur*, appellé *Roure*, & *l'Ilex*, *l'Yeuse*. Le Chesne jette ses forces plus en tige, qu'en branches, mõtant en droite & grande haureur. De telle engeance en remarque on encores deux especes, differentes seulement

Des Chesnes, & de ſes eſpeces.

Du Chesne

en ce, que le tronc de l'vne attaint iuſques à ſept ou huict toiſes, eſtant en fõds, qui lui agree, & l'autre ne paſſe plus outre, que de quatre à cinq. De ces deux ſortes, celle-là produit moins de branches, que plus s'allõge en tige, reſſemblans à bouquets ſortans à la cime du tronc. Ce ſont auſſi ceux-là, le moins occupans de place, & qui plus ſerrément veulent eſtre plantés: voire deſirent-ils eſtre preſſés en la Foreſt, & par là, contraincts de monter en haut cerchans la faueur du Soleil, ſelon leur naturel. Et l'vne & l'autre ſorte, à bon droit, appellees, Bois de haute fuſtaie, ſont propres en baſtimens, pour couuertures, planchers, en meubles & autres ouurages de charpenterie & menuiſerie: auſſi és appuis des vignes, leurs perches & eſchalats ſont fort ſeruiables. Les Foreſts de la France, ſont plus fournies de ces deux ſortes-ci de Cheſne, que des autres: d'où à plaiſir tire-on de tel Bois, pour tous vſages: deſirable pour ſa blancheur, madreure, facilité à mettre, & à ſe conſeruer en

Du Roure œuure. Le Roure eſt le vrai bois de chauffage, Arbre plus abondant en brancheage, que nul autre. Il a pour fondement, de groſſes & fortes racines, rampans à fleur de terre. Le tronc fort & robuſte, duquel mot ſon nom eſt tiré, maſſif, dur, groſſier, aſſés court. Eſt garni de bon nombre de grandes & puiſſantes branches, nouëuſes, tortues, eſcartees, & eſpandues par deſſus la fourcheure de l'Arbre, occupans grãde place.

De l'Yeuſe, ou Cheſne vert. L'Yeuſe reſſemble plus au Roure qu'au Cheſne, eſtant ſon bois dur & ſolide, & s'eſtendant plus en brancheage, qu'à monter droictement en haut: en fueillage, rien du tout à aucun d'eux, car il ſe le conſerue vert toute l'annee comme l'Oliuier, pour laquelle cauſe, eſt-il auſſi appellé, en France, Cheſne-vert, au lieu que, & le Roure & le Cheſne, le laſchẽt *fené*, comme la pluſpart des autres Arbres. En ce ſymboliſent ils par-enſemble, que de produire du gland, mais plus petit le rend l'Yeuſe,

Il y a diuerſes eſpeces d'Ilex. que, ne le Roure, ne le Cheſne. Par ce mot, *Ilex*, eſt auſſi entẽdu l'arbriſſeau portant la graine d'eſcarlate, ou vermillon, dont telles plantes ſont dittes *Coccifera arbores*, & par les tainturiers, *Cochenille*. Les Arabes en appellent la graine, *Kermes*, & le vulgaire, *Cramoiſie*, la couleur qu'elle fait, comme voulant dire, *Kermeſie*. Le Houx ou Meſplier ſauuage autrement, *Aquifolium*, eſt de ce rang. De ces trois eſpeces d'*Ilex*, s'en void abondamment en Languedoc, meſmes de la premiere en pluſieurs endroits des grandes Foreſts: & de la ſeconde vers Montpellier és lieux deſerts laiſſés en friche, où les pauures gens cueillent en ſaiſon la graine de vermillon. Le plus grand deſquels Yeuſes, tiendra rang en la Foreſt, qui s'en rendra treſbelle, pour la verdeur cõtinuelle de ſes fueilles: comme auſſi le taillis compoſé de tels Arbres, ne peut eſtre que treſplaiſant & profitable auec, receuant en Hyuer, toute ſorte de chaſſe y eſtant en abri, à cauſe de telle perenne rameure. Pluſieurs ſortes de gland, ſe remarquent és Cheſnes en general, leſquelles Pline met en nõbre de quatorze, comptant pour vne la faine, produite par le Heſtre ou Fouſteau, dit en Latin, *Fagus*. Telle differẽce de glands, eſt remarquable en toutes qualités: de grandeur, couleur, figure, peſanteur: l'abondance

duquel fruict, agreſte, prouient plus grande des Arbres femelles, que des maſles, à telle occaſion, leur ſexe aiant eſté diſtingué par les Anciés, comme auſſi de tous autres Arbres portant fruict, dont les ſteriles ou de peu de rapport, ont eſté eſtimés, maſles, & les fertiles femelles. Au rang des glands, a eſté miſe la Chaſtaigne, par Dioſcoridés, Galien, & autres Antiques, appellee Gland *Sardienne* & *Lopimos* ou *Gland de Iupiter*. Ce ne ſera guieres s'eſloigner de ce diſcours, de faire entendre au meſnager, que le ſigne aſſeuré de bonne cueillette de gland, eſt quand tel fruit ſe treuue court en ſon commencemẽt, ne faiſans jamais bonne fin, celui qui eſt long en ce temps-là. Matheol. li. 1. cha. 132.

Du Chaſtaigner.

Le Chaſtaigner abonde en fruit ſauuage, demeurant en ſon naturel: & en priué, eſtant enté, où il ſe plaiſt autant qu'autre Arbre ſe rendant par ce moien tres-fecond. Et bien que cela ſoit exceder en cet endroit, conuertiſſant la Foreſt en verger, n'y a que profit neantmoins, & beaucoup de plaiſir de voir les Foreſts chargees de Chaſtaigners rapportans bon fruit, & pour les hõmes & pour les beſtes. Ioint que l'affranchiſſement paſſant plus outre, ſe rapporte au bois: qui pour tous ouurages, de charpenterie & menuiſerie, ſurpaſſe autant celui qui n'aura eſté enté, que fait le fruit legitime, le baſtard. Ce que le pere de famille ne meſpriſera, veu meſme la facilité d'enter ces Arbres-ci, plus grande & moins penible que de nuls autres, comme a eſté veu. Pour laquelle cauſe, fera-il enter de ſes Chaſtaigners, bien que dans la Foreſt, autant qu'il pourra: tant pour le reſpect du fruict & du bois, que pour la beauté du ramage, qui ſe repreſẽte touſ-jours plus beau à la veuë, & en eſt l'ombrage plus agreable, que de ceux eſquels telle curioſité n'aura eſté ajouſtee. Indifferemment tous Chaſtaigners, ne produiſent bois de meſme ſorte, montans en tige & s'eſlargiſſans en brancheage, ains diuerſement, ſelon qu'ils ſont plantés. Car les Chaſtaigners de bonne nature, & plantés en fond qui leur agree, eſtans preſſés, s'en montent fort hautement, cõme de ſix à ſept toiſes & dauantage: dont ſont faites des poutres pour baſtimens és planchers & couuertures, du tout bõnes: ne cedans pas meſme au ſapin, ni à autre arbre, de quelle eſpece que ce ſoit, principalement pour la duree, car quãt à la beauté, le ſapin le precede, à cauſe de la blancheur de ſon bois. Et touchãt au brãcheage ils en rendẽt en grãde abondance la terre & l'aer leurs agreans. Ainſi auient des Ormes, des Pins, des Sapins & sẽblables grãds Arbres, qu'õ loge en la Foreſt tãt plus ſerremẽt, q̃ plus l'on les veut faire allõger en tige, pour Bois de haute fuſtaie. Entre leſquels Arbres, le Sapin, en Latin dit, *Abies*, ſurpaſſe tous autres en hauteur, & à ſeruir en baſtiment, ne ploiãt jamais ſous le fais. En plus large diſtãce les conuiendra planter, ſi on ne regarde qu'au chauffage, pour auoir abondãce de brãches, qu'õ coupe à telle occaſion. Tous ces plãtemens ſe font à volonté, toutesfois, ſous la particuliere proprieté des Arbres, & remarque du terroir, qui impoſent loi à ce meſnage, pour s'y aſſujettir; de peur que voulant efforcer le naturel de l'vn & de l'autre, on ne rẽde vaine l'entreprinſe du dreſſer la Foreſt.

Distance par entre les Roures & Yeuses.

Au fonds bien choisi, les Roures & Yeuses seront conuenablement plantés, de quatre à cinq toises de distance, pour donner lieu aux branches de s'accroistre & eslargir. Aux Chesnes les plus hauts, suffira de huict à neuf pieds d'entre-deux: les autres tenãs le milieu, serõt moiennemẽt serrés, cõme de douze à treize pieds de distãce. Cela soit dit pour tous Arbres, desquels l'on se veut seruir en la Foreſt, afin de les poser tant preſt ou loin l'vn de l'autre, qu'on verra estre à propos. A quoi l'hõme d'entẽdement pourueira par sa prudence, cõme aussi choisira-il les Arbres dont il composera sa Foreſt, les plus sortables pour son terroir.

Celle des Chesnes.

Planter separément les especes des Arbres

Dranger separément les especes des Arbres, il a esté monstré combien telle singularité cause de beauté & d'ajencement és taillis. En cet endroit, telle distinction n'est moins loüable, que plaisante, voiant les belles Chesnaies d'vn costé: de l'autre les Chastineraires, les Ormaies, les Coudraies, les Fresnaies: & si le païs porte, les Pinnettes & Sapinnettes, & autres assemblees d'Arbres, par race faisans des corps separés. Diuisés seulement par grandes & droites Allees, pour s'y promener à pied, & à cheual, & y dresser des jeux de paillemail, & autres gentillesses. Et afin d'auoir des Foreſts de toutes sortes, pourra on-meslanger, en aucuns endroits, des Arbres de diuerses especes, pour rendre la Foreſt plus agreste, selon que la qualité de telle partie de domaine le requerra. Mais ce sera, en auoisinant les Arbres auec le moins de discordance que faire se pourra, recerchant ceux qui mieux symbolisent parentre'eux, pour les planter par-ensemble auec profit. Les Yeuses pourront estre parmi les Chesnes, les Charmes auec les Hestres, les Ormes auec les Erables & Fresnes: les Coudriers auec les Meuriers: les Pins auec les Sapins & Melezes, & ainsi meslangera-on quelques autres, qu'vn chacun pourra remarquer selon son lieu, eu esgard à l'experience que la Nature mesme en fait tous les jours. Les Arbustes & infinies especes, de nom & sans nom, sieront bien parmi les grãds Arbres, rendãs touffue la Foreſt, à la cõmodité de la chasse, & du fagotage qu'õ en tirera pour la maison. En certains quartiers les Arbustes s'ajousteront, non vniuersellement par tout, afin que disposant la Foreſt de diuerses sortes, elle s'en represente plus plaisante, que d'vne seule ordonnance, selon la raison de la diuersité. Planter les Arbres à la quinqu'once & droitemẽt alignés par rangees, est chose magnifique: mais aussi il sẽble que ce soit exceder en delicatesse, cela appartenant plustost aux Arbres fruictiers & priués, qu'aux sterils & sauuages, pour la rusticité requise és boscages & Foreſts, lesquelles, plus se peuplẽt de gibier, que plus espessemẽt & dru, y sont les Arbres. Or quelque petite distãce qu'aient les Arbres par-entr'eux, estãs alignés en tous sens, ne se monstrẽt-ils tãt serrés, que cõtinuemẽt plãtés, quoi que largemẽt. D'autãt que la veuë passãt par les allees d'entre-deux rãgs, ne s'arreste par le rencontre des Arbres, lesquels lui faisans place, se couurẽt le trõc l'vn de l'autre. Chose qui n'auiẽt ainsi en l'assẽblage des Arbres confusémẽt plantés: car par l'opposition des Arbres, la veuë est arrestee tout court, dés l'entree de la Foreſt, & de telle

Les meslãger, & A quelle condition.

Aligner les Arbres en la Foreſt.

Discours sur le planter des Arbres en alignement & confusion.

sorte que n'y pouuãt penetrer auãt il semble que la Foreſt ſoit fort touffuë & eſpeſſemẽt plãtee, bien que ſes Arbres ſoient mis par grande diſtance, & fort eſloignés l'vn de l'autre. Eſcheant perte de quelque Arbre de la Foreſt alignee (comme toutes choſes ſont periſſables) elle ſe recognoit incontinent qu'vn ſeul Arbre aura defailli, auec autãt de diformité, que quãt vne dent de la bouche ſault hors de ſon rãg. Ce qui eſt sãs remede aucun, d'autãt qu'il n'eſt poſſible de replãter des nouueaux Arbres en leur place, ne ſe pouuãs reprẽdre parmi les vieux. Tels defauts ſe remarquãt notoiremẽt és belles Cheſnaies de pluſieurs grãdes maiſons de ce Roiaume, qu'auec ſoin les Anceſtres ont fait aligner, aiãs demeuré en parfaite beauté, autãt longuemẽt que leurs Arbres ſe sõt cõportés vnis & viuãs enſẽble, non d'auãtage: car dés auſſi toſt qu'aucuns d'eux ont quitté leurs rãgs, ç'a eſté dés lors meſmes que les Cheſnaies ont cõmẽcé à deſcheoir de leur luſtre, augmẽtans en laideur par le tẽps, à meſure de la deſcheute des Arbres. Perte qu'on ne craint en la Foreſt confuſemẽt plantee par n'y paroiſtre telles defectuoſités: dont le plaiſir s'y entretient plus longuemẽt, qu'és autres. Pour laquelle cauſe, plãtera-on la Foreſt confuſemẽt, diſtinguãt toutesfois les races & eſpeces des Arbres: car outre la ſuſdite conſideration, s'eſpargne le ſoin continuel d'en entretenir les Arbres en leur parfaite vigueur. De là ſort ceſte liberté, que ſans grande tare, ne toucher à l'hõneur de la Foreſt, pour baſtir, & autres cauſes, l'õ y pourra coupper des Arbres, par-ci par-là, és endroits les plus touffus. Ajouſtant à ce profit, le plaiſir du promenoir par des grãdes allees qu'on eſpargnera à trauers de la Foreſt en diuers endroits, comme a eſté dit ailleurs. ET à ce qu'aucune partie d'ornement ne defaille en la Foreſt, ſera bon d'en aligner les Arbres en certains quartiers les plus plats: car par telle diuerſité, la Foreſt ſe rendra du tout magnifique, en laquelle aiant à choiſir de promenoir, y treuuera-on plus de plaiſir, que ſi elle eſtoit toute diſpoſee d'vne ſeule ſorte. Ce ſera, neantmoins, ſous telle ſubjection, que de conſeruer cherement les Arbres plãtés à la ligne, pour la bienſeance, les tenans curés par le pied, & moderément eſlagués par les branches. Dés le commencement de la Foreſt, ſe prendra-on garde, d'en faire viure les Arbres, c'eſt à dire, durant leurs trois premieres annees, donner ordre par bonne culture, de les garder de mourir, ou d'en remettre des vifs en la place des morts: pour la vanité du remede, paſſé ce temps-là, ne ſe pouuans reprendre les jeunes Arbres, parmi la foule de ceux de plus grand aage.

Au 1. Lieu Chap. IV.

QVANT au planter des Arbres, il y a eſté ja monſtré comment il ſe doit faire. Par trous ſeparés les foſſes ſeront faites, & de grande largeur, pour donner place aux racines des Arbres, de s'eſtendre à l'aiſe. De cinq à ſix pieds eſt leur droicte meſure, cela s'entend pour les Arbres qu'on veut planter au large, car pour les ſerrés, le raion eſt plus commode & de meilleur prix que les foſſes ſeparees, dans leſquels raions ou foſſés longs, ſe logent les racines des Arbres, & auec beaucoup d'auancemẽt. Plus profondemẽt ſeront les Arbres plantés en terre pendãte &

La maniere de planter ces Arbres.

De quelle grosseur.

sablonneuse, qu'en platte & argilleuse, dont le moins les profonder dans terre, sera d'vn pied & demi, & le plus, de deux. La plus raisonnable grosseur du plant de ces Arbres-ci, est comme du bras d'vn homme robuste, moindre n'estant de grand vtilité, pour sa foiblesse qui causeroit trop de retardement és Arbres; dont le planteur n'en pourroit auoir plaisir, par s'escouler l'aage de l'homme, auant que les Arbres soient paruenus à quelque moderé auancement. Plus grande sera-elle bonne, voire jusques à la jambe, pourueu que l'Arbre ait l'escorce tendre, manifestant sa jeunesse: car d'en planter des enuieillis, ne seroit qu'autant de perte.

AINSI qualifiés les nouueaux Arbres, n'auront besoin d'appuis, d'eux-mesmes resisteront aux vents: outre laquelle espargne, s'euite aussi le mal que leur cause souuentesfois l'approche des paux, quand par trop rude attouchement & violence des vents, les Arbres sont écorcés.

De quelle hauteur conuient tenir leur tige.

Cinq ou six pieds sur terre seront coupés les Arbres en les plantãt, pour là jetter leur premiere brancheage: duquel rien ne sera osté de trois ans, de peur que contraignant les Arbres de s'en monter trop tost, leur pied n'en restast foible, à la ruine de la plante. Mais passé ce terme-là, l'Arbre ja fortifié, en sera le tronc curé, & en suite nettement tenu: comme aussi seront esflagueés ses branches, deschargeant l'Arbre du superflu. Diuersement on esmunde ces Arbres-ci, selõ leurs diuerses fins.

Comment les esmunder.

Si ce sont Arbres dont l'on desire faire haute fustaie, à fine force de nettoier on les fera allonger, sous toutesfois, le naturel de la plante & la presse du lieu. Si de chauffage, de quelque espece que ce soit, en laissãt les branches, & que les Arbres soient posés au large, on se satisfera. & ainsi tirerés de vos Arbres, le seruice esperé.

Est necessaire de les cultiuer.

NON plus que les fruictiers, ces Arbres sauuages ne peuuent beaucoup auancer sans culture. Pour laquelle cause, nous les cultiuerons diligemment durant leurs premieres annees, & jusqu'à ce qu'agrandis, ils oppriment toutes herbes & plantes contrarians à leur accroissement. Le moien de paruenir à telle culture auec espargne, est celui mesme des fruictiers, representé en plusieurs sortes, comme des jardinages, des grains, des vignes: aucuns desquels l'on emploiera en cet endroit selon que le mieux s'accordera, pour auoir tost plaisir des Forests. La vertu de la culture se manifestant, non seulement aux bois des Arbres sauuages, ains à leurs fruits: mesmement aux glands, qui en plus grande abondance & plus grosses sortent des Chesnes du labourage, que des Forests agrestes.

De l'arrousement.

ENCORES que les arrousemens ne soient neccessaires, ni és Taillis, ni és Forests, pour le naturel de leurs Arbres, si leur seruent-ils de grand ornement, voire & & d'accroist, quand ils sont opportunémẽt arrousés, n'attaignans jamais en parfaite grandeur, les plantes endurãs la soif, au cours de leur vie, ains seulement celles qui par bon temperament sõt entretenues. Qui aura dõques son terroir tant felice, que de le pouuoir arrouser à la volonté, en cet endroit se seruira de l'eau, la faisans decou-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

les auprés des Arbres, par petits canaux à ce appropriés, lors que par la secheresse de la saison, toutes plantes desirent l'humeur. Non en autre tẽps les ferés boire, ne jamais permettrés l'eau croupir és pieds des Arbres, de peur d'en pourrir les racines. Ne ferés aussi ceste faute, que d'arrouser les vieilles Forests n'aians accoustumé l'eau, pour le danger d'en faire mourir ses Arbres, cuidant les bien traicter en forceant leur nourriture: auis, que par ma propre experience, vous puis hardiment donner: ains seulement abreuués les Arbres que dés leur jeunesse aurés esleués par tel traictement.

CHAPITRE X.

Les Arbres aquatiques.

POVR l'vtilité de son diuers seruice, & son facile accroissement, le bois aquatique est fort recerché. C'est aussi là où l'on recourt, pour, plustost que d'ailleurs, estre secouru de chauffage: car moiennant l'eau, dans peu de temps se rendent les Arbres aquatiques, propres à ce seruice. En appuis de vignes, en gentillesses des jardins, en cercles pour vaisseaux à vin, en poutres, soliueaux, ais, & à autres vsages de bastiment, s'approprient aussi ces Arbres: voire c'est sans fin, qu'on en tire des commodités, comme d'vne source, sortant touſ-jours bois aprés bois, quand frequẽment coupé, les Arbres ne cessent de rejetter. Entre les principaux reuenus de la terre, Caton couche le Bois Aquatique, qu'il commande de bien gouuerner, mesme le Saule ou Saulx, au tailler, comme en l'article le plus requis de sa culture. *Auis de Caton.*

CINQ sortes principales d'Arbres aquatiques y a il, *Saules, Peupliers, Aunes, Bouleau, & Oziers.* Les diuersités des *Saules*, se remarquent à la couleur, aucuns estans blancs, les autres tendans sur le rouge & tané, en leurs fueilles; quant au bois, n'y aiant grande difference. En trois especes est diuisé le *Peuplier*, distinctes par ces mots Latins, *Populus Alba, Nigra, & Libyca*; & en François appellés *Aubeau, Peuplier, & Tremble* (ceſtui ci, dit aussi Niespe, en aucuns endroits de la Gaule Belgique) se discernans par leurs couleurs & grandeurs. Ce qu'on l'appelle, Tremble, vient du continuel mouuement de sa fueille; cauſé, tant de sa figure pointuë, fendant l'aer que de la longueur de la queuë d'icelle, bien que telle qualité se voie aussi en celle des autres Peupliers; aians la fueille cottõnee d'vn costé, mais plus les vns que les autres. Tous lesquels Arbres, montent hautement, si à ce on les ploie, plus toutesfois l'Aubeau & le Tremble, que ni le Peuplier ni le Saule. Autant qu'autre Arbre aquatique, s'allonge l'*Aune*, en d'aucuns endroits, appellee *Verne*: aussi c'est tout la conformité qu'elle a auec eux, estãt singuliere en toutes autres choses, excepté à produire des chattons qu'elle communique auec le Saule. Ressemble au coudrier en fueilles, & à rejetter abondamment *Saule. Aubeau. Peuplier. Tremble. Aune.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

du pied. Son Bois de nouueau couppé, eſt rouge, ſe blanchiſſant toſt aprés. Eſt fort propre à ſupporter les edifices dans l'eau, où il eſt de perpetuelle duree, s'y endurciſſant comme pierre : moiennant qu'il y demeure continuellement ſans plus ſentir l'aer, auquel ſe pourrit dãs peu de temps. De l'eſcorce de cet Arbre, les Chapeliers & Tanneurs ſe ſeruent à taindre leur ouurage en couleur noire. Le *Bouleau* ſe maintient en moderee hauteur. Il s'edifie & joignant les eaux, & vn peu eſloigné d'icelles, ainſi que le Peuplier; duquel, ſelon aucuns, il eſt eſpece, appellé *Betula*, en Latin. Des jettons de *Bouleau*, ſe ſeruoient les Anciens Conſuls Romains, en leurs *Faſces*, c'eſt à dire, petits faiſceaux de verges qu'ils faiſoient porter deuant eux, ſigne de ſouueraineté; par le teſmoignage de Pline.

Bouleau.

Oziers.

QVANT aux *Oziers*, ils peuuent eſtre logés, & entre les Arbres, & entre les Arbuſtes aquatiques, pour les diuerſes grandeurs de leurs Bois, ſelon leurs eſpeces, qui ſont ſans nombre. Y en aiant de pluſieurs corps, de grãds, de moiẽs, de petits : de pluſieurs couleurs, de noirs, blancs, jaunes, dorés, rouges, tannés, verds; de doux & flexibles, les vns plus que les autres : de francs & de baſtars. Le *Vege*, *Tamaris*, *Saules* baſtars, & autres Arbuſtes aquatiques que la terre produit ſelon le naturel de ſon fonds, de ſon aer, & de ſes eaux, ſeront couchés en ce roole, eſtans de ſympathie auec les precedentes plãtes. De tous ces Arbuſtes-ci, tire-on beaucoup de ſeruice au meſnage, meſme outre le chauffage, ſont emploiés à faire des verges à battre la laine & le chãvre, pour ouurer : à faire des panniers & corbeilles, vans, naſſes à prendre du poiſſon, des cages à tenir oiſeaux & autres vtenciles de tel calibre. Reſiſtent à la violence des riuieres, plantés en leurs riues, à cauſe de leurs racines fortes & rameaux flexibles, qui ſe rendẽt ſouples, & obeiſſent à l'eau, leur paſſant par deſſus ſans les rompre.

Vege, Tamaris, &c.

DE tous les Arbres Aquatiques celui qui le plus deſire l'eau, eſt l'Aune, le moins, ſont les Peupliers, Trembles, & Bouleaux, demeurans les autres, faciles à eſleuer par tout, pourueu que le lieu ne ſoit ſec : ne pouuans viure ſans grande humeur, pour leur naturel Aquatique, dont ils portent le nom. Prés des riuieres, eſtangs, palus & ſemblables endroits, eſt donques la ſituation de tels Arbres, choiſiſſant les quartiers les plus eſleués pour les Peupliers & Trembles, laiſſant les plus enfoncés, aux Aunes, & les moderés, aux Saules. Les Aunes, Aubeaux, Peupliers, & Trembles, ſeront bannis des prairies, pour l'empeſchement qu'ils y font, (leurs groſſes racines & grands ombrages ſuccans la ſubſtance de l'herbe :) mais ce ſeront les Saules qu'on y logera, & ſur les bords des canaux des arrouſemens, comme d'entre toutes ces plantes-ci, les moins importunes, n'eſtans leurs racines ne brancheages importunément grandes. Aux Saules joindra-on les Oziers, pour leurs naturels ſymboliſans enſemble: j'entẽds les plus grãds, car ceux de la moienne & petite ſorte, ne veulent eſtre expoſés tant au large que cela, ains eſtre reſerrés, afin qu'exempts de l'approche des beſtes, ſans deſtour-

Où loger ces Arbres.

bier, puiſſent donner leur reuenu. Seront auſſi tous ces Arbres Aquatiques, conuenablement logés au long des aqueducts des moulins & arrouſemens, & par tout ailleurs où l'eau decoule: auſquels endroits, ne peuuent faillir de faire bonne fin. Et ce ſera profiter vne choſe perdue, car ſans ce meſnage, ne ſçauroit-on où emploier le fonds. D'en faire des particuliers Sauſſaies, Peupleraies, Aunaies, Ozeraies, eſt choſe tres-belle & requiſe: car auec le plaiſir de voir l'aſſemblage de grand nombre d'Arbres par race ſeparees, tirés ce profit, que ſans hazard ne confuſion faites tailler chacune eſpece d'Arbres ſelon ſon particulier naturel: en quoi conſiſte la maiſtriſe de leur gouuernement pour l'accroiſt n'y aiant grand intereſt, à cauſe de leur ſympathie, dont ils ſe comportent bien par-enſemble. Les ramees ou taillis d'Arbres Aquatiques, ſont deſirables, attendu leur double vtilité. Outre le profit de la touppe, d'où procede abondance de Bois, eſt celui des connils, où ils ſe retraient, & multiplient abondamment, ainſi qu'on le void és iſles des riuieres, bien qu'ils n'en ſortent ſi bons, que des garennes ſeches.

Plaiſir & profit d'en ſeparer les races au planter.

LE moien le plus propre pour planter Arbres Aquatiques, eſt de branche, ſi ce n'eſt l'Aune, qui s'edifie mieux par racine, comme ſera monſtré. La branche ſera choiſie droite, polie, groſſe, comme le col du pied, de la longueur de huict à neuf pieds, pour en fourrer vn couple dans terre. EN piquant la terre, auec la fiche deux pieds de profond, commodément loge-on les plantats rempliſſant le trou de terre delice, afin que le vent n'y entre, & les affermiſſant ſi bien, qu'ils ne puiſſent eſtre esbranlés par aucun euenement. Auec plus d'auancement, ſe plantent-ils au raion ouuert, qu'autrement, meſme ſi le terroir eſt importuné de pierres: auquel cas, le ſeul moien de planter ces Arbres, eſt en faiſant vn petit foſſé ou raion d'vn pied & demi de large, & de deux de profond: & là ſans riẽ roigner des plãtats, les fourrer dedans, rempliſſans le raion de bonne terre, en laquelle les racines des plãtats ſ'eſtendront dans peu de temps. ESTANT queſtion de planter à la fiche en piquant, faudra accommoder au trou le plantat, en lui roignant vn peu de ce qui entre dans terre, ſeulement d'vn coſté, lui laiſſant l'autre entier auec ſon eſcorce, pour là prendre racines. La capacité du fonds ordonne de la diſtance requiſe par-entre ces Arbres Aquatiques, afin de la bailler plus petite tant plus fertile eſt la terre: pour plus de Bois produire, q̃ l'autre. C'eſt pourquoi prés à prés, cõme de quatre à ſix pieds l'vn de l'autre poſe-on ces Arbres-ci, joignant les riuieres, en certains endroits, où la terre n'eſtant que graiſſe: portee par les rauines, dõne grande abondãce de Bois. Eſt de beſoin auſſi auiſer cõment l'on a à diſpoſer ces Arbres, ou par lignes droites ou curues, par diſtãces diſtinctes ou cõfuſes, afin que ſelõ les lieux l'on approprie les Arbres, auec vtile meſnage. Si c'eſt ſur foſſés & chauſſees, c'eſt ſans diſpute qu'il conuient ſuiure l'ordonnance ja faite. En endroit non importuné des eaux, ce ſera par alignemens & allees droictes, où auec le plaiſir des beaux promenoirs,

Comment le planter.

A la fiche.

Au raion.

De quelle diſtance.

Conſiderations neceſſaires en ce meſnage

les Arbres par juſte diſtribution du fonds, s'accroiſſans preſques également par enſemble, donnent nettement leur reuenu. Mais joignant les riuieres, ne ſe faut amuſer à ces choſes, pour le danger de perdre & les deſpenſes du planter, & l'eſperance de l'auenir, quand les riuieres en colere treuuans le chemin droit dans les allees entre les rãgs des Arbres, y entrans emportent à-vau-l'eau, les Saulſaies & Peupleraies, choſe bien experimentee chés moi. Là confuſément ſeront mis les Arbres, pour tant mieux reſiſter aux ragas & innondations, que moins de priſe auront les eaux ſur eux, ainſi vnis enſemble. Qu'aucun beſtail ne ſe fourre parmi ces Arbres, nouuellement plantés: tant pour le mal du brouter que du frotter, l'vn & l'autre les faiſans deſſecher dés le commencement: plus certainement neantmoins, ceſtui-ci, que ceſtui-là, car le trop rude approche des beſtes, ſur tout des groſſes, esbranle tellement les jeunes Arbres, que leurs racines s'en rompent.

Quelle ſera leur ſaillie ſur la terre.

NE faire ſur-ſaillir de terre ces Arbres Aquatiques, que ſix ou ſept pieds, cõme a eſté dit, appartient proprement à ceux de coupe ordinaire pour le chauffage & autres ſeruices. Car les deſtinés à haute fuſtaie pour baſtimens, ſont plantés auec toute leur longueur, ſans leur roigner rien de la cime, dont ils s'en montent à plaiſir: pourueu auſſi qu'en les tenans curés le long du tronc, on laiſſe toute la ſubſtance d'icelui à ce ſeul jecté là, ſans eſpoir d'en tirer autre Bois, que ce peu ſortant de tels eſmundemens. En ſomme, du maniment de ces Arbres-ci, depend leur ſeruice. Si on en veut faire des ramees, comme Taillis, l'on les plantera eſpeſſement: & aprés, par la coupe, ſeront tenus baſſement. Si des Arbres de haute-fuſtaie, l'on les plantera vn peu plus largemẽt; & en les tenans curés, comme a eſté dict, prendront la montee. Si du bois de chauffage, & pour en tirer des perches & lattes au ſupport des vignes & ornement des jardins, vn peu plus de place leur donnera-on qu'aux precedens, en leur façonnant la teſte de la hauteur ditte, d'où ſera tiré le reuenu par annees: auſquels deſſeins conuiendra ſe reſoudre dés le fondement, pour ne faire rien mal à propos. Ces Arbres ſeront tenus nettement leurs deux premieres annees, en les deſchargeans de tous jettons croiſſans en mauuais endroits, qu'on oſtera à la main ſans ferrement, durant le Printemps, auant qu'ils ſoient endurcis.

Aune.

AVEC plus d'auancement s'edifie l'Aune par racine, que par branche: donques preferant l'vn à l'autre, du pied des vieilles Aunes, tirera-on des rejettons enracinés, de la groſſeur du bras, qu'on plantera vn pied dans terre, non plus auant: ſur laquelle les aiant rondement couppés demi pied, s'accroiſtront à plaiſir. Ce ſera en lieu choiſi ſelon le naturel de ceſte plãte, c'eſt à ſçauoir, Aquatique ou mareſcageux, ne pouuant ſouffrir la faute d'Eau. moiennant cela, & que le beſtail ſoit pour jamais banni de l'Aunaie, ne doutés que les Aunes ne s'y accroiſſent & multiplient treſ-bien: choſe qu'on ne pourroit eſperer, ſi les beſtes

rongeoient

rongeoient les jettons sortans des entours des grandes Aunes : dont y en aiant touſ-jours abondamment, eſt neceſſaire de les conſeruer, non tant ſeulement pour l'eſperance d'en tirer du plant, que du Bois pour pluſieurs vſages.

Le naturel des Aunes, eſt, de s'accroiſtre droictement en haut, pour à quoi leur aider, ſera bon de les curer par bas, en leur oſtant tous les rejets ſuperflus : non que cela ſoit neceſſaire, d'autant que les Arbres d'eux-meſmes, ſur tout eſtans plantés prés-à-prés ſelon leur deſir, les expulſent en les faiſans deſſecher à meſure que le tige s'en monte en haut. Se prendra-on toutesfois garde, de n'y mettre le fer deuãt que les Arbres aient attaint la groſſeur du bras ou de la jambe, de peur de les faire verſer par terre, comme a eſté dit ailleurs, ſur le propos du gouuernement des Arbres de la Foreſt.

CHAPITRE XI.

Les Arbuſtes Aquatiques.

Estans de diuerſes eſpeces, diuerſement auſſi les logera-on. Les grands Oziers, pourront eſtre parmi les Saules : mais les moiens & petits, non ailleurs qu'en endroit clos, afin de n'eſtre expoſés au beſtail, dont la morſure les fait du tout perir, leur bon ſeruice, meritant bien tel petit ſoin. Diuerſe ſituation ſouffrent auſſi les Oziers, car & en lieu ſec & humide s'accroiſſent-ils, toutesfois auec plus de rapport en ceſtui ci, qu'en ceſtui-là, ſelon l'experience de tous les jours. Les Oziers moiens & petits, ſont les plus deſirables, à raiſon des bons liens qu'ils produiſent, neceſſaires à l'attache des vignes, des treilles, des Arbres, des cercles à tonneaux, & à autres diuers & vtiles vſages : ne les rendans ſi francs ceux de la grande ſorte, qu'on loge auec les Saulx, cõme eſtans de leur race. Columelle comprend tous les Oziers ſous le nom de Saulx, & en fait trois principales eſpeces, qu'il appelle, *Grecs*, *Gaulois*, *Sabins* ou *Amerins* : donnant au premier la couleur blonde ou jaune, au ſecond celle de pourpre, & au dernier la rouge. De plus de couleurs en voions-nous aujourd'hui, comme a eſté repreſenté, ſelon que toutes choſes s'affinent par le temps : ſe diuerſifians auſſi les autres qualités par artifice. Les Oziers entretenus baſſement aians leur teſte prés de terre, comme vigne de telle ſorte, ſont de meilleur rapport que les eſleués, par produire les liens plus longs qu'eux, & en plus grande abondance.

Anciens noms des Oziers.

Ainsi accommoderons nous les plus doux, plus flexibles, & plus forts, qui ſont les qualités requiſes à tous Oziers : ſans entierement s'arreſter à la couleur, de toutes y en aiant de bon ſeruice, pour les rendre, par ce traictement, encores valeureux. Des jaunes dorés & des blancs,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

s'en treuuent communément de fort bons, lesquels l'on recherchera soigneusement pour s'en engeancer: distinguant aussi ceux qui sont propres à lier les vignes, Arbres, & autres plantes viues, d'auec ceux qui ne sont bons que pour les choses mortes, comme perches, paisseaux des vignes, treillages, cercles à tonneaux & semblables, qui n'aians besoin que d'estre fermement attachés, ne se soucient pourserrés qu'ils soient: au lieu que les plantes viues, s'offensent par estre trop estreinctes. Le peu ou le trop estreindre, ne procedant touſ jours de la main du lieur, ains le plus souuent, de la vertu du lien, le resserrant ou se laschant à mesure qu'il se dessèche, fait qu'on recerche les diuers naturels des Oziers, pour diuersement les emploier selon les ouurages. De toutes sortes d'Oziers, donques, nous nous pouruoirons, puis qu'en mesnage on a besoin de tout: les distinguans en l'Ozeraie, par races separees, tant pour l'vtilité, que pour la bien-seance. Et s'accommodera l'Ozeraie non seulement pour le seruice, ains pour le plaisir, si à ce l'on destine les Oziers, les disposans en Espaliers, Tonnelles, Berceaux, Cabinets, & semblables gentillesses du dessein de l'habile jardinier, tant l'Ozier est ploiable. Ce que l'Ozier s'accroist dans les vignes & terres plus seiches qu'humides prouient de la facilité de son viure, s'accommodant par tout bien que selon le nom d'aquatique qu'il porte, difficilement endure-il la soif. Pour laquelle cause, ne nous affectionnerons aprés les Oziers, si n'auons l'eau à propos, afin de ne forcer leur naturel: ains seulement nous en fournirons pour la necessité. Au contraire, estant en lieu moite ou arrousé, ferons estat de ce mesnage, & pour le seruice de la maison, & pour les deniers qu'on tire chacun an, de la veute des Oziers. La maniere de planter les Oziers, est celle mesme des autres plantes aquatiques, assauoir par branches les fourrans dans cerceau à la fiche ou au raion. En lieu pierreux & sec, c'est de necessité que le raion faut que joüe, en autre endroit, ce sera à volonté, pour emploier l'vne ou l'autre sorte: y aiant toutesfois du chois, pour le profit des Oziers, qui se reprennent mieux, & jettent plus de bois, plantés en fossé, que seulement piqués dans terre auec la fiche. Sur toutes les plantes aquatiques, les Oziers craignent la morsure des bestes, c'est pourquoi on les loge en lieux fermés, jardinages, vignobles & semblables.

A plusieurs seruices sont emploiés les Oziers

PAR mesme ordre plantera on, le Vegge, le Tamaris, l'Ozier sauuage & autres Arbustes aquatiques seruans à plusieurs choses. Mais ce sera en leur donnant quartier, selon leurs particuliers merites: mesmes au bord des eaux pour retenir leur rauages.

Quand planter ces Arbres & Arbustes.

LE temps le plus propre à planter toutes sortes d'Arbres & Arbustes aquatiques, est à la fin du mois de Ianuier, & par tout celui de Feurier passees les grandes froidures, qui les endommagent, quand par nouuelle tranche, treuuent entree dans leur grande mouëlle.

Quelle est leur culture.

TOVCHANT leur culture, grande peine n'y est requise. Car les Saules & Oziers qui sont dans les prés, n'en ont besoin d'aucune: non

plus que les autres Arbres plantés prés des eaux, la fertilité du fonds suppleant à leur nourriture. Ioint que le labeur ne pourroit là estre que prejudiciable, pour l'interest du foin du pré, & pour le danger de donner prise au rauage des eaux treuuans leurs bords esleués par la culture. Ce seront seulement ceux que labourerons, qui sont logés és entours des terres à grains, & en autres sẽblables endroits: ce qu'on fera sans expresse despense, puis que tout-d'vne-main, le fons se cultiue pour les semences. De s'opiniastrer à dresser les Saulsaies, Peupleraies, & Aunaies en lieux montaigneux & secs, est chose trop curieuse, pour le peu de profit qu'on auroit à en esperer. N'estant possible faire par aucun artifice que cent Arbres plantés en endroit contraict, rapportent tant de Bois, que seulement dix, estans en lieu conuenable à leur naturel. Ce qu'aussi ne pourroit-on essaier sans grande & importune despense, à cause du continuel arrousement, & frequent labourage, que de necessité y conuiendroit employer. Laquelle penible diligence, discontinuee pour peu que ce fut, precederoit de bien prés la mort certaine des Arbres. Le pere-de-famille auisera donques, que trop de curiosité ne le deçoiue en cet endroit: afin d'employer tous-jours ses labeurs en choses vtiles. Comme aussi ne laissera vuide aucune partie de son heritage, propre au Bois aquatique: ains en remplira tout le trop humide & mareícageux de sa terre, ne pouuant estre espuisé pour le labourage. S'asseurant qu'à autre plus profitable vsage, tels fonds ne pourroient estre emploiés.

Ne faut planter ces Arbres en sec.

Le bõ mesnager remplira tous les lieux aquatiques des Arbres.

CHAPITRE XII.

La coupe des Bois.

COMME il y a de la difference à edifier generalement les Arbres, pour leurs diuers naturels, aussi diuersement en tirons-nous la despouille. De là vient que plus librement coupe-on, durant l'annee, du bois des Arbres secs, que des aquatiques, ausquels n'ose-on toucher qu'a certain terme prefix, de peur de les offenser, tant ils craignent d'estre taillés mal à propos: au lieu qu'és secs l'on va sans grande retention. Auec toutesfois moins de respect que la chose ne merite, sont-ils éteslés, d'où souuent auient, que les Arbres en sont lourdement secous, jusqu'au mourir. Laquelle grande liberté, ne faut tirer en consequence, ains en la reformant, ordonner les vraies saisons, esquelles, seule, le pere-de-famille ait à faire ses prouisions de Bois: non jamais en autre temps de l'annee mettre le fer dans ses Taillis & Forest, ou ce seroit par necessité, pour en attirer quelques pieces de Bois, cheurons, perches,

& semblables, par ce moien, maintiendra-il ses Arbres en bon estat, pour durer plusieurs generations. Les extremités des froidures & chaleurs, sont à euiter en cet endroit: aussi les neiges, bruines, & pluies, pour n'entreprendre de coupper aucun Bois pendant telles intemperies. C'est pourquoi, trois saisons de l'annee a on remarqué, propres à ce mesnage; qu'on emploiera, Le commencement de l'Automne, le commencement de l'Hyner, & le commencement du Printemps, en jours calmes & non importunés des injures des temps.

Les bonnes saisõs pour la couppe des Bois.

Auſquelles saisons, ferés couper des Bois en vos Forests, ce qu'il faudra pour vos prouisions. Auiserés aussi, de ne couper indifferemment par tout, ains és Arbres surchargés de brancheage, esquels l'esmunder est profitable. Le poinct de la Lune, est remarquable, pour en croissant tailler le Bois de chauffage, & en decours, celui des bastimens.

Sur quels Arbres couper du Bois pour le chauffage, & en quel poinct de Lune.

Le croissant vise au profit de l'Arbre, rejettant mieux par aprés, que s'il estoit couppé en decours. Et le decours, à la duree du Bois coupé, qui plus longue demeure-elle en œuure, & moins suject est-il à vermoulissure, que prins en croissant, comme a esté touché ailleurs. Donques, puis que le Bois de chauffage se doit bien tost consumer au feu, la consideration de l'Arbre est plus requise que celle des branches couppees. Comme aussi auec raison, doit-on auiser à la duree des Bois du bastiment, par l'obseruation du poinct de la Lune, puis qu'ainsi l'ont ordonné nos Ancestres. Auquel rang seront mis les Bois seruans és cercles à tonneaux, appuis des vignes & treillages, si toutesfois d'eux-mesmes sont de duree, comme par la France, le chesne y sert fort longuement. Telles restrinctions de Lune, n'ont lieu pour le Bois mort, ne pour le Bois-chablis, qui est le presques abbatu par le vent, car on les peut prendre en tous temps, coupant à pied les Arbres qui ont defailli. De mesmes, les branches qu'on void secher au bout des Arbres, seront ostés à mesure qu'on s'en apperceura. Toutesfois ce sera profiter à l'Arbre, si auec le mort, l'on coupe vn peu de vif: d'autant que par ce moien l'Arbre sera inciré de se reparer, rejettant de nouueau. Auquel cas, conuiendras'assujettir aux saisons & Lunes remarquees. Il n'est besoin pour l'ordinaire chauffage, éreſter entierement les Arbres, ains seulement les curans, en prendre des branches superflues: lesquelles satisferont à la prouision d'vne bonne maison, estant mediocrement accommodee de Forest: dont les Arbres ne souffrans changement aucun, se repreſenteront touſ-jours en mesme estat, pourueu aussi, que les branches en soient également couppees, c'est à dire, autant d'vn costé que d'autre, pour également faire recroistre l'Arbre en se reparant. A telle cause, generalement par toute la Forest prendrés du Bois ës Arbres qui aurõt besoin d'estre nettoiés, afin de faire d'vne pierre deux coups: par-ainsi les Arbres en vous donnant du chauffage, s'en agrandiront tant plus, pour touſ-jours fournir nouuelle matiere. Les Arbres qui sont parmi le labourage, seront espargnés, tant que le bled semé

Considerations sur la Lune, pour les seruices des Bois coupés.

Aut. Lieu chap. VII.

Bon mesnage.

demeurera au fonds, de peur de l'offenser, par le trepis, en attendant de seruir leur quartier, tel empeschement osté. Pendant lequel temps, vous-vous fournirés de Bois, outre celui de la Foreſt, és Arbres qui se treueront és terres de relais, & par ce moien, sans aucune perte serés satisfait en cet endroit. Si estes maigrement fournis de bois, faudra manier vos Arbres secs presque comme les aquatiques, en les despouïllant entierement de brancheage. Mais ce sera par annees, pour à chacune en éteſter tel nombre que vostre Foreſt soufftira: qui pourra estre la quinzieſme ou vingtieſme partie, afin de donner loisir aux Arbres de se reuestir, à moindre temps ne la pouuans du tout bien faire, ou ce seroit que par le benefice du fonds, les Arbres rejettassent plus que l'ordinaire. Touchant les Arbres de haute fustaie, grande cõmodité n'en pouués tirer pour le chauffage: par ce que leur principal Bois consiſte en tige. Seulement se peut-on seruir de quelque peu de branches croissans au long du tronc, que pour les curer, afin de les faire monter en haut, on coupe au besoin.

Eteſter les Arbres de la Foreſt.

De meſme seront gouuernés les Arbres du taillis, touchant la Lune, non en la forme: car sans s'arreſter à esmunder, faut entierement prendre tout le bois de la partie du Taillis, coupable, la taillant prés de terre, selon le naturel du boscage. Cela cauſe d'y aller plus frequemment qu'és Foreſts: car aians les Arbres leur teſte baſſe, plus de nourriture tirent-ils de la terre, que s'y elle estoit autant esleuee que ceux de la Foreſt. De six en six ans, plus ou moins, selon la vigueur du terroir, sera coupé le Taillis, lequel en autant de portions sera deſparti, pour chacune annee, en prendre vne, par lequel ordre ne faudrés d'auoir touſ-jours abondance de Bois. Seroit à souhaitter que jamais aucun beſtail n'entraſt au Taillis, pour le mal qu'il y cauſe, & par les dents & par les pieds. Toutesfois, si la neceſſité contraint d'autrement le meſnager, auiserés à tout le moins, que le beſtail n'approche de trois ans la partie couppee, à peine de voir deperir vostre Taillis, & d'en attendre en vain les rejets. Les inſtrumens de ce meſnage sont doloires ou haches bien trenchantes, auec leſquelles le Bois se coupera de tous costés, de peur d'en rien escorcer n'esclatter. Le Bois coupé pour vostre prouiſion, sera serré à couuert, pour là le prendre durant l'annee, selon l'ordinaire beſoin. Defaillans logis, force sera d'entaſſer le Bois à deſcouuert par grands monceaux bien serrés, façonnés en poincte ou à dos d'aſne, pour parer aucunement la pluie & les neiges. Et à ce que maugré le temps aiés touſ-jours du Bois sec pour vostre chauffage, sera bon d'en reſeruer quelque petite quantité dans la maiſon à couuert, en certain lieu à ce deſtiné, lequel on tiendra rempli, en y remettant du Bois prins aux grands monceaux de la campagne, de jour à autre, à meſure qu'on en conſume pour le seruice ordinaire. Ainſi sera suppleé au defaut des couuertures, n'en aiant à suffiſance. Auant qu'entaſſer le Bois on en fera diſtinction, non tant des eſpeces des Arbres, que de la qualité des tronçons, mettant d'vn costé

Quand couper le Bois du Taillis.

Le beſtail eſt touſjours nuiſible au Taillis.

Conuient eſtre fourni d'inſtrumens bien trenchans.

Comment accommoder la proviſion du chauffage à deſcouuert, à faute de logis.

Distinguer les Bois coupés, pour diuers seruices.

les grosses busches & Bois de fente & de moule : de l'autre les fagots, bourrees, & costerets, qu'aurés de la Foreſt, ainſi fait accommoder, & treuuerés tout cela preſt pour voſtre ſeruice, à meſure du beſoin, ſeché & aſſaiſonné à propos. Sur toute voſtre quantité de Bois, choiſirés le plus propre & duquel aurés affaire pour les cercles des tonneaux à tenir le vin, pour le ſupport de vos vignes, treillages, & Arbres, que ferés ſerrer à couuert, pour eſtre emploié en ſaiſon.

Des fueilles des Arbres.

Les fueilles de pluſieurs Arbres des Foreſts & Taillis ſeruent à la nourriture du beſtail. Celles de l'Orme, & du Freſne, ſont les meilleures pour les bœufs & chevres, leur en baillant en Hyuer ; non tant pour allongement de fourrage, que pour friandiſe de paſture : laquelle le beſtail aime autant que l'auoine, dont le meſnager fait grand eſtat. Pour les conſeruer n'eſt beſoin de la cueillir, comme l'on fait celle des Meuriers : ains la laiſſer ſur le Bois meſme, qu'on coupe des Arbres en jeunes jettons, les mettans par botteaux, leſquels ſechés au Soleil ou à l'ombre, ſont portés repoſer à couuert, juſques au beſoin. Ce qui ſe retrenue de menu en éteſtant les Arbres, à l'effect ſuſdict, eſt mis en botteaux. n'en éteſtant aucun, pour ce meſnage, l'on choiſira les nouuelles branches propres au fueillage, generallement ſur tous les Arbres par-ci-par là, de chacun vn peu, qu'on coupera rés du tronc, ainſi que mieux s'accordera, auec des bonnes ſerpes, comme ſi on eſlaguoit des fruictiers, dont les Arbres n'en ſeront nullement incommodés. Le temps de faire prouiſion de fueille, eſt, à la fin d'Aouſt, ou au commencement de Septembre, en decours de Lune, ce qui ſe pourra accorder à la coupe de l'Automne, car és autres, n'y peut auoir lieu, eſtans les Arbres lors deſpouillés de fueille. Double vtilité tire-on de ce meſnage : car aprés que ce beſtail a mangé la fueille, le bois reſtant eſt porté à la maiſon pour bruſler, qui eſt autant de gaigné pour le chauffage.

De la vente des Bois.

Eschеant de faire vente de bois de chauffage aux marchands pour la fourniture des groſſes villes, où ils le tranſportent par eau, ou par terre, ſelon les commodités du charroi, ainſi qu'eſt de l'vſage de pluſieurs bonnes maiſons de ce Roiaume, dont comme d'vn liquide reuenu, ſe tire abondance de deniers : Auiſerés que la douceur de l'argent ne vous deçoiue, & l'importunité des marchands ne vous face permettre coupper plus de Bois, que de la portee de vos Foreſts : de peur qu'excedant, elles ne demeurent deſertes, ou par trop deſpouillees. Ains pluſtoſt, tombant de l'autre extremité, en vendre moins que trop : dont par ce moien eſtant riere vous, vos Foreſts ſe treuueront touſ-jours bien remplies : & vous reſtera ceſte liberté, que d'en vendre quãd il vous plaira. Auſſi ſerés ſoigneux, de ne ſouffrir aux coupeurs de Bois l'entree de vos Foreſts, qu'és temps & poinct de Lune remarqués : autrement leur auarice vous ſeroit prejudiciable, quand pour gaigner tẽps, ne viſans qu'à leur vtilité, prendroiẽt vos Bois en mauuaiſe ſaiſon, dont la Foreſt auroit à en ſouffrir. Auec pareille curioſité pour-

Article neceſſaire pour la cõſeruation des Bois.

uoirés à retirer les escorces des jeunes chesnes & autres Arbres, desquelles aurés faict vente aux tanneurs & tainturiers : aussi de celles du liege & autres despouilles des Forests, selon la commodité des païs : à ce que ce mesnage soit fait en saison, & auec l'art & la loiauté requises, pour la conseruation des Forests & Taillis à quoi deués viser, aiant esgard à l'esperance de l'auenir. *Des Escorces, &c.*

LA crainte d'offenser les Arbres aquatiques, en les taillant, procede de leur grosse mouëlle, laquelle exposee à l'aer par la tranche, donne és froidures, entree dedans l'Arbre souuentesfois à sa ruine. Mal qui n'est tant à craindre és Bois des Forests & Taillis, pour leur robuste force : dont moins retenu va on en leur coupe, qu'en celle des aquatiques, comme a esté veu. C'est pourquoi euitant le peril de tout gaster, ne met-on le fer en ces Arbres aquatiques, que, ou deuant, ou aprés les froidures. Encores pour la necessité la coupe de deuant l'Hyuer est inuentee : car aiant besoin de Bois, à cause du prochain froid, sans auoir tant d'esgard aux Arbres, qu'à la commodité du chauffage, ne fait-on difficulté d'en couper lors vne partie. Sans laquelle consideration, en autre temps qu'à l'issue de l'Hyuer, ne penseroit-on tailler aucun Arbre aquatique, pour l'asseurance de bien besongner : attendu que passees toutes difficultés, les Arbres se reuestent incontinent par la douceur de la prochaine prime-vere. Par tels termes limités, est-on contrainct de faire vne ou deux fois l'annee prouision de Bois aquatique, comme du bled, du vin, & autres denrees, où est necessaire de s'arrester, de peur que se voulans dispenser de tailler ces Arbres hors saison, cela ne les fist perir. Estant chose tres-asseuree, que peu de Saules se sauuent qu'on esbranche en seve, ou és grandes froidures. Les plus robustes de ces Arbres, seront choisis pour estre coupés deuant l'Hyuer, afin de mieux resister aux injures prochaines, que les jeunes & minces. A quoi aidera l'auancer en telle action, c'est à dire, n'attendre que le mauuais temps presse, ains preuenant, y mettre la main en la bonnasse des restes des jours de l'Automne : par ce moien la plaie sechee & endurcie deuant l'arriuee des froidures, en preseruera les Arbres. En quelle que soit des deux saisons, conuient obseruer le poinct de la Lune, remarqué en la coupe des Arbres des Forests & Taillis, pour ne s'y dispenser. Notoirement la vertu de la Lune se manifeste és Saules ; lesquels plus lõgues & plus droictes produisent leur perches taillans les Arbres en croissant, qu'en decours. Du croissant fera-on encores ce chois, que d'en prendre la meilleure partie, qui est lors que la Lune est en son premier quartier, en paroissant la juste moitié, droicte & non cornuë : ce qui peut estre durant trois jours, non guieres d'auantage. Cela estant de l'experience de plusieurs, que ces Arbres rejettent selon l'estat de la Lune, plus abondamment & plus droictement en sa montee, qu'en sa descente, & en perfection de droicture, taillans les Arbres au poinct susdit. La douceur des jours pour telle action est aussi tres-re-

Touchant la coupe des Arbres aquatiques.

Les Saules craignẽt d'estre coupés en seve.

Comment obseruer l'estat de la Lune.

Et employer les beaux jours, à ceste couppe.

marquable, ne pouuans souffrir les Arbres aquatiques, d'estre maniés lors qu'il pleut, ou neige tant soit peu, ou bien quand il vente extraordinairement.

SELON la portee du fonds des Arbres, produisent plus abondamment en vn endroict qu'en l'autre. Si c'est en fecond terroir, gras & plantureux, de trois en trois ans est le droict taillet de ces Arbres aquatiques, aiant dans ce temps-là, rejetté à suffisance, pour les redespouïller. En endroit moins valeureux, vne ou deux annees attendra-on dauantage, comme l'effect le guidera. Aprés la remarque du temps, conuient monstrer la façon de la coupe, où consiste la maistrise de ce mesnage. C'est ce que Caton tant singulierement remarque, & tant soigneusement recommande au mesnager : principalement à l'esgard des Saules, qui le plus que nuls des autres Arbres de cest ordre, craignent le mauuais traittement, comme a esté dict. En la teste des Arbres laissera-on des chiquots ou tronçons long de demi pied ou plus, ne souffrant de couper les perches trés du tronc, tant pour euiter que l'aer n'entre par la trenche dans l'Arbre pour le dessecher, comme l'on void s'en mourir touſ-jours quelques doigts prés d'icelle, qu'auſſi pour donner moien à l'Arbre, de rejetter facilement & toſt par le trauers du jeune Bois laiſſé és chiquots ou tronçons. Dont par là, l'Arbre en se conseruant, se reueſt abondamment de nouueaux ramages, & toſt: produiſant plus de Bois dans le mois d'Auril, qu'il n'en pourroit auoir dans celui de Mai, l'aiant par trop juſte coupé, contraint à rejetter par le trauers de ſon escorce, dure & enuieillie. Sur la portee du ſonds no⁹-nous reſoudrons, donques, des Arbres que deuons tailler par annees, pour en chacune en couper le tiers, le quart, ou autre portion de noſtre nombre, telle que de raiſon. N'eſtant pas defendu pourtant, d'en prendre quelque perche, chevron, ou outre piece, pour ouurages neceſſaires, hors ce deſpartement & saiſons de la couppe, comme a eſté dit des Arbres des Foreſts & Taillis, ſans toutesfois tirer telle liberté en conſequence. De meſme ſeront gouuernés les ramees ou bas Taillis de ces Arbres, & en la couppe, & en la portion de chacune annee, ſelon l'auis que ſur ce l'on aura prins par la ſuffiſance du terroir.

Comment ſont éteſtés les Saules & Peuples

Le fonds ordonné de l'entre-deux de la coupe de ces Arbres.

DE la deſpouïlle de ces Arbres-ci, en ſeront faictes trois parties & chacune miſe à part. Sçauoir, les plantats pour en conſeruer la race: les perches, lattes, paux & autres ſouſtenemens des vignes & ornemens des jardins: & le Bois du chauffage. Les branches deſtinees à planter, roignees de leur juſte meſure, ſeront repoſees dans l'eau, juſqu'à ce qu'on les emploie. Les appuis des vignes, retirera-on en lieu conuenable à couuert. Et le reſte aſſorti pour le chauffage, en gros & menu bois, embottellé ainſi qu'il appartient, ſera ſerré ſous couuertures: ou defaillant telle commodité, demeurera entaſſé dehors en grands monceaux, & autrement accommodé, comme j'ai dit des Bois ſecs, pour de là le retirer au beſoin.

A trois diuers ſeruices ſõt emploiés ces Bois coupés

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Des fueilles de ces Arbres.

Les fueilles de ces Arbres aquatiques, seront cueillies au temps, ou & en la mesme façon retirees, que celles des secs, pour de mesme les cõserues en Hyuer, afin d'en paistre le bestail. Desquelles les plus delectables pour le bestail menu, viennent des Saules & Peupliers, specialement les aigneaux & chevreaux s'en paissent auec plaisir & vtilité.

Quand j'ai parlé du Bois pour les bastimens, ie n'entens monstrer la façon de leur coupe, ni leurs diuers appareils pour la charpẽterie & menuiserie, en reseruant le discours pour autre lieu, ains seulement de dõner auis au mesnager, de ne souffrir couper aucun Bois pour estre emploié en ses ouurages, à cause de la cõsideratiõ de la duree, qu'au poinct de la Lune ci deuant remarqué.

De la conuenance des Oziers.

Touchant les Oziers, la cueillette de leur rapport est vn peu differente de celle des precedentes plantes. d'autant que leur profit cõsiste, principalement, aux ligatures, sans grãd espoir d'en tirer du Bois pour le chauffage. C'est pourquoi chacun an, les despouille on entierement de leurs jettons: retirant tout ce que les Arbres rapportent en tel tẽps. Car d'attendre d'auantage, leur engrossissement les rendroit imploiables, & par consequent inutiles en ce où ils sont destinés. En quoi ils different des autres plantes aquatiques: aussi en la façon de leur coupe, & en leur temps. Et tout cela pour le regard qu'on a à la duree des Oziers en œuure, à laquelle seruent plusieurs annees, mesmement en tines & tonneaux. La façon de leur trenche sera d'estre raze à la teste de l'Arbre, sans y laisser aucuns chiquots, comme l'on fait és Saules & Peupliers: d'autãt que n'aians les Oziers besoin de gros jettons, comme a esté dit, ains de deliés & subtils, plus minces & plus ploiables sortiront-ils par le trauers du vieil bois & endurci, que ne feroient du nouueau, laissé és chiquots.

Comment faite.

A quoi aussi aide fort l'estat de la Lune. Car repoussans plus vigoureusement les Arbres taillés en croissant, qu'en decours, ainsi qu'a esté monstré és precedentes; par la taille du decours, la vertu des Oziers à rejetter, est aucunement rabatue, au profit des liens: qui plus souples & seruiables en sortent-ils, & de plus de duree en œuure, que taillés en croissant. C'est aussi vn poinct notable pour l'augmentation de la valeur des liens, que de les cueillir en parfaicte maturité. Parquoi ne seront tondus les Oziers deuant le commencement d'Octobre, que leurs rejects auront attaint leur entier accroissement. Mieux mesnagé sera, toutesfois d'attendre l'issuë de l'Hyuer; & pour l'Arbre & pour les liens: car en telle tardiue coupe, l'Arbre est exempt de la crainte des froidures; & les liens en seront de tant meilleur seruice, que plus de loisir auront-ils eu, de sacheuer de nourrir sur leur mere. N'estant toutefois par telle attente, le pere de famille priué d'en pouuoir tirer de jour à autre pour les necessités: mais ce sera auec telle consideration, que le moins y toucher deuant ce terme-là, sera le meilleur.

En quel poinct de Lune.

En quel temps.

Si ceste taille tant raze & juste, rapporte des liens doux & flexibles, comme l'on desire, aussi leurs meres en reçoiuẽt le dommage representé sur le propos des Saules & des Peupliers, assauoir qu'elles se peinent

tres-fort à reproduire de nouueau, & à la longue s'en seichent & tarissent. Pour laquelle perte preuenir, sera bon laisser à la teste de chacun Arbre, vn ou deux brins, chacun long de deux ou trois pieds : & les reploians & recourbans par-entre eux en archet, comme vigne accõmodee à lignolot, laisser par là rebourgeonner les Oziers : afin que par la tendreur de ce nouueau Bois, les Oziers se puissent renouueller. En cela aucune sujection n'y a-il, n'estant on contrainct de reïterer le remede chacun an: ains seulemẽt, lors qu'on s'apperceura la plante, se descheãt, en auoir besoin. Comme aussi est-on en liberté, de couper partie ou le tout de ce renouuellement, quand on voudra. Par ce moien, les Oziers se maintiendront tresbien, & en estat pour seruir longues annees. Et de ces mesmes brins laissés, en serõt prins au bout de deux ou trois annees, du plant pour en faire des nouuelles Ozeraies: ce que preuoiant, on ne recourbera nullement ces brins-là, ains les laissera-on droictement, afin de plus proprement les accommoder en terre. Les Oziers couppes de leur mere (le nom d'Ozier estant commun & à la plante & au reject) seront incontinent embottelés, c'est à dire, mis en bottes ou faisseaux assés grands; & aprés serrés sous toict à couuert, en lieu non venteux, ni sec, ni aussi humide, ains temperé, pour là estre gardés toute l'annee, & là les prendre au besoin. Les plus gros, seront refendus en deux, trois ou quatre pieces, selon leur faculté. mesnage, que pour l'espargne l'on faict és jours pluuieux, le soir, & à autres heures perduës : pour aprés estre emploiés en saison, à lier les cercles des tonneaux à vin, & des cuues: à faire des panniers, des vans, des couuertures de bouteilles, & autres meubles à vigneter, jardiner, pour dresser & entretenir & Arbres & treillages.

Renouueler les vieux Oziers.

Comment mesnager les Oziers couppés.

AIANT des Oziers qui ne vous agreent, facilement les changerés par enter. Voire par là conuertirés les Saules en Oziers; en quoi y a de la commodité, non seulement pour l'abondance du bõ rapport, ains pour euiter l'importunité du bestail, qui n'a aucune prise és Oziers inserés sur les Saules, pour la hauteur de leur teste. Le canon est la vraie façon de ceste enter; & la fin de Mars ou commencement d'Auril, le meilleur tẽps. De laquelle curiosité m'a semblé bon vous donner auis, bien-que hors du rang des autres entes, pour n'oublier rien de ce qui appartiẽt au maniment de ceste vtile plante.

Enter les Oziers sur les Saules.

POVR fin, je dirai, les Iurisconsultes, appeller, mort-Bois, les Arbres qui ne portent fruict: par là, distinguans tous les Arbres sauuages, les vns des autres.

mort-bois.

Fin du septiesme Lieu.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

HVICTIESME LIEV

DV THEATRE D'AGRICVLTVRE

ET

MESNAGE DES CHAMPS.

DE L'VSAGE DES ALIMENS, & de l'honneſte Comportement en la Solitude de la Campagne.

SOMMAIRE DESCRIPTION DV HVICTIESME LIEV, AVQVEL

Le pere & la Mere-de-famille, sont instruits, à

- se Seruir commodément, auec honorable mesnage, des biens sortãs de leur industrie, sous la benediction de Dieu, & ce par
  - *L'vsage des Aliments en general : particulierement, par la prouision des viures pour toute l'annee.* — CHAP. I.
  - A laquelle est comprinse, *La façon des Confitures de toutes sortes, au liquide & au sec.* — CHAP. II.
- Accommoder la Maison, & les personnes, de
  - *Lumieres, Meubles,* & *Habits.* — CHAP. III.
- Se Maintenir en Santé, & se Secourir en Maladie: pour à quoi paruenir, la Mere-de-famille fera prouision de
  - *Distillations & autres preparatifs.* — CHAP. IV.
  - pour,
  - *Remedes aux maladies des Personnes.* — CHAP. V.
  - &
  - *Des bestes.* — CHAP. VI.
- Corriger la solitude de l'habitation Champestre par
  - *La Chasse, & autres honnestes exercices du Gentilhomme.* — CHAP. VII.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAPITRE I.

L'vſage des Alimens en general : particulierement, la prouiſion des viures pour toute l'annee.

LA FIN de noſtre Agriculture eſt d'eſtre nourri & entretenu des biés que par elle Dieu nous donne, deſquels l'vſage eſt d'autant plus agreable à l'Homme, que mieux il recognoit la bonté du Pere Celeſte, au ſoin qu'il a de lui fournir non ſeulemẽt ſes neceſſités, ains de delices, autant qu'il en eſt requis pour ſe maintenir, & cõſeruer en bon eſtat. C'eſt où ſe rapportent toutes ſortes de negoces, que d'auoir dequoi manger, boire, ſe veſtir, ſe loger, ſe ſecourir en maladie, ſe rejouïr : mais plus particulierement à l'Agricultute, de laquelle, immediatement, ſortent les diuers Alimens ſeruans à ces choſes. Or puis que par ſoigneuſe & penible culture, nous tirons de la Terre ces riches threſors-là, par neceſſaire conſequence, nous-nous deuons inſtruire du moien equitable de les emploier à la gloire de Dieu, pour vſer, & non abuſer de ſes biens. Et encores que tout le monde ſe ſerue du raport de la Terre, ſi eſt-ce qu'auec raiſon, peuuent eſtre, & donnés & receus ſur telle matiere, des ſalutaires auis, d'autant plus recerchables, que mieux chacun deſire de s'accommoder chés ſoi.

La Terre fournit à toutes les neceſſités des hommes.

NOVS faiſons nos prouiſions en ſaiſon, ce n'eſt pas tout, car auec meſme dexterité, conuient ſçauoir nous manier en les detaillans, pour nous en ſeruir auec liberalité & eſpargne: à ce que l'honorable & ordinaire deſpenſe, continuë ſon train ſans interruption. A teleffect, les bleds ſont ſerrés au grenier, les vins en la caue, les chairs au charnier, les fruits des Arbres, des jardins, huilles, miels, & ſemblables, en leurs reſeruoirs. Ainſi en gros, vne fois l'an, l'Agriculture remplit la maiſon, & en menu, chacun jour l'Vſage la vuïde. Pour laquelle cauſe, pouuons-nous dire, auec raiſon, l'vn des principaux articles de la ſcience du meſnage, eſtre d'entendre ces choſes: où tant plus de profit & hõneur nous treu-

Des prouiſions.

uerons au bout de l'annee, que plus la Recepte aura surpassé la Despese. A quoi le pere & la mere-de-famille s'estudieront, selon leur distinctes qualités: à ce que rien ne defaille à leur maison, pour honnorablement la maintenir & decorer.

Et d'autant que l'Antiquité a ordonné à la Femme, la charge de la maison comme à l'Homme, celle de la campagne; ainsi nos Ancestres aians disposé des choses rustiques (approprians sagement l'ouurage à l'ouurier) ce sera la mere-de-famille qui disposera de la distributiõ des viures pour l'ordinaire despense, auec neantmoins communication de conseil, requise à tout mesnage bien dressé: estant quelquefois à propos, selon les occurrences que l'Homme die son auis & se mesle des moindres choses de la maison, & la Femme des plus serieuses. Le tẽps passé, quand on vouloit louër vn Homme, on le disoit, bon laboureur. C'estoit aussi lors la plus grande gloire de la Femme, que d'estre estimee bonne mesnagere: laquelle loüange, le temps n'aiãt peu esteindre, est elle encores en telle reputation, que celui qui se veut marier, aprés les marques de crainte de Dieu, & pudicité, par-dessus toutes autres vertus, cerche en sa femme le bon mesnage, comme article necessaire pour la felicité de sa maison. Ce nom de Mesnage est donné sans figure, comme par excellence, à ce dont nous discourons en cest endroit. Neantmoins, par icelui est entenduë toute la famille: particulierement en plusieurs endroits de ce Roiaume, les petits enfans sont appellés, Mesnage. Mesnage aussi appelle-on les meubles & vtenciles de la maison. Et tant necessaire en est la substance en toutes actions, que de tel nom, est deriué le verbe, Mesnager, dont nous disons, Mesnager la santé, Mesnager l'amitié, la faueur, la prosperité, l'occasion, le temps, le loisir, le plaisir, &c. Plus-grande richesse ne peut souhaiter l'homme en ce monde, aprés la santé, que d'auoir vne femme de bien, de bon sens, bonne Mesnagere. Telle conduira & instruira bien la famille, tiendra la maison remplie de tous biens, pour y viure commodément & honnorablement. Depuis la plus grande Dame, jusques à la plus petite femmelette, à toutes, la vertu du Mesnager reluit, par dessus toute autre, comme instrument de nous conseruer la vie. Vne femme mesnagere entrant en vne pauure maison, l'enrichit: Vne despensiere, ou faineante destruit la riche. La petite maison s'agrandit entre les mains de ceste-là: & entre celles de ceste-ci, la grande s'appetisse. Salomõ fait paroistre le mari de la bonne mesnagere, entre les principaux hommes de la cité. Dit, que la femme vaillante, est la coronne de son mari. Qu'elle bastit la maison. Qu'elle plante la vigne. Qu'elle ne craint ni le froid ni la gelee, estant elle & ses enfans vestus, comme d'escarlate. Que la maison & les richesses, sont de l'heritage des peres, mais la prudente femme, est de par l'Eternel. A ces belles parolles profitera nostre mere-de-famille; & se plaira en son administration, si elle desire d'estre loüee & honoree de ses voisins, reueree & seruie de ses enfans. Si elle fait plus d'estat de l'honneste richesse,

Anciẽnes louanges des hõmes, & des fẽmes.

Du Mesnage.

La vertu de mesnager, reluisante en vne feme.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que de la sale pauureté. Si elle aime mieux prester qu'emprunter. Si elle prend plaisir de voir touſ-jours sa maison abondamment pourueuë de toutes commodités, pour s'en seruir au viure ordinaire, au recueil des amis, à la neceſſité des maladies, à l'auancement des enfans, aux aumoſnes des pauures, & aux journalieres occurrences.

De ces contentemens jouïra la bonne meſnagere, moiennant la benediction de Dieu; & ce auec peu de labeur de corps, ains comme pour recreation, ce ſera ſeulement ſon eſprit, qu'elle emploiera en ſa negotiation, faiſant luſtre de ſa prouidence. Et comme nous auons donné au pere-de-famille, vn bon ſeruiteur pour le ſeconder, auſſi bailerons-nous à la mere-de-famille, vne bonne ſeruante, qui la releuera de beaucoup de peine (ſa ſuffiſance & ſa fidelité, ne lui eſtans ſuſpectes) à laquelle ne lui commettra, neãrmoins, que ce qu'elle-meſme ne pourroit manier ſans trop de trauail, & dont ſe fera ſouuent rendre compte. *Vne bonne ſeruante neceſſaire à la mere-de-famille.*

De diſpenſer la mere-de-famille, de ſe leuer tard, ordinairement, ne ſe peut, pour les raiſons repreſentees ci-deuant, & de peur d'experimenter ce mal, que Au 1. lieu

Trop repoſer & trop dormir,
Font le riche pauure venir.

Auſſi de l'aſſubjetir à la ſeuerité de ceſte loi, *D'eſtre la derniere couchee & la premiere leuee de la maiſon*, comme aucuns veulent, n'eſt raiſonnable, pour ne l'abandonner à trop de labeur, la priuant à eſcien, de la joüiſſance des biens que Dieu lui eſlargit, diſtinguant par là, les ordres, & la difference de la maiſtreſſe à la ſeruante; ains ce ſera ſa ſanté, qui en ordonnera. A l'œil & à clef, elle s'arreſtera, ſans rabat, c'eſt à dire, au Voir & au Serrer: tenant pour certaine maxime, *Que ce que la meſnagere laſche du Regard & de la Main, eſt mal aſſeuré*, s'entend ciuilement, ſans parler du trop difficile. Moiennant laquelle conduite, ſous la faueur celeſte, verra ſa maiſon s'accroiſtre d'annee à autre, & auec ſa loüange, ſes voiſins deſirer ſa hantiſe & ſon alliance.

PARTICVLARISANT ces choſes, dirai, Que tenant le Pain le premier rang en ceſt endroit, ce ſera à ceſt aliment-là, où premierement viſera noſtre pere de famille. Dés la cueillette il en ordonnera, auec diſtinction des bleds & leur emploi. D'entre tous ſes bleds, les meilleurs à la delicateſſe du Pain, deſtinera-il pour la fourniture de ſa table, donnant pour l'ordinaire de ſes ſeruiteurs & man-œuures, les grains propres pour les bien nourrir auec eſpargne. Les Fromens excellent tous autres grains à faire bon Pain, leſquels, ſelon leurs differentes eſpeces, les terres qui les portent, ſe ſurmontent les vns les autres en valeur. En diuerſes prouinces, la Tozelle qui eſt froment ras, eſt à preferer à tout autre, & des barbus, celui qu'on appelle rouge, dit des Anciens, *Far adoreum*. Des bleds, donques, les mieux choiſis, ſelon ſon lieu, noſtre pere de-famille ſe pouruoirra, faiſant ceſt honneur à Dieu, d'emploier à ſon particulier vſage, du plus exquis de ſa liberalité. Mais ſur tous, choiſira-il pour ce ſeruice, les bleds PAIN. *Quels bleds meilleurs au Pain.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

PAIN. qui croiſſent en la plus legere & plus ſeche terre de ſon domaine. Car auec les vins, ont de commun les bleds, de ſortir meilleurs & plus ſubſtantiels, de fonds maigre & ſec, que de gras & humide. Notera auſſi pour le Pain de ſa table, de faire retirer de la gerbe le bled, à meſure du beſoin : d'autant que le bled freſchement batu, rend le Pain plus blanc & ſauoureux, que longuement gardé au grenier. Ce que les boulengers de Paris entendent tres-bien, tel recerchans pour leurs trafiques. Ceſte obſeruation du batre, eſt particuliere pour les Prouinces eſquelles de jour à autre durant l'annee, les bleds ſont eſcous dans les granges, non pour les autres, où à la fois en Eſté, la recolte s'en fait en la campagne. Or ſoit ou en gerbe ou en grain, eſtat certain ſera dreſſé de la deſpenſe de la maiſon pour toute l'annee, autant auantageuſemẽt, comme l'on void quelque-fois, les extraordinaires conſumer grande partie de la prouiſion deſſeignee, afin que par faute de preuoiance, l'on ne ſe treuue en peine à l'arriere ſaiſon. Telle prouiſion ſera miſe à part, en gerbe ou en grain, ſelon le païs, auec diſtinction requiſe, d'vn coſté, pour la premiere table, de l'autre, pour la ſeconde: mais en lieu ſi bien aſſeuré, qu'elle ſe conſerue ſans deſchet, contre toutes ſortes d'ennemis de bon meſnage, hommes & beſtes. En païs Meridional, la prouiſion de l'vn & l'autre ordinaire, s'en fait dés la recolte, à la fois, pour toute l'annee, voire à l'aire meſme, ou peu de temps aprés dans le grenier. Car ſçachant, le pere-de-famille, les terres deſtinees à ſon Pain particulier, il en fait charrier les gerbes à l'aire en lieu ſeparé, & de là en bled au grenier, l'aiant au preallable fait cribler & nettoier en perfection, pour en retirer le ſeul & pur grain. Le bon des cribleures eſt meſlé auec l'ânone, qui eſt le bled du groſſier ordinaire compoſé de toutes ſortes de grains, formens, ſegles, orges, &c. ainſi tel meſlange dit en Latin *Annona*. Auſſi y ſont ajouſtés les reliefs des ſemences, leſquelles tout d'vne main, fait lors reparer, dont il tire beaucoup de repos: par ce moien, ſerrant ſous-clef toutes ſes prouiſions, de ſemences, de Pain pour ſes ordinaires, y comprenant les pauures, meſme pour la nourriture de ſa poulaille & de ſes chiens, qu'il ſort du plus groſſier de tous ſes grains, la faiſant retirer en lieu deſtiné pour la diſtribution ordinaire de l'Hyuer.

Eſtat du bled pour le Pain de toute l'annee.

Diſcours ſur les bleds vieils & frés batus.

POVR le Pain du maiſtre, l'ordre d'emploier le bled freſchement batu, eſt tres-bon: pour celui du valet, le longuement gardé en grenier aëré. Il a eſté dit le Pain venir plus delicat de ceſtui-là, que de ceſtui-ci; la raiſon procede de certaine humeur que le grain ſe conſerue dãs l'eſpi, eſtant enueloppé de ſa balle, qui la rapportãt au moudre, la farine en demeure parfaitement blanche, à l'vtilité du Pain qui en eſt fait: à cauſe que groſſierement mouluë (pour l'humilité du bled) ſe ſepare mieux du ſon, qu'eſtant fort briſee, ainſi que communément ſe fait de bled ſec. Et c'eſt ce que font les boulengers pour blanchir leur Pain, quand, contraints de ſe ſeruir de bled vieil batu, pour en corriger la ſechereſſe, le mouïllent l'enuoiant au moulin. A la delicateſſe du Pain ſert auſſi tel

ſejour

PAIN.

ſejour du bled en la gerbe, d'autant que là il ſaſſaiſonne & prepare treſ-bien, & ſe conſerue nettement ſans nulle pouſſiere, couuert de la balle de l'eſpi, ſi que parfaictement net il en ſort. Mais auſſi moins de Pain en prouient-il, que de bled longuement gardé en grenier; par ce qu'eſtant ceſtui-ci endurci par l'aer, deuenu ſec, par conſequent plus facile à moudre, que humide, fait plus de farine, & moins de ſon, que ceſtui-là. Et telle farine eſt, en ſuitte, aiſee à conſeruer longuement, à cauſe de la ſechereſſe, qui vient à grand profit au meſnage: attendu que toute farine aſſaiſonnee par longue garde, Panifie mieux, que la recente. Ces conſiderations feront biaizer en ce meſnage. Quoi-qu'en pays Septentrionnal, le Pain du commun ſe fera de bled longuement gardé en grenier, pour l'vtilité, ſe diſpenſant en ceſt endroit, d'en faire battre à la fois, la prouiſion de cinq à ſix mois, laquelle repoſee en grenier ſitué au milieu ou au plus haut de la maiſon, & là ſouuent le bled eſuenté à la paeſle, au bout de ce temps-là, ſera enuoié au moulin, & la farine en prouenant, auant qu'eſtre emploiee, auſſi gardera-on longuement. La farine ſe conſeruera en bonté tant qu'on voudra, comme de ſept à huict mois & d'auantage, ſi on la fait faire la Lune eſtant en decours, ſi on la tient dans des caiſſes de bois repoſans en lieu ſec, ſi on y meſle parmi quelque peu du ſel: & ſelon aucuns, s'augmentera de la vingt-ou vingt-cinquieſme partie, ſi on la remuë de caiſſe en autre, de mois en mois, pour prendre aer. C'eſt choſe bien aſſeuree, que la farine ainſi gouuernee, rendra moins de ſon, & plus de fleur, & en ſera le Pain de meilleure garde, & moins ſujet à ſe moiſir, qu'aucune autre. à ceſt article-ci, du moiſir regardant le poinct de la Lune ci-deſſus marqué.

Comment conſeruer longuemẽt la farine.

Au 1. Lieu cha. VII.

AVSSI ſallongera la farine du meſnage; des reliefs de la boulengerie du Pain du maiſtre (afin que rien ne ſe perde de ce qui eſt vtile) mais ce ſera aprés les auoir repaſſés en tamis ou bluteaux à ce propres, pour en retirer le meilleur: & le plus groſſier ſemploiera à la nourriture de la poulaille, pourceaux, chiens. C'eſt proprement la charge de la maiſtreſſe que le maniment du Pain, comme il ſemble n'appartenir qu'au maiſtre celui du bled.

AV PAIN, donques, aura l'œil la mere-de-famille, pour en tenir ſa maiſon fournie ainſi qu'il appartient, afin que tant pour l'ordinaire, que pour la ſuruenue des amis & des extra-ordinaires reparations, ce tant precieux & neceſſaire aliment, ne defaille, ni en qualité ni en quãtité: dont elle receura d'autant plus de contentement & honneur, qu'en l'vn & en l'autre, meilleure preuue elle aura fait de ſa prouidence. La bonne chere, procede principalement du Pain & du vin: car quel traictement pouués-vous receuoir, quoi-que la table ſoit couuerte d'autres bons alimens & viandes exquiſes, ſ'il y a defaut au Pain & au vin? De ſe pouruoir de Pain chés le boulenger, c'eſt trãcher par trop de l'hõme de ville: & puis que nous fourniſſons la matiere au

C'eſt proprement de la charge de la mere de-famille

PAIN

boulenger, pourquoy n'y ajousterons-nous la forme? Pour à cela paruenir la mesnagere du païs Septentrional, pour le Pain de la premiere table en enuoiera le bled au moulin au partir de la gerbe: de Meridional: directement du grenier. Mais ce sera aprés l'auoir si bien fait nettoier de toutes ordures, de nielle, de vesce, d'yuroie, de pierres, de grauois, de poussiere, qu'il reste parfaitement net sans laquelle curiosité beau ne bon Pain n'estant à esperer. Le bled de grenier, pour sa siccité veut estre mouillé auant que moulu; peine qu'on ne se donne pour le freschement batu: la raison en a esté rendue. Partant, cestui-là sera arrousé d'eau freche, en le maniant de tous costés si bien que tout s'en ressente, jusques au dernier grain. Vne pinte d'eau, suffira pour quatre boisseaux de forment, mesure de Paris, qu'on leur fera boire douze ou quinze heures deuant que mettre le bled sous la meule, & ainsi humide, sera conuerti en farine. Puis qu'il s'agit ici plus de delicatesse que d'espargne, le meusnier sera auisé, de ne briser beaucoup le bled, ains le moudra grossierement, ne faisant presque que le concasser, à ce que facilement, le son pur se despouille, se separant de la farine. Le contraire se pratiquera au moudre du bled du grossier ordinaire c'est qu'il sera fort brisé sous la meule, afin que peu de son il reste pour le proffit de ce mesnage.

Quel bled est requis d'arrouser l'enuoiant au moulin.

Le bled pour le Pain blãc sera grossierement moulu.

Au contraire celui pour le Pain bis.

EN cest endroit seroit à propos de parler des moulins à moudre les bleds, du diuers naturel des pierres dõt les meules sont faites selon les pais, de leur artifice, à eau, à vent, à bras: ce que je reserue à plus de loisir pour sur telle matiere donner à nostre pere-de-famille, des pertinens auis, qu'vtilement il pourra emploier estant posé en lieu, dont la commodité des eaux, proximité & abondance des habitans, fauorisent ceste espece de mesnage.

Vne seruante robuste pestrira le Pain.

IVSQVES ici c'est l'esprit qui plus trauaille que le corps au contraire d'ici en auant, c'est le corps qui plus trauaille que l'esprit. Pour laquelle cause, à la plus robuste de ses seruãtes dõnera charge, la mere-de-famille, de boulẽger sõ Pain, le paistrir & parfaire, imitãt tãt que faire se pourra, les boulengers dõt leur force d'hõme, excellãt celle de fẽme les fait bien ouurer en cest endroit. Venue que soit la farine du moulin, la seruante la sassera bluttera, & tamisera tant curieusemẽt & bien, que separé le pur sõ, deux parties de la farine en soient faites, la pl° subtile pour le Pain dõt est questiõ; & l'autre, pour en faire du Pain rousset auec d'autre farine de segle: comme sera dit, En cabinet chaud, sera la boulengerie, pour l'impossibilité de bien faire en lieu froid, la chaleur fauorisant ce mesnage. Toutes sortes de bleds, indifferemment, ne se gouuernent de mesme, leur donnant les terres & climats, diuerses qualités, dont diuersement aussi conuient les manier. Voulans, plus ou moins, estre brisés au moulin, les vns que les autres: leurs farines aussi, plus ou moins les vnes que les autres, auoir du leuain, du sel, de l'eau, plus chaud ou plus froid, plus ou moins, la paste estre maniee & cuitte. Voire recognoit-on telles differences, non seulement de climat à au-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tre, ains de ville en ville, tant Nature eſt abondante en proprietés: la- PAIN.
quelle ne voulant eſtre cõtrainte, autre que general auis ne peut eſtre ici donné, qui eſt de ſe laiſſer aller au courant de l'experience. Suiuant laquelle, la ſeruãte ſinſtruira du moien qu'elle aura à tenir en ce meſnage: ſur quoi ſeſtant vne fois reſolue, marchant aſſeurément, fera touſ-jours bon Pain, ſans ſe tromper. Les eaux apparemment manifeſtent leur vertu au Pain, n'eſtant poſſible faire bon Pain où l'eau ne fauoriſe l'œuure, quoi-que de bled le mieux choiſi, & tiré du meilleur endroit de la contree. C'eſt l'eau de Goneſſe, qui donne reputation au Pain qu'on trãſporte de là à Paris, ſ'il en faut croire les paiſans de ce village, où en grande aſſemblee, j'ai veu Monſieur d'Eſternai, leur demãder la cauſe de leur Pain. Cependant, la ſeruante donnera ordre à ſon four, pour le faire eſchauffer ainſi qu'il appartient, meſurãt le tẽps, à ce qu'il ſe treuue preſt quand & la paſte, & qu'icelle y eſtant miſe à poinct nõmé, le Pain en ſorte cõuenablemẽt cuit, ne trop ne peu, ainſi que chacun deſire. Ce qui ne ſe peut faire, quand par faute de preuoiance, le four & le Pain ne ſentre-accordent: lors aueuant, ou que le Pain eſt bruſlé en ſa ſuperficie, la crouſte hauie empeſchant l'interieur de ſe cuire, ou que le Pain ne ſe cuit preſque rien, demeurant en paſte.

La qualité de l'eau, ſe recognoit au Pain.

Du four.

LE four eſt tres-conſiderable pour la difference qu'il y a de four à four: n'eſtant poſſible en autre que bié qualifié, d'appreſter jamais Pain de valeur, ne pour le gouſt, ne pour l'eſpargne. Lequel particulier meſnage, accouplé auec le moulin, je delibere repreſenter, pour ſi bien en choiſir la matiere, & en ordonner de la forme, que la mere-de-famille en aura contentemẽt, tant pour l'appareil du Pain, qu'eſpargne du bois.

TOVCHANT la diuerſité des Pains, celuy-là recognoiſtra qui voiageãt par ce Royaume la voudra curieuſement remarquer: cauſee, non tant par la proprieté des bleds, que par les humeurs & fantaſies des peuples. I'ai monſtré ſemblables varietés eſtre au maniment du vin, & combien peu de perſonnes ſ'accordent entierement en tel meſnage. De meſmes en eſt-il du Pain, afin que facions marcher enſemble, les deux plus neceſſaires Alimens à l'entretien de ceſte vie. De telle curioſité, tirerons-nous quelque ſalutaire auis pour no⁹ en ſeruir, ſi y voiõs du iour, taſchans continuellement d'apprẽdre quelque choſe, pour le bien de noſtre meſnage, ſans toutesfois nous eſloigner de nos accouſtumances, que par la guide de la raiſon.

Remarque des Pains

AV III. LIEV. CH. VIII.

DE pluſieurs ſortes de Pains ſe ſert-on à Paris, aucunes faites dans la ville par les boulengers jurés: autres és villages d'alentour, d'où il y eſt porté vendre à chacun marché. Le pain le plus delicat eſt celuy qu'on appelle, pain Molet, que les boulengers font par ſouffrance, n'eſtant permis par la police, à cauſe qu'il eſt de mauuais meſnage, ſy deſpendãt trop. Il eſt cõmunémẽt petit, & rond & fort leger, ſpongieux, & ſauoureux, à cauſe du ſel qu'on y met, qui le rend moins blanc qu'il ne ſeroit ſans iceluy, aucun des autres Pains ni de ville ni des champs n'eſtãt du tout riẽ ſalé. Le Pain dit Bourgeois, & celuy nõmé de Chapitre,

De ceux de Paris.

PAIN. ſuiuent le molet, n'eſtans differens par entre eux, qu'en la figure, le Bourgeois ſ'eſleuant plus en rondeur, que celui de Chapitre, qui eſt plus preſſé plus plat: tous deux ſont de matiere fort blanche, fort peſtris, du poids de ſeze onces, & du prix d'vn ſol, quād le ſeſtier du bled froment meſure de Paris eſt à deux eſcus & demi, augmentant & diminuant le prix non le poids, à meſure de celui du bled. Le Bis blanc ſuit aprés; il eſt vn peu gris. Finalement le Bis, qui eſtant de couleur plus obſcure, eſt auſſi de plus petit prix. Il ſé fait d'vn ſol & de ſix deniers la piece; comme auſſi du bis-blanc, du bourgeois, & de celui de chapitre: mais c'eſt touſ-jours ſous le reglement du prix du bled, ſelon les diuerſes qualités du Pain. Des villages voiſins, diuerſes ſortes de Pain apporte-on en ladite ville, dont le plus remarquable eſt celui de Goneſſe. Il eſt fort blanc & delicat, ne cedant rien au molet eſtant mangé frais, mais de plus d'vn iour n'eſt agreable. Ce Pain varie en corps, ſ'en faiſant de grands & de petits, de figure ronde platte, où n'y a reglement aucun, non plus qu'aux prix, qu'on tient haut & bas, ſelon qu'on treuue les acheteurs. De meſme eſt il du Pain des autres lieux, ſe diuerſifiant en corps, en figure, en couleur, en qualité, & en prix, y en aiant de grands, de petits, de ronds, de longs, de blancs, & de gris, pour ſeruir à toutes ſortes de perſonnes. Tous leſquels Pains faits par boulengers, qu'on nomme, eſtrangers, ſont dits, Pain-Chalan (hor-mis celui de Goneſſe) qu'on vend à diſcretion ſans autre police, que des places, eſquelles les gens de village les portent expoſer en vente, où, ſans confuſion, toutes ſortes de Pain ſe voient diſtinctement. Par aucunes particulieres maiſons de Paris, ſe fait auſſi du Pain, qu'ō cuit, où dans le logis meſme, ou chés les boulengers, à vſage des autres villes de ce Roiaume. C'eſt du Pain de meſnage, ainſi appellé, qu'on façonne, à volonté, mais preſque touſ-iours, tient-il le milieu entre le bis-blanc & le bis. Quand au Pain des villageois d'alentour de Paris, laboureurs, vignerons, & autres manians la terre, il eſt communément fait de bled meteil, qui eſt compoſition de forment & ſegle, dont la farine eſtant finement taſſée, ſ'en façonne de bon Pain pour le mettaier, ſa femme & ſes enfans, & vn ſecond, pour ſes valets.

CECI ſoit dit comme pour exemple: n'eſtant mon intention, non-plus que neceſſaire, de repreſenter les particularitez de ce meſnage, obſeruees és autres prouinces. N'oublierōs en ceſt endroit, de recognoiſtre la prouidēce celeſte, en ce qu'elle a pourueu ſon peuple par tout où elle l'a logé, de ce tāt neceſſaire & exquis Alimēt de Pain; mais auec grāde abondāce, voire auec delicateſſe, en toute l'eſtēdue de ce Roiaume; n'y aiāt prouince où ne ſe mange du Pain fort exquis. Il eſt vrai, que ſelon que les contrees ſont accommodees de bled; de meſme y eſt le Pain, plus ou moins beau & bon, delicat ou groſſier; mais par tout, le peuple ſe nourrit & entretient tres-bien, du bled qui croiſt en ſa terre, ou en celle de ſon voiſinage. Dieu aiant donné à cha-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

cun, le contentement de sa naturelle nourriture. PAIN.

REVENANT à la seruante de nostre mere-de-famille, aprés qu'elle aura tiré son Pain du four, le laissera vn peu esuenter, comme pour vn couple d'heures, & aprés le reposera en lieu temperé de sechereſſe & d'humidité, net en perfection, à preuue de rats, souris, & pouſſiere, où se maintiendra tres-bien tendre & molet, deux ou trois jours, & tel là le treuuera la mere-de-famille, pour l'ordinaire, pourueu qu'elle en face cuire deux ou trois fois la ſemaine: par lequel ordre, mangerés touſ-jours Pain frés, delicat & ſain, ainſi que raiſonnablement le bon meſnager deſire auſſi

où repoſer le Pain ſortant du four.

Pour l'homme qui eſt de ſejour,
Eſt ordonné le Pain d'vn jour.

QVI ne veut tant delicatement eſtre ſerui de Pain, tant finement n'en fera-il faſſer la farine: ains y allant retenu, en fera faire du Pain de meſnage, non du tout bien blanc, ains vn peu rouſſet, à quoi il treuuera quelque eſpargne: non toutesfois telle, que le bon & aiſé meſnager, ſe doiue priuer du plaiſir d'auoir ſa table touſ-jours fournie du plus beau & meilleur Pain de ſa terre: veu meſme qu'en telle curioſité, rien ne ſe perd, ou treſ-peu: d'autant que ce qui reſte ſemploie vtilement és autres Pains de la maiſon. Ceſte affection-ci d'auoir beau Pain ſaccouple auec celle des vins, loüable l'vne & l'autre, eſtant le propre de tout homme d'eſprit, que d'eſtre exquiſement accommodé de ces deux Alimens.

OVTRE le Pain blanc de l'ordinaire, pluſieurs autres Pains, delicats & friands, ſe font de la fine fleur de farine, ſeule & meſlangee, dõt la mere-de-famille n'en ignorera la façon, par telles gentilleſſes, manifeſtant la gentilleſſe de ſon eſprit; où elle l'emploiera, & les mains auec, digne ouurage de toute honorable damoiſelle: pour en parer ſa table à la ſuruenue des amis, pour les malades, pour les enfans, pour opportunément en faire des preſens. Fougaſſes, Braſſadeaux, Tourtillons, Biſcuits, Eſchaudés, Oublies, Cachemuſeaux, Gaſteaux, Popelins, Gaufres, Petits-chouds, Maccarrons, &c. ſont les plus communes viandes requiſes en ce lieu, qu'on façonne diuerſement, ſelon les matieres qu'on a, deſquelles la principale eſt la farine, comme faiſant le gros de l'œuure.

LE Pain rouſſet vient aprés le blanc, puis le bis, finalement celui des chiens, faiſant la quatrieſme ſorte, qu'on tire du plus groſſier des bleds, & des reliefs des farines des autres Pains. Telle diuerſité & multiplicité de ſortes de Pains, ſont neceſſaires au meſnage, y auiſant de prés, pour la difference des perſonnes de la maiſon (bien que ceſt vſage ne ſoit indifferemment receu par tout) auſquelles ſe treuuent, & de l'aiſance & de l'eſpargne, tout ce qu'on en peut ſouhaiter. C'eſtoit l'antique façon de viure de nos premiers Pere-grands, que de manger du Pain de leurs valets, communiquans enſemble, leur nourriture, leur trauail, comme j'ai monſtré ailleurs. Mais aujourd'hui, que ces

Diuers Pains.

Simplicité des Anciẽs touchant leur viure.

PAIN. Au 1. lieu chap. VIII.

actions-là ſont diſtinguees, & que le tẽps a fait paſſer en force de choſe jugee, la diſtinction des ordres ; la raiſon veut, qu'auſſi bien au traittement, qu'aux habits & exercices, l'on recognoiſſe la difference du maiſtre au valet, quand meſme ce ne ſeroit, qu'en euitant confuſion, maintenir ceſte diuine police, de Commander & d'Obeir. Ne faire que d'vn Pain en la maiſon, eſt choſe, ou trop groſſiere ou trop deſpenſiere ; telle inegalité empeſchant de marcher droict le noble meſnage : n'eſtant non-plus raiſonnable, que le maiſtre ſe nourriſſe du Pain du valet, que le valet de celui du maiſtre. Conſideré meſme, que rien ne ſe perd, ains tout ſ'emploie au meſnage delicat & groſſier; ſous telle diſtinction, que le bon eſt pour le valet, & le meilleur pour le maiſtre. Et ce ſeroit auſſi autant ſe deceuoir par brutale auarice, de faire tout l'ordinaire de la maiſon, de Pain groſſier ; que par éuentee prodigalité, de n'en faire que de delicat.

Pain de deux couleurs.

LE Pain rouſſet eſt ſerui à la table du ſeigneur, en potage, où il eſt aggreable, & encores profitable à la ſanté, tenant le ventre laſche, ſelon les Medecins. Il ſe fait de pur meteil, compoſé de froment & de ſegle, y ajouſtant, ſi on veut, quelque partie des reſtes de la farine du Pain blanc, comme a eſté dit. Auſſi pour la meſme cauſe de la ſanté, fait-on du Pain bigarré de blãc & de gris, dont les couleurs diſtinctes, ſe voient par littees à trauers du Pain, qu'on compoſe de paſte blanche de froment, & de griſe de ſegle. Du ſegle ſeul, ſe fait de fort bon Pain, voire aſſés blanc, quãd par le benefice de la terre, le ſegle ſ'approprie à cela, comme ſe void en pluſieurs lieux, & la farine en eſt ſubtilemẽt paſſee : mais retenant ſon naturel, demeure touſ-jours venteux de nourriture, dõt il eſt rejetté de pluſieurs, meſme de ceux qui ne l'ont accouſtumé. Tel Pain eſt propre pour gens de moienne eſtoffe, qui communément abordent à la maiſon, auec eſpargne du blanc, qui n'eſt que pour perſonnes de qualité.

Du Pain Bis.

LE Bis, eſt pour le groſſier de la famille & manœuures, qu'on fait de l'annonc, qui eſt compoſition de toutes ſortes de grains. En païs du tout abondant en bleds, le pain du commun, ne ſe fait que de vrai meteil, voire du ſeul froment groſſierement paſſé. Mais où l'on eſt eſchars en grains, ſoit ou pour le naturel de la terre, ou pour l'infertilité de la ſaiſon, l'on y emploie toute ſorte de grains, orges, millets, auoines, juſques aux legumes & fruits des arbres, meſme le gland, quand la pauureté & famine preſſent. Il a eſté dit n'aguieres combien eſt requis pour ce Pain-ci, d'auoir la farine aſſaiſonnee ; d'autre farine, dõques, que gardee quelque tẽps, n'emploiera-on en ceſt endroit, au cõtraire de celle du Pain blanc, qui veut eſtre freſchement peſtrie. En ſuite, d'autre Pain l'on ne mangera au groſſier meſnage qu'affermi, par la garde de quelque ſepmaine. Ainſi le Pain filera longuement pour le bien de la maiſon. Quãt à l'ordre de peſtrir & parfaire ce Pain ci, la farine laſſee, & d'icelle retiré le plus groſſier pour le Pain des chiens, & en dõner de la farine aux pourceaux, & du ſon à la poulail-

Le Pain du meſnage ſera mangé dur, non iamais tendre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

le, ſera miſe en leuain à telle heure du jour, qu'elle ſoit preſte à peſtrir à l'apres-ſoupee; par telle élection donnant loiſir aux ſeruiteurs (ſans deſtrac de leur journee) d'aider à la ſeruante à ce meſnage: auquel de tant meilleure volonté ils ſemploieront, que meilleur Pain ils eſpereront de manger, en bien remuant la paſte, comme de là prouenant le bon appareil du Pain. De meſme comme le Pain blanc à poinct nõmé ſera le four commodement eſchauffé, afin qu'à propos, ceſtui-ci y eſtant mis pour cuire, il en ſorte bien apreſté: & qu'apres l'auoir eſuenté quelques heures, il ſoit ſerré en ſon grenier, nettement & ſeurement, juſques au beſoin, d'où il ſera retiré à meſure qu'on l'ẽploiera pour la nourriture des ſeruiteurs & manœuures, & pour aumoſnes aux pauures. La charge du four ſera donnee à vn ſeruiteur de la maiſon, lequel nommément à ce deſtiné, ſans ſen fier à ſes compaignons, aura ſoin de le garnir de bois, dés auſſi toſt que le Pain en ſera ſorti: afin qu'encores chaud de la precedente cuiſſon; & là deſſus treſbien fermé, le bois ſy acheue de deſſecher & preparer, pour le profit du Pain, qui en ſuite y ſera cuit. Ce ſera auſſi tel ſeruiteur, qui aidera à la chambriere, à enfourner le Pain, ſi ſeule, pour ſon imbecilité, elle ne peut ſatisfaire à tant de fatigue. Cela ſentend pour le grand four du Pain de meſnage, car pour le petit du Pain blanc, le ſeruiteur ne ſen meſlera aucunement: attendu que pour ſon facille maniment, la chãbriere, ſans nul aide, le conduira auec peu de peine.

PAIN. *Comment façonné.*

Vn ſeruiteur nommé; aura la charge du bois pour le four.

RESTE pour fin de la preparatiõ de noſtre Pain, à ſe reſoudre de ſon corps, c'eſt à dire de quelle grandeur ou petiteſſe l'on le doit faire, pour le biẽ de ce meſnage, article moins curieux, que neceſſaire. Iuſques ici j'ai eſté religieux obſeruateur de la couſtume, & en ai dit les cauſes. Maintenant mon auis eſt, Que autres ne meſnagent bien le Pain, que ceux qui le font petit; & ma raiſon, Que le petit Pain eſt fort aiſé à diſpenſer, car eſtãt meſuré au repas d'vn hõme, autant de Pains ſerõt mis ſur la table, qu'il y aura des hõmes au repas, & par deſſus, quelques vns dauãtage, pour ſuppleer aux defauts qu'y pourroiẽt eſtre. Ce que tant juſtement ne ſe peut faire du grand, ains y allãt incertainement, lõ en dõne preſque touſjours trop, ou peu. Ioint, que c'eſt peine, que de couper le grand Pain, qui eſt ſuiuie de la perte des mietes qui en cheent en le coupãt. Et ce couper auſſi, fait eſuẽter le Pain, quand eſtãt entamé, la trãche en demeure expoſee à l'aer & la pouſſiere. Ceſte incõmodité ſy ajouſte, que pour l'vſage, l'on eſt cõtraint manier ſouuẽt le grand Pain, & par conſequent eſt moins net, que celui qui ſe manie peu. Auãtage qui eſt au petit Pain, lequel, du four eſt porté directemẽt au grenier, & du grenier à la table. Les raiſõs cõtraires ſont, que le petit Pain, eſt plus dãgereux de ſe perdre, que le grãd, le portãt & rapportãt du four, pour ſon grãd nõbre, difficile à tenir cõpte, ſujet à meſcõpte, &, Qu'il ſe deſſeche pluſtoſt, q̃ le grãd. A quoi eſt reſpõdu, que l'œil & la clef de la mere-de-famille, arreſterõt la perte. Quãt au deſſecher, ce n'eſt choſe qu'õ craigne, veu q̃ c'eſt meſnage, de faire mãger le pain affermi, & nõfrais.

Quel ſera le corps du pain.

Diſcours ſur ce particulier meſnage.

Si on alleguela couſtume, la replique ſera, Qu'il n'y a pas moindre gloire de rompre la mauuaiſe couſtume, que de garder la bonne. Que c'eſt notoire eſpargne, que de dreſſer eſtat de la deſpence journaliere du Pain, & là ſe tenir: ce que beaucoup plus facile en eſt la pratique, en ſe ſeruant du petit, que du grand Pain, reuenant au ſoulagement de la mere-de-famille: meſmes eſtãt queſtion d'enuoier aux champs en diuers lieux, les gouſters de ſes mercenaires à diuerſes perſonnes, laboureurs, vignerons, paſteurs, vachers, &c. Eſtant auſſi conſiderable la netteté, qui finira ce diſcours.

VIN. VOILA touchant au pain. Quant au Vin, bien que ſuiuant le prouerbe, vne fois l'annee l'on ſ'appreſte à boire, comme a eſté dit ailleurs, & qu'en vendanges il ait eſté pourueu à toutes ſortes de Vins: ſi eſt-ce, que de jour à autre, l'on en diuerſifie & change, faiſant des boiſſons particulieres pour les banquets, pour les malades & pour autres occaſions. D'aucunes deſquelles, nous diſcourons en ceſt endroit, afin que noſtre pere-de-famille, aiant chés ſoi, tout ce dont il pourroit auoir beſoin, ne ſoit en peine d'enuoier à la ville cercher telles delicateſſes.

Façon de Hypocras L'HYPOCRAS, eſt la boiſſon la plus cognuë de celles dont nous entendons parler, beaucoup priſee, pour ſa valeur. Ainſi eſt-il compoſé. Dans trois chopines, meſure de Paris, du plus exquis vin qu'aurés, blanc ou cleret, ſeront infuſees, vne once de fine canelle, bien choiſie, miſe en poudre, vne liure de ſucre fin, concaſſé, auec vn peu de gingembre puluriſé, & ce pour ſept ou huict heures, repoſans toutes ces choſes, dans vn vaiſſeau bien net, & bien fermé. Aprés, ſera le tout paſſé par la chauſſe, & coulé ſept ou huict fois, pour en retirer tous les eſprits. Finalement, l'Hypocras parfait par ce moien, ſera ſerré dans des bouteilles bien eſtoupees, de peur de l'eſuent, attendant l'vſage.

AVTRE Hypocras. Prenés vne once & demie fine canelle, demie once racine d'Iris de Florence, vne dragme graine-de-paradis, autant de gingembre, le tout mis en poudre: vne liure demi quart ſucre fin concaſſé. Ces choſes ſeront infuſees dans le Vin, comme deſſus & auec icelui de meſme paſſees par la chauſſe; y ajouſtant lors, cinq ou ſix amandes douces, concaſſees; ou vn peu de laict de vache, pour clarifier l'Hypocras, & le conſeruer longuement en bonté, ſans ſ'eſuenter ni ſentir le vaſe.

POVR dõner au bon Vin, le gouſt de l'Hypocras, à l'inſtant qu'on ſe veut mettre à table: faut y meſler vn peu de l'eau à ce deſtinee; la gardant pour tel ſeruice, dans vne phiole de verre bien fermee. Ainſi eſt preparee telle eau. Prenés deux onces fine canelle, demie once gingembre, vne dragme girofle, demie dragme muſcade, vne dragme & demie poivre, autant de graine-de-paradis; le tout puluriſé, ſera jetté dans deux chopines d'eau de vie, pluſieurs fois diſtillee, pour la rendre plus exquiſe; icelle eau eſtant dans vne phiole de verre bouchee, pour y demeurer quatre ou cinq jours: chacun agitant ce meſlange,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

trois ou quatre fois, pour en laisser la substance dans l'eau ; laquelle au bout dudit temps, sera passee à trauers d'vn linge blanc: aprés serree & emploiee comme dessus. A la charge d'ajouster lors au Vin, du sucre en poudre la quantité qu'on voudra. VIN.

L'HYPOCRAS sera suiui de la Maluoisie, non de celle de Candie, mais de l'artificielle : non faite auec des Raisins, mais auec du Miel, tant l'homme abonde en inuentions. Prenés du bon Miel de Narbonne, la quantité que voudrés, enfermés-le dans vn vaisseau de terre vitree, bien bouché, sans respirer, & le faictes longuement bouillir dans l'eau ou bain-de-marie, jusqu'à ce que, cuit, deuienne comme huile aiant bon goust. Aprés, mettés de l'eau de riuiere ou de cisterne, dans vn chauderon estamé, marquant auec vn baston, la hauteur de l'eau, dont le chauderon n'en sera rempli : & sur icelle ajoustés-y la moitié moins du miel preparé comme dessus, le meslant curieusemẽt auec l'eau, à force de battre & agiter, auec vn baton, afin que le miel se dissolue : ce fait, le tout bouillira à petit feu (l'escumant au besoin, pour le descharger de saleté) iusques à la consomption de la marque qu'aurés prinse au baston. Ce fait, laisserés repoſer ; estant tiede, le remuerés dans vn tonneau à vin, auquel aura eu auparauant quelque bon vin exquis, comme blanc, muscat ou autre : puis sur trente pintes de la susdite composition, mettés vne pinte de ius de houblon, ou de celui des racines & fueilles d'orvale ou toute bonne, & vne pinte de fine eau de vie, dans, laquelle aurés mis du sel de tartre, & le quart d'vne pinte de lie de biere, pour donner force à la Maluoisie : laquelle par la vertu de ces choses, boult aussi fort, que si elle estoit mise sur le feu en quel temps que ce soit. Le vaisseau où sejournera ceste Maluoisie sera exposé au Soleil, quelque tẽps ; à la charge de le tenir biẽ bouché, & touſ-jours plein : ce qu'on fera, en le auiliant souuent auec de l'hydromel, qu'à ce expressemẽt aurés preparé. Au bout de trois mois la Maluoisie aura attaint le poinct de sa parfaicte bonté, en laquelle se maintiendra fort longuement, sans se corrompre iamais. *Maluoisie.*

AVTRE Maluoisie est faite, nõ auec du Miel, ains auec des raisins au temps de vendanges, en ceste maniere. Le mouſt des plus exquis raisins croissans en pais sec exposé au Soleil, cueillis bien meurs, & aprés emmatis au Soleil, sept ou huict iours, sera bouilli à feu mediocre, iusqu'à la consomption de la sixiesme ou huictiesme partie, plus ou moins, selon la force que desirés en la Maluoisie, l'escumant curieusement. Puis sera entonné, en y aiouſtant vne chopine d'eau de vie auec sel de tartre (comme dessus) laquelle eau se taindra en rouge par la tartre, dont la Maluoisie s'en colorant se rendra plaisante à la veuë. Telle mesure d'eau de vie, suffira pour deux barraux de mouſt mesure d'Auignon. Si desirés telle boisson auoir gouſt de muscat, mettés y de la fleur de sureau : ou la voulãt d'autre saueur, des racines, fueilles & fleurs de toute bonne appliquees en sachets, comme a esté dit ailleurs. Lieu IIII. Chap. 10.

I'AI aussi parlé de l'Hydromel : neantmoins, en dirai-ie encores ce *Hydromel.*

VIN. mot, Qu'eſtant l'Hydromel fait de huict pintes d'eau, & vne de bon miel, bouilli à conſomption de la moitié, y ajouſtant à la fin, vne once d'eau de vie, ſe rendra excellent, & de longue garde, ſans ſe corrompre, l'eſpace de dix à douze ans.

Vinaigre. IE ne m'eſloignerai, non plus, beaucoup de mon diſcours, mettant ici vn excellẽt Vinaigre. Prenés des raiſins ſecs ou paſſerilles, des meilleures, oſtés-en les pepins, & les faites bouillir dans du bon Vinaigre rozat, juſques à ce que les raiſins ſ'ouurent & creuent. Lors paſſerés le Vinaigre à trauers d'vn linge blanc, exprimant la ſubſtance des raiſins le logerés dans des phioles bien bouchees. Ce Vinaigre eſt accõpagné de douceur agreable: eſt fort ſain, ſans offenſer l'eſtomac: duquel mettant quelque peu ſur autres Vinaigres, leur bonté en ſera augmẽtee ſelon la quantité ajouſtee.

Ceci eſt à cõſiderer. POVR l'vſage des Vins communs, eſt neceſſaire d'en dreſſer ſi bien l'ordinaire, qu'il puiſſe durer: à ce qu'on ne ſoit contraint, par faute de preuoiance, d'en enuoier achepter au bout de l'annee. Les bouteilles & flacons ſeront meſurés à la deſpence de chacun repas, à ce que juſtement ils contiennent ce dont l'on a beſoin, bien peu dauantage, eſtant beaucoup meilleur les tenir vn peu plus grandelets, que trop petits, & par ce moien, qu'il reſte quelque peu de Vin, que d'en auoir faute. Car deffaillant le vin au bout du repas, on n'en reua querir pour ſuppleer à tel defaut, que trop, & ce trop ne retourne jamais à la caue, ains ſe perd, & telle perte, bien que petite à chacun repas, au bout de l'annee ſe treuue grande, conſumant, ſans neceſſité, pluſieurs tõneaux de Vin: leſquels eſpargnés, opportunément ſ'emploierõt l'annee ſubſequente, dont le meſnage ſe maintiẽdra auec honneur & profit.

Du Perſer des Vins. Perſer les Vins au milieu du tonneau, eſt bon & ſubtil meſnage, parce que mettant la canelle, fõtaine, ou robinet en tel endroit premieremẽt, & aprés au bout de quelque temps, au pied du tonneau, ſemble que ce ſoient de diuers Vins, dont celui venant le dernier, ne ſent preſque jamais la longue traitte. Non obſtant telle cõmodité, ne beuués vos Vins juſques à la derniere goutte, non tant pour le regard du gouſt, qui en d'aucuns Vins eſt touſ-iours vn, ſans ſ'empirer (meſmes en ceux logés à la maniere que i'ai monſtree, peu exceptés) ains pour la ſanté, n'eſtant iamais tant ſalutaire le vin bas, que l'autre. Mais laiſſerés tel Vin pour les valets, qu'aiant fait tirer de là, puis ietter ſur le tõneau de Vin rapé pour l'alongement d'icelui, fera filer telle boiſſon toute l'annee, qui ſeruira auſſi pour les ſuruenãs en la maiſon, gens de petite eſtoffe, comme a eſté dit. Par tel ordre, ſerés noblement & ſainement ſerui de Vin, & auec autant d'eſpargne que le ſçauriés deſirer, ſ'emploiant tout ſans nulle perte. Et auec telle raiſonnable diſtinctiõ, que cõme en tous les biens que Dieu nous donne, il y a bõ & meilleur, ceſtui-ci ſera pour voſtre table, & ceſtui-là, pour voſtre groſſiere famille.

Lieu III. chap. VI. *Comment emploier les Vins bas.*

Les Muſquats, &c. De l'vſage des muſquats, des Vins-cuits, Vins-violets, autre choſe ne ſ'en peut dire, que les laiſſer à l'arbitre des pere & mere-de-famille; qui,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pour l'ordinaire de leur table, pour la suruenuë des amis, pour les presens aux voisins, prudemment les distribuerõt. Et par ce que de telles delicates boissons, le mesnage ne sauance ne recule, ains ce sont comme choses supernumeraires donnees au despendre, ne sera que bien à propos, selon les occurrences; d'en faire boire quelques fois vn peu, aux mercenaires, comme le Dimanche matin pour les regaillardir, à ce que par telles liberalités, ils en ouurent de meilleure volonté. Sur tout, à ceux qui sont les plus vtiles & principaux officiers de la maison: mesmes aux maçons, charpentiers, & autres extraordinaires personnes, qu'il conuient caresser pour le bien de leurs ouurages.

VIN.

Trait de mesnage.

L'EAV rend de douteuse garde les Vins, dans lesquels elle est mise: dont auient que moins se conseruent les Trempés, ou Vins de despẽse, que les Vins purs, & plus ceux des Trempés, qui le moins ont de l'eau. C'est pourquoi, les Trempés premieremẽt faits, sont ceux qu'on reserue pour faire les derniers. Attẽdu que moins d'eau ils ont que les autres, emportans quand & eux de la substance du Vin, plus que ceux qui viennent en suite. Et les derniers sortant de la cuue, au contraire, sont destinés à estre beus les premiers, à cause de l'abondance d'eau dont ils sont composés, ne souffrans la longue garde. Demeurãs pour la moiẽne saison, ceux de l'entre-deux, comme moiennement Trempés. Ces trempés, doncques, ou Vins de despense, seront emploiés selon leur ordre: mais aucun d'iceux, non deuant que le dernier Trempé estant dans la cuue, soit fini, lequel pour le bien de ce mesnage, l'on tasche de faire longuement durer, comme il a esté dit au traicté des Vins. Ainsi, tard entamer vos Trempés entonnelés, tard seront-ils acheués, longuement fournissant de boisson vostre grossiere famille.

Des Trẽpés.

Lieu III. chap. IX.

APRES que tous vos Trempés auront defailli, comme en vn grand mesnage cela auient communément, vers le mois de Mai, ou de Iuin, plustost ou plustard, selon les païs, conuiendra, pour la boisson du commun, emploier du pur & bon Vin. Lors d'entre tous les Vins de vostre caue, les plus couuerts & haults en couleur seront choisis comme à ce mesnage les plus propres (rejettés les blancs & clairets) y comprenants les Vins pressés dés les vendanges: lesquels l'on trempera raisonnablement selon le temps & les gens ausquels l'on a affaire. Car les faucheurs, moissonneurs, & autres estrangers, ne requierẽt boire le Vin tant trempé que les domestiques, tant pour le naturel de leurs ouurages, que pour l'yurongnerie, s'essaians lors de faire grand chere, qu'ils recognoissent leur trauail estre recherché, pour la necessité de la recolte. A telles gens, donques, l'on donnera le Vain moiennement trempé; & aux domestiques, vn peu plus d'eau fera-on boire, laquelle l'on mettra dans le tonneau du Vin destiné pour leur ordinaire, chacune sepmaine telle quantité mesuree, dont vous vous serés resolus. Ainsi en espargnant la peine de tremper le Vin à chacun repas, seront de mesme cueillis les fruicts de la semence du bon ordre: lequel

Quels Vins pour les valets & manœuures.

Commẽt distribués.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

VIN. continuant en ceſt endroit, & és autres diſtributions de Viures, continuera de meſme en la maiſon, l'abondance de tous biens, ſous la benediction de Dieu.

Quād entamer les Vins.

LE temps d'entamer les Vins ne ſe doit prefiger, comme choſe non neceſſaire: ne ſera le beſoin qui en ordonnera, auec la volōté, à laquelle ſera laiſſee auſſi la façon de percer les tonneaux pour en tirer le Vin, comment y mettre l'eſpine ou la guille: en Frāce appellee *focet*, & l'inſtrument auec lequel l'on perce le tonneau, *guimbelet*, la canelle, fontaine, boëte, ou robinet, ni de quelle matiere ſoit-elle, de leton ou de bois, chacun aiant en ce meſnage, des particulieres obſeruatiōs. Aucuns, à percer leurs tonneaux obſeruent les Lunes & les vents, croians les vins ne ſentir la longue traitte, qui auront eſté entamés en decours & ſoufflant le vent Septentrional. D'autres ſe gardent des jours du Mercredi & Vendredi, pour percer leurs tonneaux, auec plus de vaine curioſité, qu'il n'appartient à la ſimplicité du meſnage. Mais auec plus de raiſon, remarque-on diuers gouſts au Vin d'vn meſme tonneau: donnant (ſuiuant l'antique opinion d'Heſiode) la plus ſolide partie du Vin & le plus agreable, à celle ſejournant au milieu du tonneau, comme on tient de l'huile le meilleur eſtre au deſſus, & du miel au fons du vaiſſeau. Par telle dexterité, ſelon les appetits, peut on tirer diuerſement du Vin d'vn meſme tonneau, en y mettant la canelle à deux fois, ainſi que j'ai dit nagueres.

Lieu III. chap. XIV.

Au milieu du tōneau, eſt le meilleur Vin.

CEST voirement de la charge du maiſtre, que le gouuernemēt des Vins, principalement, parce qu'il eſt homme, aimans les hommes telle liqueur, touſ-jours mieux que les femmes. Pour laquelle cauſe la mere-de-famille ſe ſoucie plus des trempés, que le pere-de-famille, qui volontiers lui en laiſſe la diſpoſition. Neantmoins, la conduite de la caue n'eſt tellement diſtincte, qu'elle ne fourniſſe du ſouci à l'vn & à l'autre. Se voiant clairement que quand la ſouueraineté de la caue eſt laiſſee aux ſeruiteurs & ſeruantes, tout va mal. Car, & les Vins s'eſuentent, & ſe pouſſent, par faute d'en eſtre leurs tonneaux tenus curieuſemēt ners & fermés; & trop toſt defaillent-ils, par les auoir prodigalisés ſans penſer à l'auenir. Les tonneaux ſe perdēt de moiſiſſeure, chāciſſeure & puāteur, par faute de les fermer, ouurir, hauſſer, baiſſer, d'ē retirer leurs bois: afin qu'il ne ſ'egare & autrement les cōduire ſelō la neceſſité de ce meſnage: qui auſſi requiert vn ſoin continuel à tenir ouuertes ou fermees les feneſtres ou ſouſpiraux de la caue, ſelon les occurrences, & touſ-iours le parterre nettement, ſans ſouffrir aucune humidité, ſaleté ne ſenteurs contraires aux Vins, y ſejourner. A tous leſquels defauts, les pere & mere-de-famille pouruoirront par leur ſeul regard, en ſe promenans: auec delectation, ſe conſeruans l'honneur deu à ceux qui conduiſent bien leur maiſon. Dont la bonté du Vin en porte loin la louange, quand liberalement, le pere & la mere-de-famille, donnent de leur Vin, non ſeulemēt aux amis de leur voiſinage, ains aux honorables perſōnes eſtrāgeres, paſsās prés de chez eux.

L'œil du maiſtre & de la maiſtreſſe ſont du tout neceſſaires à la caue.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAIR.

COMME la nourriture du bestail, suit la culture de la vigne, aussi la fourniture du Charnier, vient apres celle de la caue. ainsi auons nous diuisé les choses de nostre mesnage. Suiuant lequel ordre, sera faite la prouision des Chairs; tresconsiderable, pour le besoin que la famille a de telle victuaille: laquelle suiuant, pied à pied, le pain & le vin, est tenuë en troisiesme rang des alimens. Voici donc la recolte de nostre bestail, lequel aprés auoir engraissé, conuient manger. but de la fatigue de sa nourriture. De celui qui se mange frés, n'est ici question de parler, ce sera seulement du destiné à la prouision de toute l'annee, lequel aiant serré & salé au Charnier; sa Chair y est prinse selon le besoin. Il eschoit en ceste partie de mesnage de la dexterité, pour choisir les bõnes Chairs gardables, & les accommoder ainsi qu'il appartient; afin d'auoir abondance de bonne viande, & de duree. Les pourceaux, les chevres, les bœufs, les vaches, les oyes sont les bestes qui fournissent nostre Charnier; les moutons & les brebis, ne se mangeans salees, que par contrainte. Ces bestes sont grasses & prestes à tuer, presque toutes en mesme temps, assauoir, en Hyuer, aussi c'est lors la saison de les saler pour la cõseruation de leurs Chairs, le froid fauorisant ce mesnage, au contraire du chaud, qui ne souffre à la Chair de prendre le sel.

Chevres.

DE toutes lesquelles bestes, les premieres serrees sont les chevres (y comprenant les boucs chastrés) tant par estre en leur em-bon-poinct au commencement de l'Automne, que pour profiter leurs peaux: lesquelles faisans partie du liquide reuenu de ce bestail, conuient les prẽdre deuant l'arriuee des gelees de l'Hyuer, de peur de les perdre, ou du moins de les rendre de petit prix. Car il est certain, qu'encores que les Chevres ne sentent la rigueur des froidures, couchans à couuert en estables chaudes, qu'à la seule venue des gelees, voire à leur seul approche, leurs peaux descheent beaucoup de bonté, demeurãs foibles & minces. Pour laquelle perte euiter, joint aussi que lors les Chevres sont suffisammẽt grasses, l'on les tue dés l'arriuee du mois d'Octobre. Aussi tost sont-elles mises en pieces, & en suite la chair en est salee, sãs lui donner loisir de se refroidir, afin de tant mieux prẽdre sel, que plus chaude elle sera. Car, au contraire du temps, dont le plus chaud est le moins propre pour les salures, plus cõmodément les Chairs s'appresteut au sel, que plustost, aprés les bestes en estre tuees, on les sale. Les graisses mettra-on à part pour faire des chandelles, plus belles & meilleures estans de telle graisse, que de nulle autre. Vtilement pour les chandelles l'on la mesle auec celle des bœufs & des vaches, voire des moutõs & brebis, quand il s'accorde en auoir de telles assemblees. Aussi sert la graisse de la Chevre, en plusieurs medecines; aux ciments auec, mesme celle du bouc chastré, à faire l'exquis cimẽt pour les fontaines, comme j'ai monstré.

De leurs peaux.

Quand tuer les Chevres & en saler leur chair.

Profiter leur graisses.

&

PVIS l'on estẽdra les peaux de ces bestes en lieu sec & esuenté, non au Soleil, hors les griffes & les dents des chiens, chats & rats, afin de les preseruer entieres, en attendant, ou leur vente, ou de les enuoier au

Leurs peaux.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAIR. conroieur pour l'emploi aux habits de la famille, comme sera monstré. Et à ce que telles peaux soient & plus vẽdables & plus seruiables, curieusement on les estendra, en y mettant des petits bastons pour les eslargir & tenir ouuertes, en se sechans, sans se pouuoir retirer, dont demeureront larges & de belle monstre. Si pour faire seruir ces peaux au charroi des huiles, comme dans tels vaisseaux on les transporte du Languedoc & de la Prouence par tout ce Roiaume, & voisinage, & en d'aucunes prouinces à porter aussi des vins; d'vne façon particuliere, conuient ouurer en cest endroit. Car estant necessaire pour ce seruice-ci, les peaux estre entieres, l'on escorchera ces bestes, à la maniere des connins, c'est assauoir, renuersant la peau par le col, ainsi se façonnãs les oultres dont est question en cest endroit. La chair des chevres, pour leur grosseur, fait qu'elle n'est recherchee que pour les valets & manœuvres, hors mis de certaines pieces, qui se treuuent appetissantes quand les bestes sont de hauste graisse. Mais encores sont elles pour ceux qui les aiment, estant touſ-jours telle viande de mauuaise nourriture. En certaines prouinces de ce Roiaume, tels animaux sont en reputation pour le profit qu'ils causent au mesnage, comme a esté representé en son lieu, à quoi s'ajouste le seruice qu'ils font de leurs peaux, mesmes de celles qu'on conuertist en oultres sus-mentionnés, pour lequel en Prouence & Languedoc, pais abondans en huiles, la nourriture des Chevres est soufferte, non-obstant les grands degasts qu'elles font des oliuiers (arbres portans l'huile) y pouuans attaindre. Lequel mal, est preuenu par la diligence des habitans auec la mesme dexterité, qu'ils taschent se conseruer la precieuse liqueur de l'huile; auec le moien de le transporter ailleurs pour la debite.

Pourceaux LES Pourceaux suiuent aprés. Les plus gras seront les premiers despeschés, pour donner loisir aux autres de s'apprester, à ce que prins chacun en son poinct, & à diuers temps, leur tuerie filant longuement, donne moien de profiter leurs despouilles & menuisailles, fournissans de la mangeaille au mesnage durant tout l'Hyuer. Estans esgorgés, l'on les pelle, mais par diuers ordre. Aucuns dans l'eau bouillante & par elle. Autres, par la flamme, à telle cause allumans de la paille, ou semblable legere matiere, à l'entour du pourceau mort, duquel ils bruslent les soies ou poils. L'vn & l'autre de tels moiens, est bon; toutesfois, produisans diuers effects. L'eau rend la chair plus blanche, que la flamme: & la flãme, plus ferme & sauoureuse que l'eau. L'on choisira de tels moiens, ou bien l'on emploiera tous les deux, mesnageant le loisir qu'en donne l'interualle des temps d'entre les diuerses tueries des pourceaux pour tant mieux s'accommoder de ces chairs. Les pourceaux estans pelés sont mis en pieces. Le sang est conuerti en boudins. Partie des entrailles & de la Chair, en andouilles & saucices. Les jambes, les oreilles, les langues, les eschinees, jusques aux moindres extremitez & particules, tout s'emploie, rien ne se perd. Le lard, qui est le prin-

Ils sont pelés par diuers moiẽs.

cipal, est salé pour estre conserué toute l'annee au Charnier, les menuisailles aussi. Pour ce faire, l'on estend le lard sur le lardier ou saloir (qui est vne grande & large table, aiant des bords autour, assise sur des estaudis, pendante d'vn costé, pour vuider la saumure dans vn vaze sur les andouilles (là on le frotte à-tout les mains auec du sel menu vn peu chaud, si bien & si curieusement, que toutes les parties du lard s'en ressentent, sans oublier aucune. De mesme en sont salees les eschinees, les oreilles, testes, langues, jambons, qu'on arrange dessus & à l'entour du lard. Par dessus ce premier lard vn second y est mis, puis vn troisiesme, aprés vn quatriesme, jusques à huict ou dix, ou plus, les vns sur les autres, chacun auec ses menuisailles. De tous lesquels, ainsi emmoncelés, s'en compose vne pile, où les lards s'appresteut tres-bien, s'entre-donnans le sel les vns les autres, quād estans remués l'on les change de place, mettant en haut celui qui estoit au plus bas lieu, & au contraire en cet endroit, le logé au dessus des autres. Tout d'vne-main l'on les rafreschit de quelque peu de nouueau sel qu'on leur donne, les en refrotans par tout, principalement és endroits suspects & des plus dangereux à se corrompre: sans laquelle curiosité, ne se pourroit faire saleure de valeur. Telle reuisite se reiterera de huit en huict jours, & jusques à ce que verrés vos lards transfluire, manifestans par là estre remplis de sel, & en suite leur conseruation asseuree.

Chair. Comment leurs Chairs en sont salees.

Lors seront les lards leués du saloir, & sur icelui rudement battus auec vn baston, pour leur faire lascher le sel restant, qui ne sera voulu entrer dedans: de mesme sera fait des eschinees, jambons, & autres menuisailles, & le tout aprés porté prendre aux rasteliers du Charnier, pour s'y esuenter & reposer, attendant leur extreme seruice. Sans hazard aucun est faite ceste saleure, puis que le naturel de la Chair de pourceau est de ne prendre du sel plus que de son besoin, refusant le reste) au contraire de celle du beuf, qui en succe tant qu'on lui en baille. parquoi, l'on n'espargnera le sel en cest endroit, ains de peur de faillir, l'on y emploiera largemēt, en esperance d'en tirer le superflu & nōnecessaire à la fin de l'œuure, lors le retrouuāt entier au fons du saloir.

Les Graisses du pourceau se conseruent, bonnes & blanches, toute l'annee, pour seruir de prouision à l'appareil de plusieurs viandes & autres choses de mesnage, comme à l'engraissement de charruës, charrettes, moulins, souliers, cuirs, à diuerses maladies, pour hommes & bestes. Aussi sert telle graisse aux tondeurs à draps de laine, ausquels la mesnagere en vend, de son espargne. Aprés auoir reserué de la graisse du pourceau, ce dōt l'on desire faire du Sain, & icelui mis dans vn petit vaze à ce approprié, & tout d'vne main salé comme il appartient, pour le maintenir sans se corrompre, le reste est haché menu: puis mis fondre dans la poisle à frire sur feu clair, dont en pressant auec la cueillere persee l'on retire de graisse tāt que l'ō peut, laquelle suffisammēt cuitte, ce que l'on recognoit à sa couleur, claire & blonde, on jette dans

Des graisses.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CHAIR. des pots de terre vitrés, y ajoustant du sel menu, pour la cõseruer sans corruption, où se gelant & affermissant, demeure blanche & bonne toute l'annee. Aucuns, pour la commodité qu'ils ont de paissons & glandees, ne se contentent de la graisse prinse simplement à chacun pourceau, ains destinent des pourceaux entiers pour seruir de graisse, c'est à dire, de tout le gras qu'ils y treuuent, le maigre en estant separé, & apres mis en pieces dans la saumeure y est prins durãt l'annee pour l'ordinaire vsage. Pour tant mieux satisfaire à ce seruice, le pourceau est choisi gras, & l'aiãt saigné est escorché, comme vn mouto, la graisse retiree, est cuite & preparee cõme dessus. la peau est enuoiee au cõroïeur, pour, accoustree, seruir à faire des grãds cribles pour nettoier les bleds, ou à couurir des coffres à bahu, en l'vn & en l'autre seruice estant tres-propre, selon que diuersement elle est preparee.

Est neces-saire d'auoir des bons char-niers.

EN rang auec le grenier & la caue, sera mis le Charnier, estant commun le desir de la bonne conseruation des Chairs salees, auec celles des bleds & vins. Mais plus rare est neantmoins, le rencontre du bon Charnier, que du bon grenier & de la bonne caue, s'en treuuant peu où les Chairs de pourceau, mesme les lards, ne s'enrancissent & enjaunissent, par consequent se rendans de mauuaise saueur, de telle sorte, qu'on ne sçait presque quel quartier de la maison donner au Charnier pour le bien asseoir, tant cest article est difficile. L'humidité contrarie à ce mesnage, la secheresse, aussi, l'esuenter & le non-esuenter, de mesme, quand telles qualités, tant soit peu sont desordõnees. Aucuns Charniers se voient assis au bas de la maison, autres au haut, où indifferemment les Chairs se conseruent bien, mieux toutes-fois en bas, qu'en haut, souffrans les Chairs plus passablement l'humidité, que la secheresse. De telles diuersités, serõs-nous instruits, de poser le Charnier en lieu moderé de secheresse & d'humidité, plus frés que chaud, aiant des petites ouuertures de l'Orient à l'Occident, les ouurant & fermant, pour donner aer, selon les occurrences, le Septentrion & le Midi, estans trop violents, pour ce mesnage. Et comme la mesnagere, par dessus ses autres meubles, recerche curieusement la bonne paesle à frire, & la bonne lampe, pour euiter la perte de l'inutile consommation de graisses, de beurres, & d'huiles qu'elles causent, estans malqualifiees: Ainsi, auec beaucoup de raison, pour la conseruation de ses Chairs, tasche elle à s'accõmoder de Charniers du tout à cela propres: d'où sortans bien apprestees, aucune partie de ses prouisions ne se perd, ains toutes s'emploient en son mesnage.

QVELQVE diligence qu'on mette à saler les Chairs de pourceau, si leur reste-il touſ-jours quelque humidité naturelle dedans, leur causant mauuais appareil, dont elles s'enrancissent & rendent desagreables; mesme tant plus humide est la saison, & tant plus mal qualifié est le charnier auquel l'on les repose. Le moien de preuenir telle perte, est d'acheuer de preparer les lards à la fumee, à laquelle l'on les exposera pour huict ou dix jours: qui dessechant l'humidité restante & nuisible

nuisible des lards, les laissera francs de la crainte de se corrompre par aprés, pour (en quelque lieu que les gardiés) se maintenir bons plusieurs annees: de mesme ferés des jambons, n'espargnant si peu de peine, si aués la commodité de lieu pour faire fumer telles chairs, où gist la difficulté de l'appareil. En païs abondant en chastaignes, cela est facile, car sans particulier soin, les lards & les jambons sont pendus prés des chastaignes, lors qu'on les desseche à la fumee pour les blanchir, afin de les rendre de longue conseruation. CHAIR. *Fumer les chairs de pourceau.*

CESTE façon de mesnager la saleure des pourceaux, n'est generalement receuë par tout, non tant pour la diuersité des climats, que des diuers auis des personnes, pouuant vn chacun, comme bon lui semble, tuer, espiecer, saler, & autrement gouuerner ses pourceaux sans distinction des lieux, en ce mesnage n'y aiant autre subjection que du temps. C'est pourquoi outre la maniere sus-escripte (qui est la plus receuë en Languedoc & enuirons) en plusieurs quartiers de la France & ailleurs, les Chairs des pourceaux sont salees en menues pieces dans des cuuettes ou grands barils, & là gardees toute l'annee, y estans prises de jour à autre, selon le besoin de l'vsage: où la Chair se conserue, bonne & belle, pourueu qu'elle trempe tous-jours dans la saumeure, & qu'icelle saumeure, de peur de la corrompre, ne soit jamais touchee, ni auec la main, ni auec le fer, ni auec le leton, ni cuiure, ains pour en tirer la Chair salee, l'on se serue de crochets de bois ou d'argent, non d'autre matiere, icelles seules estans propres à ce seruice. Moiennant laquelle obseruation, aurés contentement de ce mesnage. Et à ce que rien ne se perde, sont emploiees en cest endroit, les restes des sels du lardier, bien-que mal nettes & estimees de peu de valeur: mais c'est aprés les auoir preparees en ceste maniere. *Diuerses façons de saler.*

L'on les fait bouïllir dans de l'eau de fontaine ou de riuiere, en vn grand chauderon, sur feu de flamme (les escumant tous-jours pour les descharger d'ordure) iusques à ce que la saumeure deuient claire, comme huile, & qu'elle porte l'œuf en coque, crud, qui est preuue asseuree de sa force & suffisance à conseruer les Chairs. Lors ostee du feu, est mise refroidir dãs vn vaisseau de bois à large gueule: aprés sont jettees dedans, les pieces de pourceau, où se saleront tres-bien, & de mesmes s'y conserueront toute l'annee; pourueu, qu'auec les obseruations susdites, l'on s'abstienne d'en tirer aucune piece qu'auec le crochet de bois ou d'argent, de peur d'en corrompre & saumeure & Chair. Au bout de trois ou quatre jours, visitera vostre saumeure, afin de la remettre sur le feu, cas estant qu'y voiés aucune moisissure au dessus, car par l'humidité de la Chair, la saumeure se descuit: à quoi ne prenant curieusement garde, c'est quelquesfois, à la totale ruine de ce mesnage, icelle se preuenant par frequẽte visite; & s'asseure la conseruation de la saumeure (par consequent de la Chair) l'aiant remise sur le feu vn couple de fois. S'il auient qu'en ce bouïllir la saumeure se diminue de tant, que par-aprés la Chair n'y *Preparation de la saumeure.*

CHAIR. puisse tremper à baise, le remede sera, d'y ajouster du sel nouueau, par le moien duquel, allongerés la saumeure à suffisance.

Tuer des jeunes pourceaux gras

DE ceste saleure, la mere-de-famille s'accommodera, outre celle de ses lards, en faisant tuer & mettre en pieces, à la fin de Feurier, ou au commencement de Mars, des jeunes pourceaux, qui ne se seront treuués d'aage deuant Noel (qui est la plus commune saison de tel mesnage) pour d'autant allongeant ses prouisions, fournir sa table durant tout l'Esté, d'agreable viande. Car la Chair de jeune pourceau, ainsi salee, semble touſ-jours nouuelle, telle se conseruant jusques à la derniere piece, dans la saumeure cuitte & bien qualifiee: les jambons aussi, les eschinees, oreilles & langues, s'y maintiennent tres-bien. L'abondance du gland, fournit la matiere de ce mesnage, lors qu'auenant bõne glandee, les couchons du mois d'Aouſt ou de Septembre, par la bonne nourriture de leurs meres, & d'eux, se treuuent gras & propres à estre emploiés à ce seruice, vers l'entree du mois de Mars.

Touchant la Lune, pour ce mesnage.

ET comme au maniment de ces Chairs-ci, y ade la difference, aussi differentes sont les obseruations de la Lune és actions de ce mesnage. En Languedoc, Dauphiné, Prouence, la seule vieille Lune est emploiee au tuer & saler des pourceaux, voire & à en retirer les lards du saloir, pour les pendre aux rasteliers du Charnier, croians les artusons & autre vermine, se fourrer dans leurs Chairs, s'ils se mescontoient en cest endroit. En plusieurs quartiers de la France, du Piedmont, de l'Italie, la nouuelle: mesmes aucunes tant curieuses personnes y a-il, qui ne veulent faire tuer aucunes bestes pour saler, sans estre asseurees icelles auoir esté nees en croissant de Lune, tenans leurs Chairs salees, s'accroistre en cuisant; au contraire, se diminuer celles du decours. Mais tant speculatifs ne sont les Chaircutiers de Paris (ainsi y sont appellés les maistres jurés, ne se meslans que de la Chair de pourceau) qui sans distinction de Lune, tuent leurs pourceaux, laissans aux mesnagers telles obseruances.

La façon de Paris, sur le maniment des Chairs de pourceau.

Ils ont vne particuliere maniere à detailler les lards. Aprés auoir saigné & pellé le pourceau, lui couppant la teste, & les quatre jambes pour en faire des jambons: est fendu de long en long par le dos, puis est éuentré; les intestins sont emploiés auec le sang, & des pieces de Chair à ce propres, à faire des boudins, andouilles & saucisses. Lors est prins auis de ce qui reste, par la qualité de la Chair. Si la Chair est grasse, le lard est diuisé en trois parties, du plus gras en sont faites deux, & vne du restant, qui est le ventre: telles deux grasses pieces, sont dites, espis, & tel lard, dit, Lard espié: la troisiesme, est mise dans la saumeure, en petites portions. Des lards maigres, n'en sont faites que deux parties esgales, appellees, flesches, fendant le lard par le vétre. Toutes lesquelles pieces, grasses & maigres, dittes espis & flesches, sont mises saler sur vn grand saloir, appellé, mere, composé de plusieurs aix ioints ensemble, contenans deux ou trois pas en quadrature, aiants des bords és enuirons pour garder de verser la saumeure. Le saloir est posé rés de terre, en lieu bas, vn peu releué d'vn costé, pour vuider la

saumeure dans vn receptacle. Sur icelui, sont arrãgees les pieces de lard, à mesure qu'on les frotte auec du sel menu, l'vne aprés l'autre, les faisant entre-joindre, pour tant moins occuper de place; & en les mettant les vnes sur les autres, en former comme vne pile quarree de maçonnerie, montant jusques à la hauteur de huict à neuf pieds; entre-liant si biẽ les pieces de lard, que toutes ensemble se puissent maintenir fermes, sans verser. Ainsi les disposant, les lards se salent tres-bien, moiennant le remuer & le reuisiter, dont ci-deuant est parlé, cõmuns auec ceste action. Aucuns font leur mere ou saloir, d'vne peau de bœuf cruë, vn peu salee, qu'ils estendent sur terre, & autrement accommodent comme dessus: laquelle peau estant d'vne seule piece, conserue sa saumeure sans nulle perte, ce qu'on ne se peut promettre du saloir de bois, qui en perd quelque peu par ses jointes.

Marché de Chairs de pourceau.

La veille de Pasques il y a vn marché de lard à Paris, qui se tient au paruis nostre-dame, où tous les maistres Chaircutiers de Paris y ont des estaux. De Chaalons en Bourgongne, on apporte à Paris grande quantité de bõs lards apprestés à la mode de Paris. De la Normãdie & de la basse Bretaigne, aussi: mais autrement accommodés, car on leur laisse & jambes & testes, c'est assauoir, la moitié de la teste à chacune fleche, car ils les fendent le long du ventre, n'en faisant que deux pieces. Ceux-ci, ne sont si bien façonnés que les precedents, aussi sont-ils de moindre prix, de moindre vsage, de moindre goust. Ces diuerses façons d'accommoder les chairs de pourceau, sont representees comme pour exemple; par où l'on peut voir, qu'en matiere de mesnage, peu de peuples consentent ensemble: mais n'importe, pourueu que les biens que Dieu nous donne soient si bien maniés que treuués de profitable vsage, vtilement, & auec action de graces, l'on s'en serue.

Beufs.

Le temps froid & sec, & la pleneur de la Lune, sont les requises observations au tuer & saler des Beufs & Vaches: lors le sel penetrant à souhait dans leurs Chairs, & icelles par-aprés ne se diminuans pas beaucoup au cuire. Nous ferons donques tuer le Beuf gras en ces termes-là. Aprés estre escorché, demeurera pendu entier au rastelier, quinze ou vingt heures, pour donner loisir à la chair de s'affermir, pour tant plus facilement la detailler. Tandis, les tripes en seront lauees & accommodees, pour estre mangees freſches, en diuers appareils, & à la premiere & à la seconde table, fournissant de la viande pour toutes sortes de gens. Quant au sang, en plusieurs lieux l'on n'en tient conte, en d'autres, est emploié à la grossiere famille. Le Beuf est mis en pieces, & aprés en auoir retenu quelques vnes pour manger freſches durant quinze jours, que sans se corrompre pourront estre gardees, le reste sera salé pour la prouision de l'annee. Au saler conuient aller retenu, de peur d'exceder, faisant vne inutile & desagreable despense: car, cõme j'ai dit, la chair de beuf (au cõtraire de celle de pourceau) reçoit tout le sel qu'on lui baille, sans rien refuser, dont

CHAIR. elle se rend importune au manger, auec perte du sel sur abondant. Toutes les pieces l'vne aprés l'autre, seront, à tout les mains, frottees auec du sel menu vn peu, chaud, y en faisant lors entrer tant qu'on pourra. Mais pour tenir quelque mesure, le meilleur & le plus commode aussi, est, de saler ces pieces de beuf dans vn sac à deux gueules, ouuertes des deux bouts. Cela se fait en ceste maniere. Vne piece de beuf est mise dans le sac auec force sel, deux hommes prennent le sac chacun d'vn bout, auec leurs mains tenans les gueules fermees, & le sac fermement rendu, l'agitent tant qu'ils peuuent, par ce moien remuant, auec violence, & la Chair & le sel, font penetrer le sel dans la chair, ainsi qu'ils desirent, faisans ainsi de toutes les pieces de beuf, l'vne apres l'autre.

Saler la Chair de beuf.

Comment.

APRE'S, ces pieces sont arrangees dans vne cuvette, ou autre vaisseau, à ce accommodé, où le sel distillant, se conuertira en eau, dans laquelle sejourneront quelques huict ou dix jours, au bout desquels, tirees de là, & reposees sur des aix, s'esuenteront vn couple de jours, qu'on les y laissera: puis remises dans la cuvette auec vn peu de nouueau sel, l'on les refrotera comme pour les rafreschir, speciallement celles qu'on cognoistra en auoir besoin. Par tel ordre, toutes ces pieces de beuf s'acheueront de preparer dans cinq ou six jours, qu'on les tiendra encores dans la cuvette, aprés retirees de là pour la derniere fois, mises esuenter sur des aix, & renauees tous les jours, matin & soir, finalement sechees du tout, seront pendues aux rasteliers du Charnier attendans l'vsage. Les pieces remarquables pour leur graisse & bon endroit de la beste, seront mises à part lors qu'on les salera, pour estre prinses au besoin pour la table du maistre, comme aussi les langues & autres parties de requeste, estant le reste destiné pour le mesnage.

Vaches.

DE mesme sera tuée la Vache grasse, & sa Chair salee & accommodee: mais l'on auisera de tuer les plus grasses bestes les premieres, sans distinction de masle ni de femelle (pour le hazard qui court au laisser sejourner de la graisse, laquelle, souuentes fois, se perd au moindre accident qui suruient) & les vnes aprés les autres, de temps à autre, pour donner loisir d'emploier les menuisailles, comme a esté dit des pourceaux. Noterons aussi, que comme la bouuine s'engraisse en deux saisons, assauoir, de l'Esté, & de l'Hyuer, ainsi qu'auons veu: deux saisons en suite y a il pour la tuer & saler, le commencement d'Automne & la fin de l'Hyuer, reuenans tels interualles à la commodité de la maison. Car par la hastiue graisse, l'on est pourueu de bonnes & grasses Chairs de beuf, durant l'Automne & l'Hyuer: & par la tardiue, durant le Printemps & l'Esté; & tant abondamment, qu'il ne se passe jour en l'annee, que vostre table n'en soit largement & vtilement fournie.

Graisse pour chandelles.

A FAIRE des chandelles, seront emploiees les graisses des beufs & vaches, seules ou accompagnees auec celles de chevre, de mouton,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

& de brebis. De meſme comme j'ai dit, l'on en meſnagera les peaux, à ce qu'eſtans bien eſtenduës & ſechees, ſans eſtre deſchirees par chiens, chats & autres beſtes, puiſſent eſtre venduës, ou autrement vtilement emploiees à l'vſage de la famille.

Des beſtes vieilles.

De toutes leſquelles beſtes, pourceaux, chevres, beufs, vaches, la meſnagere n'emploiera en reſerue, les trop vieilles, pour le peu de profit qu'elle y treuueroit: tant parce que difficilement ſe peuuent bien engraiſſer les beſtes ſurannees, leur defaillans les dents pour paiſtre, que par n'eſtre leurs Chairs, bien-que graſſes, jamais de bonne cuite, ſe diminuans de beaucoup au feu. Les maſles ſont auſſi à preferer aux femelles, hors-mis les chevres, qui ſont meilleures que les boucs, quant à la Chair; mais elles leur cedent, en la valeur des peaux & des graiſſes.

De leurs ſexes, &c.

Ne fera jamais tuer aucun pourceau, truïe, bouc, ni beuf, qu'ils ne ſoient chaſtrés de jeuneſſe, pour affranchir leur Chair; laquelle, laiſſee en ſon naturel, pour ſa ſauuagine, eſt de gouſt des-agreable & de nourriture pernicieuſe à la ſanté, incommodités n'eſtans à craindre interuenant le chaſtrer. Des chevres & vaches ne ſera tant ſcrupuleux: car chaſtrees ou non, leurs Chairs en ſont touſ-jours bonnes: toutesfois meilleures chaſtrees, qu'entieres, où y aura du chois. Comme auſſi ſont à preferer les femelles de ces animaux, brehaignes, à celles qui ont porté: & d'entre-elles, celles qui le moins ont fait des ventrees par degrés, ſe ſurpaſſans les vnes les autres en valeur. Telles beſtes vieilles, & les non-chaſtrees, auſſi les vieilles truïes, portieres, & vieux verrats, quoi que grandes beſtes & graſſes (le temps les aiant faites agrandir, croiſſans autant comme elles viuent & le chaſtrer de nouueau, engraiſſer, en annee de bonne glandee) ſeront venduës pour en tirer de l'argent, eſtant raiſonnable, que la meſnagere fourniſſe ſes Charniers des meilleures beſtes de ſes troupeaux. Les veaux & geniſſes, ne ſont propres à ſaler pour prouiſion, la tendreur de leurs Chairs, ne s'accordant auec le ſel, l'aage & la graiſſe, les rendans propres à ce ſeruice.

Oies.

Le ſaler des Oies eſt profitable en la maiſon, pour l'abondance de bonnes Chairs & exquiſe graiſſe dont telle volaille fournit le charnier. Meſnage particulier en certaines Prouinces, non generallement receu par tout ce Roiaume. La mere-de-famille n'obmettra tant vtile prouiſion, ſi ſa terre ſouffre la nourriture des Oies, quoi-que non vſitee en ſon païs. à meilleure occaſion ne ſe pouuant faire introduction de nouuelleté. L'ordre qu'on a à tenir au tuer de ces oiſeaux, au ſaler de leur Chair, & au ſerrer de leur graiſſe, eſt repreſenté en l'article de leur nourriture, où, pour euiter redite, je vous renuoie, ici n'en eſtant plus auant diſcouru. Lieu v. Chap. v.

Poisson.

Ce ſont les prouiſions des Chairs. Celles des Poiſſons ne ſont tant generales en ce Roiaume, par icelui abonder plus en paſturages, qu'en eaux. Le meſnager qui eſt prés de la Mer, des groſſes riuieres & eſtangs: ou qui artificiellement s'eſt accõmodé d'eſtang, de peſcher, & de viuier, profitera ſon poiſſon ſans en laiſſer rien perdre, à ce que ſalé

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dans le charnier, l'on y en treuue de reserue tout le long de l'annee. Comme le fruit de la terre a son temps, aussi celui de l'eau le sien, qu'on gouuerne diuersement neantmoins selon leurs diuerses & distinctes qualités. Car d'vne façon manie-on le poisson de Mer & d'autre celui d'eau douce, chacun auec particulier soin se ploiant à leurs proprietés.

AVTRES PROVISIONS.

NE se contentera nostre mesnagere de se pourueoir des biens qu'elle a chés soi, ains s'en fournira des estrangers selon le naturel du general trafique, par le moien duquel vn païs aide à l'autre, des choses dont reciproquement l'on abonde & defaut, s'entre-communicans leurs particulieres commodités. Comme le païs de bled, en fournit celui du vin auquel les grains defaillent: & cestui-ci, donne du vin, où seul le bled croist: ainsi des chairs, des fruits des Arbres, & des autres alimens dont sommes substantés. Aiant nostre mesnagere rempli ses charniers de chairs & poissons de son cru, s'acheptra des anchoies, des sardes, des harencs, tonnines, merlus, mouluës: des huiles, des beures & autres prouisions esloignees de sa terre. Mesmes d'espiceries, canelles, girofles, muscades, poivres, gingembres, des succres, cassonades, miels, Oliues confites, capres, bazilles, fenoüil marin: Raisins secs, de Corinthe, de Damas, de Frontignan, & d'autres passerilles: Figues, prunes, datils, pignolats, noisetes, amendes, noix, moustardes, à ce que de tout elle soit pourueuë pour le besoin, qu'elle feta serrer en cabinet à ce destiné prés la cuisine, pour plus d'aisance. Qui lui reuiendra à contentement & à espargne aussi, quand à propos elle treuuera assemblees chés soi ces choses à prix raisonnable: sans estre contrainte, en la necessité, d'en enuoier cercher, hastiuement & cherement, à la ville, chés les reuendeurs: dont auec honneur elle verra l'effect de ce commun prouerbe,

Prouision faite en saison,
Et gouuernee par raison,
Fait venir bonne la maison.

CHAPITRE II.

La façon des confitures.

CONFITVRES.

TEs neceſſaires prouiſions, ſont ſuiuies des vtiles & plaiſantes, c'eſt aſſauoir, des Cõfitures: à ce qu'à la maiſon, ne defaille aucune victuaille, ſeruant, & à nourrir le corps, & à repaiſtre l'entendement, auſquels deux vſages, ſont vtilement emploiees les Confitures. Car non ſeulemẽt ſubſtantent-elles beaucoup les ſains, ains leurs precieux gouſts & facultés, confortent & rejouïſſent les malades: & à toutes perſonnes, donnent contentement, pour leurs exquis appareils, & rares beautés, qui paroiſ-

sent en ceste excellente prouision.

CONFITVRES.

Ce sera ici, donques, où l'honnorable Damoiselle se delectera, continuant la preuue de la subtilité de son esprit. Aussi en receura elle, & du plaisir & de l'hõneur, quand à l'inopinee suruenuë de ses parens & amis, elle leur couurira la table, de diuerses Confitures apprestees de longue-main, dont la bonté & beauté, ne cederont aux plus precieuses de celles qu'on fait és grosses villes: bien qu'estant aux champs, elle n'ait autre cõfisseur, que l'aide de ses seruantes. Dés tous tẽps, les femmes se sont meslees de faire des cõfitures, mais nõ semblables à celles dõt je delibere instruire nostre mere de famille: desquelles la façon (j'entends des principales) nous est venuë de Portugal & d'Espagne, & longuemẽt ignoree en ce Roiaume, y aiant esté tenuë secrete, comme cabale. Plusieurs racines, herbes, fleurs, & fruits, y a-il propres à cõfir: plusieurs matieres aussi en sont les moiens: & par diuers chemins, l'on y paruient. Quãt au sujet de la Cõfiture, il est si ample, qu'il ne se restreindra qu'à la volonté: mais touchant la matiere, nous nous arresterõs au Sel, au Vinaigre, au Moust, au Vin-cuit, au Succre, & au miel, cõme en estans les plus valeureuses & plus cogneuës parmi nous, & la façon, en sera au Liquide, & au Sec.

Propre ouurage de Damoiselle

Sujet, matiere & moien des Confitures

AV SEL.

NOvs confirons les Oliues. Conuient les choisir des plus grosses & charnuës, les cueillir vertes, non encores meures, incontinent, les jetter dans vn barril ou autre vaisseau à large ouuerture, auec du vin trempé, ou de despense; afin que par le moien de telle liqueur, l'amertume des Oliues s'en aille, premiere preparation, comme sera, y aiant trempé quelques jours. Trop n'y pourroient elles sejourner, bien que ce fut, six, ou sept mois, pourueu qu'elles trempent touſ-jours, que la despense ne soit poussee ni autrement corrompuë, & que, pour la netteté, le baril demeure continuellement bouché: qui vous reuient à commodité, pour le loisir qu'aués, de les acheuer de confir à l'aise. Là, donques, quand il vous plaira, prendrés des Oliues, ce qu'en voudrés confir, leur donnerés à chacune quelques taillades, pour tant plustost faire penetrer le Sel dedans; les mettrés dans des pots de verre ou de terre vitree, auec force Sel menu, dispersant le fruit & le Sel par littees, auec du fenouïl en rame parmi, & par dessus verserés de l'eau fresche, tant que le vase en soit rempli: lequel aprés bien couuert, conseruera si bien vos Oliues que dans quatre ou cinq mois, se rendront tresbonnes au manger, & telles se maintiendront plus d'vne annee. Aucuns, au lieu de couper les Oliues, les escachent auec vn petit coup de maillet, ou auec vne pointe de fer, les percent en diuers endroits.

Oliues taillees.

Escachees

AVTRES ne les coupent, ni escachent, ni percent rien du tout, ains entieres, les confissent: en quoi ils font mieux que les precedents, parceque leurs Oliues demeurent plus grosses, que celles, qui tant

Entieres, sans estre fendues.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFI-TVRES. soit peu, auront esté ouuertes, leur vertu s'exhalant par là, dont elles s'en diminuent, deuenans ridees. Mais aussi sont les entieres de plus longue preparation, n'estans prestes à manger, auant dix ou douze mois, aprés les auoir confites, pour donner temps au sel, de penetrer auant, perçant lui mesme, sans moien, la peau de l'Oliue. En quoi toutefois, ne doiton auoir consideration, veu que l'attente de tel terme, vous fournit des Oliues belles & bonnes en perfection surpassans toutes autres, moiennãt que le fruit de lui-mesme, soit bien choisi & qualifié. Cependant, pour vous garder de languir, pourrés estre accommodé d'autres Oliues preparees comme dessus.

Les confir dans xxiiij heures. ET encores tenant chemin plus court, en confirés d'autre façon: qui dans vingt-quatre heures, vous fera manger des bonnes Oliues. Cela depend de l'eau, laquelle versee toute bouillante dessus les Oliues, taillees, salees, & fournies de fenoüil comme dessus, fait penetrer le sel tant auant, que les Oliues en sont du tout bien preparees & confites; & si tost, que c'est par maniere de dire, comme dans vn tourne-main. En ce cas, le vaze sera de terre, pour resister à la chaleur de l'eau: ce qu'vn de verre ne pourroit faire, ains seroit en danger d'en estre cassé.

Auec de la Chaux & des cẽdres. AVTRE façon. Prenés vne mesure de chaux neufve, fusee, six fois autant de cendres criblees & netroiees, & les mettés dans vn vaze à large ouuerture auec de l'eau; jettés y aussi tost les Oliues entieres, pour y sejourner, neuf ou dix heures, sans s'entre-presser, ains estans au large. Au bout dudit temps, en retirerés vne Oliue; la fendrés par le milieu, & si voiés que le noiau se separe de la chair, c'est signe qu'elles sont prestes à confire: lequel signe conuiendra attendre. Lors ferés tirer les Oliues de tel meslange; & aprés les auoir tres-bien lauees auec de l'eau claire, les logerés dans vn vaze de verre, auec du fenoüil, en rame, de semence d'anis, des branches de thim, & de sarriete, par littees; & au dessus, verserés de la saumeure, dans laquelle les Oliues tremperont continuellement.

Confir les Oliues prises meures. AVTRE, mais c'est confire les Oliues estans meures. Telles les prendrés, c'est à dire noires, choisies grosses, saines, & entieres: les mettrés secher à l'ombre, en lieu exposé au vent. Apresterés du miel; de l'huile d'Oliue, du sel menu, de chacun vne liure; du poivre, du girofle, de l'anis, de coriandre, vne once de chacun; le tout puluerisé ensemble. Le jus de dix ou douze limons, ou à leur defaut, d'oranges, mis dans vn vaze de verre y sera ajousté: & parmi ce meslange, les Oliues seront mises, en telle quantité, qu'elles puissent tremper dans la liqueur des choses susdites, où elles se conserueront tres-bien & longuement, pourueu que le vaze soit tenu en lieu frés. Ceste obseruation ne s'oubliera, de tenir touſ-jours dans la saumeure, vos Oliues confites, sans les souffrir estre jamais à sec, allongeant la saumeure lors qu'elle se diminuera, afin que vos Oliues trempent continuellement: tandis vous prenant garde, comme a esté dit des Chairs, de ne mettre la main

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dans la saumeure, ni le fer, ni le cuiure, de peur de la corrompre, a- CONFI-
uis general pour toutes confitures au sel. Ainsi gouuernee, la proui- TVRES.
sion de vos Oliues demeurera bonne & plaisante, plusieurs annees.

AV sel, seront aussi confits les Capres sans autre mystere, que de les *Capres au sel.*
mettre dans vn vaze de terre ou de bois, tel qu'on voudra auec abon-
dance de sel sans aucune humidité. En la saison l'on cueille les Capres
de jour à autre, sans en attendre autre meureté; dont petit-à-petit, à
mesure qu'ils se forment & laissent manier, sont cueillis, & incontinét
meslés auec du sel menu, où prenans sel, se conseruent longuement de-
meurans secs: ce qui facilite le transport, auec aisance, les pouuans
chartier dans des cabas, sans crainte d'en espancher la liqueur, par n'y
en auoir aucune.

AV VINAIGRE.

SE rendent les Capres plus delicats, que les laissans secs dans le pur sel. D'autant que le vinaigre les garde de saler par trop, comme ils font sans lui: dont l'on est contraint, pour les manger, de les tremper quelques heures dans l'eau, afin de les dessaller, où laissans partie de leur substáce naturelle, descheus de bonté, ne sont par-aprés si appetissans, que les cõfits au vinaigre: par le moien duquel, non seulement se conserue entiere leur saueur, ains s'y ajouste quelque goust plaisant, qui les rend delectables au manger. Cõme dessus, prẽdon les Capres pour confir, c'est assauoir, à mesure qu'ils croissent, sans les laisser beaucoup agrandir, car plus prisés sont-ils, petits que gros. Vn vaisseau de verre ou de terre vitree en dedans est preparé (où plusieurs, selon la quantité du fruit) dans lequel est mis du bon vinaigre auec du sel, quelques poignees: là sont jettés les Capres tout freschement venans de la Captiere, sans les lauer aucunement, continuant de jour à autre, tant que la Capriere fournit matiere. Aprés, le vaze est retiré en lieu sec non exposé au Soleil, l'aiant au preallable bien bouché, à ce que les Capres ne s'esuẽtent; où se conseruerõt en bonté fort lõguement. Les visiterés au bout de quatre ou cinq jours: & s'il auient que treuuiés au dessus du vinaigre, quelque moisissure, l'osterés auec vne cueiller d'argent, & mettrés dans le vinaigre vne poignee de sel, pour corriger la superflue humeur procedante du fruit; reïterant & la visite & le remede, tant que de besoin. *Capres au vinaigre.*

EN la mesme sorte que les Capres, gouuernerons-nous les Arseiroles, pour la communication de leurs facultés, mais il faut les mettre au vinaigre auant la maturité. *Arseiroles.*

AINSI confités des Bazilles, du gros & doux Fenouïl, du Fenouïl marin, du Pourpier, des costes de Poiree. Preparés le vinaigre & le salés, mais en vazes separés pour mettre ces matieres à part, à ce que chacune rapporte son goust particulier. Ces matieres-ci seront prises prochai- *Bazilles, Fenouils, Pourpier, Poiree.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES. nes de leur maturité, encores non endurcies, ains agrandies, lesquelles aprés estre bien lauees & nettoiees d'ordures, jetterés dans le vinaigre pour s'y garder: ce qu'elles feront tres-bien & longuement, seruans à manger en salade durant l'annee.

Melons & Cõcombres. DE mesme, & à mesme vsage, accommoderés des petits Melons & Concombres, que prendrés verts & tendres, car endurcis, ne pourroiẽt seruir en cest endroit. Tous entiers sans tailler ne peler, seront jettés dans le vinaigre, d'où les retirerés sans dechet de beauté, se conseruant entiere, leur verdeur: mais ils s'y chargent bien tant de sel, que pour les manger en salade, conuient les dessaler dans l'eau auparauant.

Chous & Laictues pommés. AVSSI en salade seruiront durant l'Hyuer, les Chous-cabus & Laictues pommés, se maintenans blancs & fermes, dans le vinaigre. Leurs fueilles vertes, premierement ostees, resteront les pommes blanches & dures: celle des choux, sera mise en quartier: & seulement par moitié, partira-on la Laictue estant grosse, car petite demeurera entiere, par ce moien le vinaigre les penetrera & conseruera tres-bien.

Trufes. LES Trufes sont gardees tant qu'on veut, saines & entieres, dans la mesme liqueur. Ce sera auec leur escorce, sans les peler ni couper qu'on les jettera dans le vinaigre, car là consiste le plus sauoureux: seulement on les lauera auec de l'eau & du vin, pour leur oster la terre & autres ordures. Les Trufes succent fort le vinaigre, dont auient qu'elles se rendent importunément aigres, qui est la cause qu'auant les manger, l'on les trempe dans l'eau douze ou quinze heures: aprés sont cuites dans le beurre auec espices, & autrement appareillees comme l'on desire.

Autres Chous-cabus. EN autre maniere se conseruent longuement les Chous-cabus ou pommés, mais c'est pour estre mangés en potage, non en salade, cõme les precedents: aussi les garde-on tous entiers le long de l'annee. Vn chauderon rempli d'eau claire est mis sus le feu: lors que l'eau bouil, le chou despouïllé de ses fueilles vertes, c'est à dire, n'aiant que la põme blanche, est plongé dans l'eau bouïllante d'où sans nul sejour, retiré, est mis dãs vne grande barrile ou tonneau defoncé d'vn bout, auec du vin & de l'eau par egale portion, aussi du leuain de paste commune, & du sel, pour garder de corruption. Ainsi eschaudés dans l'eau bouïllante, les chous, l'vn aprés l'autre, sont de mesme arrangés dans le tonneau sans s'entre-froisser: d'où on les tire au besoin, & à ce qu'ils y demeurent nettement, le tonneau demeurera touſ-jours fermé par le dessus.

AV MOVST.

Quel doit estre le mouſt. SONT faites de fort bonnes Confitures, ne cedans de beaucoup à celles du miel, pourueu que le mouſt procede de raisins exquis creus en vigne vieille, size en païs sec, exposé au Soleil: car d'esperer Confiture de valeur de mouſt sortant de raisins aigres, verts, mal qualifiés, est se deceuoir à bon escient.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Aussi est necessaire pour bien ouurer, de se seruir de mouſt recentemẽt exprimé des raisins, de peur que, par sejourner tant soit peu, se conuertissant en vin, perde de sa vertu, du tout requise en cet endroit. Pour laquelle cause, autre temps que de vendanges, n'y a-il, pour faire de ceste sorte de Confitures, à quoi l'on auisera, pour n'en laisser perdre la saison.

Coins.

Douze Coins des meilleurs & mieux qualifiés, du tout meurs, seront mis chacun en quatre ou six pieces, les pelerés subtilement, & leur osterés tous leurs grains. Les ferés bouïllir vne ondee dans l'eau claire, puis les secherés entre-deux lignes. Tandis le mouſt bouïllira dans vn chauderon, à feu de charbon, & aprés l'auoir curieusement escumé, & tant qu'il ne jette plus d'escume, bouïllant, les Coins y serons mis pour cuire, tant que le mouſt se soit diminué vn peu plus que la moitié Lors fendant en deux vne piece de Coin, treuuerés le mouſt auoir penetré jusques au milieu, & y auoir laissé vne couleur rouge, & au restãt du fruit aussi: à quoi aura aidé, vn peu de gros vin rouge qu'aurés auparauãt jetté dans le mouſt, sur la fin de sa cuite. Puis retiré de là, le tout ẽsemble sera mis en vaze de terre vitree, ajoustant à chacune piece de Coin, vn tronçon de canelle, dont la larderés pour l'aromatizer. En outre, messlerés parmi le mouſt cuit, quelque once de canelle en poudre, dans lequel trempans les Coins, se maintiendront longuement en bonté, moiennant aussi que le vaze demeure touſ-jours curieusement bouché. Ne vous souciés de tenir vos Confitures au Soleil: ou plustost gardés-vous de les y exposer jamais, y aiant peu de confitures desirans le Soleil, contre l'opinon inueteree d'aucuns: ains conuient les retirer en cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Auis qui seruira pour toutes sortes de Confitures, generalement: reseruant en leur lieu, les exceptions requises.

Poires.

Toutes sortes de Poires se confiſſent dans le mouſt, en la maniere susdite, pourueu que leur maturité s'accorde auec celle du mouſt, qui sont celles de vendanges, entre lesquelles la Poire-bargamote s'y accommode bien, la Poire-chat aussi, & quelques autres de telle saison. Les plus grosses seront coupees par le milieu, ou en quartiers, puis pelees & dechargees de leurs pepins. Les petites, toutes entieres sans rien peler emploiera-on: & toutes indifferemment ou bouïllira vn peu dans l'eau claire, auant que de les jetter dans le mouſt, où l'on les achemera de preparer, puis aromatizees auec de la canelle cõme les Coins; ainsi que eux, seront mises les Poires en vazes à ce approprié & retiré au cabinet.

Auberges, &c.

Avberges, Peches, Prunes, confira-on de meſme auec le mouſt, dans lequel ces fruits-ci se conserueront tres-bien durant l'annee. Il ne sera requis de les larder auec de la canelle, comme les precedents, ains seulement d'en mettre en poudre parmi le mouſt pour l'aromatizer. Ces fruits-ci, seront prins non trop meurs, ains vn peu fermes, lesquels sans peler ni ouurir, tous entiers l'on mettra dans le mouſt, auparauant ne les aiant tien fait bouïllir.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES.

Carottes, Paſtenades & coſtes de Poirees.

AVSSI des Carottes, & Paſtenades, & coſtes de Poiree ſe fait de bonne Confiture au mouſt, ſous les obſeruations ſuſdites, & ceſtes-ci. Les Carottes & Paſtenades ſeront bien lauees, pour les deſcharger de terre, aprés raclees, leur oſtant toute l'eſcorce endurcie. Les petites, laiſſera-on entiere; mais des groſſes, deux pieces en ſeront faites, pour tant plus facilemẽt les faire penetrer au mouſt. Les coſtes de Poiree ou Blete, ſeront choiſies, groſſes & tendres, coupees de la longueur de demi pied: icelles, auec les Paſtenades, ſeront bouïllies dans l'eau claire, pour les attendrir: & ce fait, miſes cuire dans le mouſt, comme deſſus; y ajouſtant pour fin, de la canelle pulueriſee.

Courges & Laictues.

QVAND aux Courges & Laictues, ne ſeroit que bon de les faire paſſer par le ſel, pour les affermir, comme l'on fait celles deſtinees au carbaſſat & à la bouque-d'ange; toutesfois ſans ſe donner telle peine, ne laiſſeront de reſiſter au mouſt. Des Courges, ſeront faictes des trenches longues de demi pied, larges de deux doigts, l'eſcorce en ſera curieuſement oſtee, & auſſi les grains de dedans, laiſſant les pieces tant eſpeſſes ou minces qu'on voudra. Les Courges longues, ſont à ceci meilleures que les Cougourdes rondes, qu'on n'emploiera en cet endroit, qu'au defaut des longues. Des Laictues n'y a-il que le tronc, qui ſerue en ceſte eſpece de Confiture. L'on prendra des plus groſſes Laictues, qui ſont les vertes, afin d'auoir des troncs ou coſtons gros comme le doigt, tels choiſis, & en outre, tendres. L'on les pellera ſi bien, que le ſeul tendre reſte, qu'à l'œil l'on recognoit, le regardant au Soleil. Seront coupés de la longueur des trenches des Courges, & auec elles, les bouïllirés vn peu, en l'eau claire, d'où les ſortans, les cuirés dans le mouſt, à la maniere ſuſdite, & de meſme les aromatizerés auec de la canelle. Et à ce que le mouſt ſoit prins à poinct nõmé, cõme il eſt neceſſaire pour les raiſons dittes, conuiendra preparer le fruit à temps, ce qu'aiſément l'on fera des Courges, y en aiant encores en vendanges; mais l'on ne ſe peut promettre cela des Laictues, pour en eſtre paſſee la ſaiſon. Toutesfois, il auient en aucunes annees des tardiues Laictues, qui fourniſſent ample & agreable matiere en cet endroit.

AV VIN-CVIT.

Du Vin-cuit.

SE peuuent confir tous fruits, confiſſables au mouſt, mais non tant proprement les accommode le Vin-cuit, que le mouſt, en telle faculté ſe ſurpaſſant l'vn l'autre: voire d'autant plus de difference treuue-on, pour la confiture, du Vin-cuit au mouſt, que du miel au ſucre. Mais auſſi le mouſt cede au Vin-cuit en ceci, que de ne pouuoir eſtre emploié qu'en vendanges: là où le Vin-cuit, n'eſtant aſtreint à certaine ſaiſon, peut ſeruir durant l'annee, à faire des Confitures, attendant le loiſir de la mere-de-famille, qui auec beaucoup d'aiſance, confit des fruicts ſelon la commodité du recouurement. Pour laquelle cauſe, la Meſle ou Neffle, & certains au-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

tres fruicts tardifs, sont propres pour le Vin-cuit, non pour le moust: parce que, quand & lui ne se treuuent prests comme il est necessaire.

LA maniere de se seruir du Vin-cuit en cet endroit, est la mesme que la precedente, sous ceste obseruation (comme auec toutes autres liqueurs destinees au confit) que de faire penetrer le Vin-cuit jusques au milieu du fruit, pour la conseruation d'icelui: ce qu'on fait, premierement, en attendrissant le fruict par bouillir dans l'eau claire; & aprés, l'acheuant de cuire, dans le Vin-cuit, à petit feu, sans violence. N'oubliés, pour fin, à mettre dans le Vin-cuit, de la canelle en poudre; & en petites pieces en aucuns fruits, dont ils seront lardés pour les aromatizer. Aucuns ajoustent le girofle, mais il faut estre bien sobre à cela, de peur que le trop n'altere la saueur de la Confiture. De toute autre espicerie vous vous abstiendrés, à cause qu'elle ne conuient auec aucune Confiture de fruits: aussi ce n'est de l'vsage des bons Confisseurs, que de se en seruir d'aucune, excepté de la canelle en certains fruicts, ainsi que particulierement ie vous representerai, le propos y escheant. Auec mesnage, se font les Confitures susdites, & celles du miel auec, auenãt que le miel se recueille en la maison, le non-desbourcer argent estant touſ-jours prisé. Et opportunément sont-elles emploiees, quand à la maison suruenans gens de moienne estoffe, l'on leur fait largesse de telles singularités. Reseruant pour les plus honorables personnes, les Confitures au succre, qu'auec plus de despense & d'art l'on prepare ainsi.

Comment l'on s'en sert.

AV SVCCRE.

PLVSIEVRS & diuers fruits des arbres & du parterre du jardin se confissent tres-bien, & de mesme se conseruent fort longuement, en bonté & beauté. La façon en est indifferemment pour tous fruicts confisables, assauoir, au liquide premierement, & d'icelui aprés en sont tirés ceux qu'on desire mettre au sec; derniere-main, pour ceste excellente Confiture, tant celebre à cause de sa bonté & exquise beauté.

EST à noter, que les fruits qu'on ne mange cruds sans appareil, sont, ou la plus-part, pour en preallable, mis & confits au sel, afin de les preparer à receuoir le succre: aprés au liquide, finalemẽt, au sec: par lesquels trois degrés, de neceſſité conuient les passer, pour les mettre au poinct desiré.

Des fruits confisables

L'ENTREE de nostre Confiture se fera par l'Escorce d'Orange, attendu qu'au Printemps, elle est en sa perfectiõ de grosseur, à cause de la longue garde du fruit, aiant lors attaint le dernier poinct de meurté. Pour oster sa naturelle amertume, l'en conuient oster la cause, qui est la pelicule jaune, estant en la superficie de l'escorce. Cela se fait, auec vn canuet bien trencheant, ostant, auec curiosité, tout le jaune jusques au blanc sans rien en toucher. Telles pelicules, sont mesnagees à odorer les vins

Escorce d'Orange.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES. nouueaux en vendanges, comme a eſté veu; pour laquelle cauſe, ſeront-elles, dés ici, ſechees à l'ombre, & gardees nettemẽt juſques au beſoin. Aprés l'eſcorce partie en quatre, ſe retirera du fruit, c'eſt à dire, du jus qui reſtera entier en pomme, pour ſeruir à ſon ordinaire vſage. Les Eſcorces ainſi pellees, ſeront trempees dans l'eau claire & froide, tandis qu'on appreſtera vne lexiue auec des cendres de cheſne, moderément forte, dans laquelle tirees de l'eau froide, ſans delai, ſeront bouillies, juſques à ce qu'elles ſe ſoient enflees, comme eſponges: & lors les oſtãt de la lexiue, les boüillirés vn peu dans l'eau pure, pour les deſcharger de l'odeur de la lexiue, à ce que d'icelle ne reſtant rien dans les eſcorces, elles ſe puiſſent rendre capables de receuoir le ſucre.

Ce qui eſt à conſiderer en ceſte Confiture.

DEVX choſes ſont à obſeruer en toute Confiture au ſucre, comme la maiſtriſe de l'art, c'eſt de preparer le fruit à receuoir le ſucre; & le ſucre, à facilement entrer dans le fruict: ſans laquelle concordance, n'eſt poſſible faire Confiture de valeur. Attendu que le ſucre, pour ſõ naturel glutineux, ſans moien ne peut penetrer dans le fruit, qui eſt dur de ſoi-meſme; d'où auient, que les Confitures faites ſans telles conſiderations, ne peuuent eſtre, ni belles, ni bõnes, ni de duree, au reſpect de celles qu'on fait ſelon l'art. Car faillant le ſucre à penetrer juſques au centre du fruit, s'arreſte à la ſuperficie, icelle ſeulement ſe confiſſant, demeure l'interieur ſans ſucre, dont il ſe deſſeche & aneantit, au detriment de tout le fruit, qui en vient ridé, de mauuaiſe grace, & quelquefois, par faute de ſucre ſe corrõpt; de là procede, que la Confiture eſt de gouſt deſagreable; & de petite duree, ne ſe pouuãt longuement garder. Au contraire, penetrant le ſucre juſques au fons du fruit, icelui, dés le commencement, ſe remplit de ſucre expulſant l'humeur naturelle du fruit, de laquelle prenant la place, le fruit en reſte entier, gros, & enflé, comme en ſon premier eſtat, ſans deſcher, & s'en rend il d'autant meilleur gouſt, que moins eſt à craindre la corruption, par en eſtre bannie la cauſe, qui eſt l'humeur naturelle. Et cela meſme, fait la longue conſeruation de la Confiture, laquelle, ſans nul hazard, ſe garde pluſieurs annees ſaine & entiere: auec auſſi telle faculté, que la Confiture ne vous agreant, en pourrés retirer le ſucre, quand il vous plaira au bout d'vn, de deux, ou trois ans, pour la cõuertir à autres vſages, ſoit de Confitures ou autres ſeruices, tant ceſte façon de Confir eſt accommodable.

Preparation du Fruit.

LE Fruit ſe prepare en l'attendriſſant, à ce que mol, le ſucre le penetre entrant dedans ſans reſiſtance. Ceſt attendriſſement ſe fait par boüillir dans l'eau claire, juſques à ce que le fruit deuenu mol, vne eſpingle miſe dans vne piece d'icelui, ne la puiſſe comme rien tenir enleuee en haut, ains par ſa propre peſanteur, s'eſchappe de l'eſpingle, ce qu'en termes de l'art, s'appelle, *faire le paſſage*, eſtant conſiderable en cet endroit, que tant plus peſant eſt le fruit, tant plus facilement s'eſchappe-il de l'eſpingle, & au contraire, tant plus leger, moins; afin que auec iugemẽt, l'on emploie ceſte eſpreuue. Et le ſucre, en le faiſant fort

&

Du Sucre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

liquide, à ce que facilemẽt puisse entrer dãs le tẽdre fruit. Le moien est en l'eau, dans abõdance de laquelle estant mis le sucre en petite quantité, s'en compose vn syrop clair & liquide, lequel penetrant dãs le fruit, pour la facilité du passage, satisfaisant à vostre intention, s'entre-accordans le fruit & le syrop. Estant le sucre de tel naturel, que pour peu qu'il y en ait dans beaucoup d'eau, ce peu penetre iusques au centre & fonds du fruit, là porté par l'eau, où il s'arreste, laissant l'eau pure sans saueur de sucere, comme le recognoistrés au gouster. Ainsi cõmenceant le fruit de se confir par l'interieur, ne peut faillir de se bien apprester: chose qui n'auient par le plus commun vsage, dont comme mettant la charruë deuant les bœufs, l'on commence à confir le fruit, par où l'on doit finir, assauoir, par l'exterieur, n'estant de merueille, si par telle methode, ne se fait Confiture de valeur. CONFITVRES.

Ces choses entenduës, les Escorces d'Orange seront bouïllies dans l'eau iusques à ce que le passage soit fait: & aprés les auoir sechees entre deux linges, seront mises & arrangees, dans vne terrine vitree, en attendant d'y verser dessus le syrop, qu'ainsi l'on prepare.

De la Cassonade.

Notons que pour la Confiture liquide, la Cassonade est meilleure que le sucre fin: aiant regard à la despense: parce qu'estant plus substantielle que lui la Confiture s'en fait à meilleur marché, qu'auec le sucre fin, non toutesfois moins bonne, preparãt la Cassonade, comme il appartient. Cela prouient de ce que la Cassonade n'a esté tant bouïllie, que le sucre fin, lequel pour tel le faire & blanchir, conuient rebouïllir plusieurs fois, bien qu'à l'interest de sa substance, touſiours s'y ralant de bonté: au contraire des metaux, qui plus se subtilient, que plus l'on les refond. Pour laquelle cause, proposerons-nous en ce seruice-ci, la Cassonade au sucre fin. Et des Cassonades, ceste distinction sera faite, de preferer la blanche à la noire, principalement, à cause que plus chargee d'ordure est ceste-ci, que ceste-là. Mais quelles qu'elles soient, blanches ou noires, pour vn preallable, conuient les clarifier, afin qu'en separant le bon d'auec le mauuais: emploiõs le seul pur sucre à nostre Confiture, pour la rendre sans reproche, belle & bonne.

Clarifier la Cassonade.

Pour ce faire, faut bouïllir la Cassonade en abondance de claire & bonne eau de fontaine ou de puits: dãs vne poesle ou casse biẽ nette, sur feu de flamme, clair & assés violent, sans fumee, s'il est possible. Dans six ou sept liures d'eau, jetterés vne liure de Cassonade, ou moins, afin de rendre vostre syrop fort liquide en ce commencement, en telle mesure n'y aiant aucune subjection, ains pour les raisons dites, estãt meilleur tumber sur le trop d'eau, que de sucre. Tandis que la Cassonade s'appreste pour bouïllir, à telle cause la poesle estant mise sur le feu, laverés vn œuf en coque, frés pondu, l'escacherés dans vn grand plat-escuelle rempli d'eau, brisant la coque, & la meslant auec le moieu, la glaire & l'eau, & tout cela ensemble, battãt & remuant auec vn petit baston (au bout duquel attacherés vn toupet de rameau pour faciliter l'œuure) tant & si longuement, que l'escume blanche s'en esmeuue en haut: lors, bouïl-

CONFITVRES. lant voſtre ſyrop à grandes ondes, y jetterés dedans tout meſlange de l'œuf, pour attirer à ſoi les ordures de la Caſſonade: ce qu'il fera; s'aſſemblans, ſoudainement, & s'attachans à icelui, que curieuſement eſcumerés: & cela cõtinuerés, juſques à ce que voſtre ſyrop ne face plus d'eſcume: pour lequel faire du tout net, oſté du feu, le remuant en autre vaze, le coulerés par vn linge, auquel le demeurant de l'ordure de la Caſſonade s'arreſtera, dont le ſyrop ſe rendra du tout beau, clair, net, & fort liquide. La poeſle ſera aprés bien lauee, y remettrés le ſyrop dedans; & icelle ſur le feu, pour y faire rebouïllir le ſyrop ſeulement vne onde. En tel poinct, c'eſt aſſauoir tout bouïllant, le verſerés ſur vos eſcorces appreſtees dans la terrine, laquelle (aprés l'auoir bien bouchee, à ce que la vapeur du ſyrop ne s'exhale) repoſerés dans cabinet temperé de chaleur & d'humidité. Ce ſera juſques au lendemain matin, & lors rebouïllirés voſtre ſyrop comme deſſus: autant en ferés ſur le loiſir; & en ſuite, ſix ou ſept jours continuels, deux fois chacun, matin & ſoir, au bout deſquels, voſtre confiture ſe rendra parfaite, par tels reïterés rebouïllemés, le ſucre, petit à petit, ſe fourrant dans le fruit, dont à la parfin il s'en treuue rempli. Ce qui ne ſe peut faire en vne ſeule fois: d'autãt, que s'eſpeſſiſſant le ſucre en boüillãt, s'arreſte à l'entree ou ſuperficie du fruit, ſans penetrer juſques au fons, comme il eſt neceſſaire, dont auient le mal repreſenté. Ainſi pour bien ouurer en cet endroit, n'eſt queſtion de ſe precipiter; ains allant le pas, dõner loiſir au ſucre de faire ſon office, ſe logeant tout au trauers du fruit, pour la conſeruation d'icelui, auſſi a-on accouſtumé de loüer vn ouurage bien fait, ſans s'enquerir du temps qu'on y a emploié. Tant efficacieuſe eſt ceſte façon de confir, que le ſucre quoi qu'en petite quantité dans abondance d'eau, va non ſeulement au fons de la chair du fruit, ains paſſant plus outre, eſtant fruict à noiau, comme abricot, auberge, peche, prune, penetre juſques au noiau d'icelui (y laiſſant de ſa ſubſtance) par le trauers de ſa coque, quoi que dure, non amoliſſable; ainſi que par experience de la veuë & du gouſt (combattant la raiſon) apperra clairement: à laquelle façon de confir, vous arreſtant, ne pourrés faillir aucunement.

Jetter le ſyrop bouillant ſur le fruict.

La bonne Confiture ne ſe fait haſtiuement.

Naturel du Fruict & du Sucre.

CECI eſt treſ-conſiderable, que le fruit ſur lequel l'eau & le ſucre meſlés, ſont jettés chaudement, ne reçoit neanmoins que le Sucre, dont ſe l'attirant, laiſſe par-aprés l'eau pure ſans ſubſtance: pour laquelle cauſe, le ſecond iour de voſtre Confiture, ajoûſterés de nouueau Sucre à voſtre ſyrop, c'eſt à dire, de nouuelle Caſſonade, la clarifiãt, comme deſſus: à ce que voſtre Confiture ſe puiſſe, non ſeulement auancer, ains garantir du danger de corruption, qu'elle encourroit ſejournant par-trop dans l'eau. Continuerés telle augmentation, de deux en deux iours, afin de fortifier de coup à autre, voſtre ſyrop: auec ceſte obſeruation, que comme au commencement eſt neceſſaire le ſyrop eſtre fort liquide, pour les raiſõs dittes, au contraire, à la fin de la Confiture, le faut fort eſpés, voire deſchargé de toute eau, afin que le pur Sucre reſtant parface & nourriſſe la Confiture, ainſi qu'il appartient. A quoi conuient

conuient aller curieusement, & noter que le syrop se descuit, à toutes les fois qu'il est jetté sur le fruit; tant par ce qu'il se descharge de Succre, le donnans au fruit, que par ce aussi que le fruit au lieu du Succre qu'il reçoit, lui contribue en contr'eschange, son humeur naturelle, ainsi qu'a esté dict. Or comme au premier iour, le syrop est fort clair & liquide, au second, le sera vn peu moins, c'est à dire, s'espessira: au tiers encores plus, par tels degrés auanceant touſ-jours jusques au dernier, auquel conuiendra donner la derniere cuite au Succre. Ce qu'on fait, & par l'ajoulter de nouuelle matiere, & par la patience du bouillir souuẽt, moiennant laquelle, le syrop s'acheue de cuire: aiant lors atteint le poinct necessaire en cet endroit, quand estant sur le feu, il ne fume plus, ou peu, & qu'il file comme glu. Mais la principale preuue, est, de visiter vostre Confiture, cinq ou six jours aprés l'auoir acheuee, ou cuidé l'acheuer, pour en juger à l'œil: n'y faisant rien plus, si elle n'a acquis aucune senteur extrauagante, & ne fait signe de se moisir. Mais s'il auient qu'elle ne sente bon, & jette des fleurs de moisissure au dessus du syrop, le remede sera au reboüillir, vne ou plusieurs fois: & en somme, autant que de besoin; ce qui pour tous delais, se recognoistra dans douze ou quinze iours. Lors serrerés vos Confitures, comme parfaites: à la charge, d'en tenir les vazes bien clos, pour la netteté, & qu'elles trempent touſ-jours dans le syrop, pour les prendre là durant l'annee, à mesure de l'vsage les mangeans liquides: ou de les en retirer pour les mettre au sec, ainsi que ci aprés sera monstré.

CONFITVRES.

Ceci est à noter.

Signe de la parfaite cuisson du Succre.

CESTE est la generale façon de confir au liquide de toute sorte de fruits, reseruant en lieu conuenable, les particularités requises selon le naturel de chacune espece, pour toutes estre maniees, ainsi qu'il appartient. Et à l'auance dirai, que touchant les Escorces d'orange, ie ne leur donne que six ou sept iours pour cõfire, à cause de leur peu d'espesseur; estant raisonnable, que les fruits plus massifs, demeurent plus de temps à se preparer, que les minces. Ainsi l'escorce d'orãge se rendra belle, blanche, trãslucide, grosse & enfle, selon sa qualité, aussi de gouſt agreable, sans tenir rien de l'amer. Mais pour auoir des escorces d'orãge confites, tenans vn peu de l'amertume, pour donner quelque petite pointe piquante à la Confiture, selon le desir d'aucuns, & qu'aussi la diuersité est agreable, on le pourra faire en espargnant la peine de peller les Escorces, d'où tel gouſt procede: & seruira aussi telle pellicule, à colorer de jaune doré les Escorces confites, dont elles s'en representeront belles & claires. Et à ce aussi que l'amertume ne se face sentir auec importunité, l'on la corrigera auec du sel, & en suite l'on conduira la Confiture en ceste maniere.

Combien de iours à confir les Escorces d'orange.

LES Escorces d'orange coupees par quartiers, seront mises dans l'eau freſche & nette, en vaze de terre vitree, y ajoustant du sel, selon la quantité des escorces, assauoir, vne bõne poignee pour trois ou quatre douzaines de quartiers d'Escorce. Vn couple de iours reposeront la vosge d'autre Escorces: au bout desquels, l'eau deuenuë rousse (par l'humeur de

Encores des Escorces d'orange d'autre façon.

CONFITVRES. l'Escorce se l'attirant à soi) sera ostee, & en sa place mise d'autre, aussi fresche & nette: laquelle de mesme sera changee en autre eau, deux fois le iour, soir & matin, durant neuf ou dix iours, reïterant tel remuëment, tant que verrés l'eau en sortir rousse; cessant lors, qu'elle paroistra claire & blanche, signe d'en auoir vuïdé toute l'humeur causant la couleur rousse à l'Escorce, & par consequēt, la plus part de son amertume. A la couleur & à la saueur de l'Escorce, aussi s'esprouuera le mesme. La couleur claire & transparente, manifeste que l'eau en aura emporté tout ce qui rendoit l'Escorce obscure: Et la saueur, nullement salee, ains vn peu amere, que l'Escorce sera au poinct que la desirés. Adonc tirerés les Escorces de la derniere eau, pour leur faire le passage, comme dessus, assauoir dans l'eau bouïllante. Et aprés auoir preparé le syrop à la maniere susdite, le verserés tout boüillant sur les Escorces estans arrangees dans la terrine.

Diuers naturel des fruits, & du Succre.

CECI sera noté; qu'aucuns fruits desirent d'estre raffermis par le Succre, à cause de leur molesse: au contraire, il y en a d'autres, qui en veulent estre amolis, à cause de leur durté. Aussi doit-on cōsiderer, que le Succre produit effets contraires, selon qu'il est emploié: car jetté chaud, sur le fruit, l'affermit: & froid, l'attendrit. Sous lesquelles distinctions & considerations, l'on ouurera asseurément: & de telles obseruations generales, viendrons aux particulieres. L'Escorce d'Orange, d'espouïllee de sa pellicule jaune, demeurera tendre, estant confite, bien que le Succre lui ait esté donné touſ-jours boüillant: nō celle qui n'aura esté pellee, dont est question en cet article; par ce que la pellicule jaune attachee au blanc, l'engarde de s'enfler & attendrir, & par consequent, l'escorce reste dure, plus que de raison: voire d'autant plus, que chaud lui aura esté donné le Succre. Pour lequel vice corriger, autre que froid ne jettera-on le syrop dessus ces Escorces-ci, c'est qu'aprés l'auoir bouïlli & preparé comme il appartient, l'on le laissera refroidir, puis on l'emploiera: excepté le premier iour de la Confiture, durant lequel, l'on ietterа sur icelle le syrop liquide, tout boüillant, pour ouurir le passage au Succre dedans le fruit. Cest auis seruira aussi pour certains autres fruits, qui de mesme cestui-ci, craignent l'importune durté, comme les coins & les mesles, ainsi qu'il sera representé. Autant de iours que les precedentes Escorces, celles-ci auront pour confir, c'est assauoir six ou sept, au bout desquels, les retirerés en vaze bien bouché attendant l'vsage. Lequel tant agreable n'en sera-il en leurs premiers mois, qu'és subsequens: pour le loisir qu'elles auront eu de se nourrir dans le Succre. C'est pourquoi, iamais les Confitures au Succre ne sont si bonnes recentes, qu'vn peu vieilles, le temps à la longue, faisant candir le Succre, sans moien, dans le fruit, à la loüange entiere de la Confiture.

Pois & Feves.

LE PRINTEMPS, est aussi la saison à confir des Pois & des Feves en gousses, les prenans verts, non encores meurs, ains tendres, commençans à faire graine. Ces deux fruits pour la sympathie de leur naturel, se

confiront ensemble. Des gousses de Pois & de Feves les plus grosses qu'on pourra choisir, vertes & tendres, seront cueillies au jardin, & tout freschement sans leur donner loisir de se flestrir, aprés les auoir lauees auec de l'eau claire, seront mises dans la saumeure, pour y demeurer dix iours, pour le moins, du plus n'y aiant aucun terme, car ce sera tant qu'on voudra. Le sel a plusieurs regards: oste l'odeur sauuage & naturelle du fruit: affermit le fruit, pour resister à la violence du Succre en le confisant: & lui conserue sa naïfue couleur sans deschet, mesmes en ceux-ci, la verte, auec laquelle sortent de la derniere main du Confisseur. La saumeure sera faite auec de l'eau claire & fresche, dãs laquelle jettera on abondance de sel, bien net, pour la fortifier jusques là, qu'elle porte l'œuf en coque nageant au dessus, qui en est la vraie espreuue. Mais de peur de faillir, vaut mieux y mettre trop de sel, que peu; veu mesme que c'est sans perte, puis que le superflu se treuue au fons du vaze: & faillant en cet endroit: la saumeure, s'empuantissant, corromproit le fruit. Crainte qu'il ne se faut donner prenant garde à cela, ains tant longuemẽt qu'on voudra, s'y nourrira le fruit, sain & entier, moiennant qu'il trempe continuellement: ce qu'on fera faire, par la pesanteur d'vn carreau de brique ou pierre platte, mis sur le fruit l'enfonçant dans la saumeure: & qu'en icelle, l'on ne trempe jamais, ni la main, ni le fer, ni le leton, ains seulement le bois & l'argent, pour les raisons dittes sur autres propos, conuenable à cestui-ci. Le vaze en sera de verre ou du moins de terre vitree, pour resister au sel. Le bois n'y est par trop impropre; mais telle matiere est reseruee pour transporter la saumeure, auec les fruicts dedans, d'vn lieu en autre; la necessité du charroi ainsi le voulant, puis qu'en tel seruice, ne sont propre ni le verre, ni la terre.

CONFITVRES.

L'on les salera.

Proprieté du Sel.

Comment preparer la saumeure.

PASSE'S les dix iours, les Pois & Feves pourront estre tirés de la saumeure, pour continuer les erres de leur preparation. Pour ce faire, auec la meme curiosité que nous les auons salés, nous les dessalerons, leur ostant entierement tout le goust du sel, sans leur en laisser seulement l'apparence: afin de rendre nos fruits compatibles auec le Succre, puis que c'est auec lui, que nous les confisons: autrement la chose ne se pourroit accorder, pour la contrarieté naturelle des saueurs du sel & du Succre. Dans vingt quatre heures cela se fait tres-bien, aiant la commodité de l'eau de la fontaine ou de la riuiere, mettant le fruit dans vn pannier d'ozier au courant de l'eau: mais telle aisance defaillant, ce sera dans vn grand vaze à large ouuerture, que dessalerons nos Pois & Feves. Là en abondance d'eau fresche, ils tremperont six ou sept iours, à chacun remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois, & en somme, jusques à ce que le fruit ne tienne rien du salé, ce que recognoistrés à la saueur, ouurant vn Pois & vne Feve des plus gros, & à leur interieur les goustant.

Les Pois & Feves seront dessallees.

ESTANS dessalés les Pois & les Feves, le passage s'en fera boüillant dans l'eau, dont l'espreuue de l'espingle ne sera obmise, pour tant plus

CONFITVRES. asseurément ouurer. Puis vn peu sechés sur des seruietes, en suite posés dans la terrine vitree, finalement le syrop liquide & bouïllant sera ietté par dessus, par la continuation de dix iours, deux fois chacun, accommodant le syrop par augmentation de la Cassonade & rebouïllemens, iusques à la perfection, comme a esté monstré. Et à ce qu'auec quelque aisance, l'on vuide la terrine de coup à coup, pour rebouïllir le syrop, selon la necessité de ce mesnage, le moien sera, de percer la terrine en bas & au trou mettre vn robinet, d'où sans grande peine, retirerés le syrop au besoin. Et par telle commodité, vos fruits demeurans asseurés dans la terrine, ne se froisseront nullement: comme autrement il ne se peut faire, que quelqu'vn ne se rompe, versant le syrop par le dessus de la terrine.

Dix iours seront employés à ce ste Confiture.

Artichaux POVR confir des artichaux, conuient les prendre jeunes & tendres, petits non guieres grands, pour estre capables de si gentille Confiture: belle sur plusieurs autres, & de plaisante represétation, quãd fait au sec il semble voir l'Artichau sortir freschement du jardin, auec ses ailerons pointus & entiers, & sa naïfue couleur verte, telle se la conseruant iusques à la fin. Les cueillant, l'on leur laissera deux doigts de la queuë, afin de les manier aisément: & sans delaier, pour crainte de la flestrisseure, directement du lardin (aprés toutesfois, les auoir laués auec de l'eau fresche) seront jettés au sel, & d'icelui tirés au bout de dix ou douze iours, non deuant, pour les dessaler. Puis le passage fait, seront arrangés dans la terrine, afin d'y receuoir le syrop, preparé comme dessus; & de mesme l'emploiant, dans autres dix ou douze iours, se treuueront prests à estre sechés, receuant leur dernier Succre.

Cerizes ou Agriotes. AVTREMENT que les precedens fruits, l'on confit communément les Cerizes, car c'est à vne seule venuë qu'on les cuit dans le Succre, non à plusieurs: ainsi presques aussi tost s'acheuant telle Confiture, qu'on la commence. Ce sont les Agriotes ou Cerizes aigres, dont est question en cet endroit, plus propres à confir que les Guines ou Cerizes douces, & plus recherchees pour leur goust aigret, salutaire aux febricitans. Le temps passé, l'on confisoit ce fruit dans le syrop de Succre, fait auec de l'eau pure: aujourd hui auec raison, l'on fond le Succre dans le jus d'autres Cerizes aigres, sans autre humeur, dont se compose vne gelee tres propre pour des-alterer les malades, vtile aussi pour conseruer les Cerizes confites, bien & longuement. Le moien en est tel. Trois liures de Cerizes des plus grosses & mieux choisies, sont appresteés. Si ce sont de celles qu'on appelle grosse Agriote, elles seront prinse vn peu verdelettes, non trop meures, de peur d'importune douceur, à laquelle elles tẽdẽt se meurissãs. Si des autres, l'õ les laissera meurir jusques au dernier poinct, car pour leur naturel aigre, quelques meures qu'elles soient, jamais ne se rendẽt elles trop douces. La queuë leur sera couppeeà demi, afin que par le trõçõ restãt, elles puissent estre nettemẽt prinses à la main dãs le vaze, pour sẽ seruir. Deux liures de Succre

feront emploiees à la quantité des Cerizes susdites (la Cassonade n'estant ici propre) qu'on infusera dans le jus de Cerizes aigres, icelui tiré de plusieurs Cerizes, ausquelles l'õ aura arraché la queuë, osté le noiau, & passé à trauers d'vn linge. La quãtité du jus ne se limitera estãt meilleur d'y en mettre trop, que peu: parceque le trop s'exhalera, par la patiẽce du bouillir, là où le peu, causeroit la brusture du succre, par faute d'humeur. Et parce que communément les petites Cerizes aigres, ne sont si hautes en couleur, que les grosses, qui à mesure qu'elles se meurissẽt, se noircissent, pour colorer le jus susdit, appellé Agriotat: de trois ou quatre grosses Agriotes noires de maturité, en sera exprimé le jus dedans l'Agriotat, dont il s'en rendra plus agreable. Ces choses appareillees, le jus sera mis dãs le poëslon ou cassette, & sur icelui, le succre puluerisé, sans souffrir qu'il touche le cuivre du poëslõ, de peur d'en attirer la senteur. Le tout bouillira à petit feu de chardõ (l'escumant touſ-jours auec vne cueiller d'argent ou de bois, jamais de fer ni de cuivre) jusques à ce que le syrop soit acheué de cuire, que cognoistrés quand en aiant mis vne goute sur vne assiete, elle ne versera nullement, ni d'vn costé ni d'autre, ains se tiendra ferme estant rouge, cõme rubi. Lors mettrés dedans les Agriotes, tout doucement, sans les froisser, les ferés vn peu bouillir, & iusques à ce qu'elles commencent à se creuer. Ce que voiant, les retirerés du feu, les laisserés refroidir, auec la patience requise en cet endroit, puis les logerés dans boëtes de verre, y versant dessus l'Agriotat dont elles seront couuertes, y trempans dedans. Les boëtes seront bien fermees auec du parchemin, & finalement exposees au Soleil, pour y sejourner cinq ou six iours, & par sa chaleur acheuer de cuire le syrop, qui par l'humidité du fruit, se sera descuit. Mais cas estant, que sur-abondant l'humeur, le Soleil ne la puisse consumer, le syrop faisant signe de se moisir, aprés en auoir osté les fleurs de moisissure, auec vne cueiller d'argent, rebouillirés le syrop sans les Agriotes, lui donnant la derniere cuite: finalement le mettrés sur les Agriotes, froid non chaud, de peur de creuer les Agriotes, & de rompre le vaze de verre.

Amãdes.

En suite, viennent les Amandes. Le naturel de ce fruit, est de se descheoir en confisſant: & afin que les Amandes estant confites, restent de passable grandeur; preuoiant cela, ne faudra ici emploier que les plus grandes, telles curieusement les rechercheant, mesme les races particulieres, à ce les plus propres. Nous les cueillirons de l'arbre, nõ endurcies, ains encores fort tendres, leur osterons la bourre grise couurant le vert, pour mettre en euidence telle belle couleur, semblable à velours vert, & auec icelle les confirons. Le moien de despouiller les Amãdes, de telle bourre, est la lexiue preparee auec des cendres de chesne: mais cela se fait fort proprement, & beaucoup mieux qu'auec le cousteau; quelque curiosité qu'on y sçache apporter. Aprés auoir fait bouillir demi-quart d'heure, des cendres de chesne bien nettes dans de l'eau, l'on passera le tout à trauers d'vn linge, le versant dans vne terrine, où estant reposee la lexiue, le grossier des cendres, comme lie, s'arrestera au fons

La couleur verte aux Amãdes confites.

CONFITVRES. laissant l'eau claire au dessus : laquelle prinse de là, doucement sans esmouuoir la lie, sera mise bouïllir dans vn poëllon sur feu clair : bouïllãt, les Amandes y seront eschaudees deux ou trois à la fois, les jettant dans l'eau, où aiant bouïlli vne onde, les en retirerés auec la cuillier persee, les mettant sur vne seruiete, grosse, & neufve, auec laquelle frottãt l'Amande vn peu rudement, en enleuerés la bourre grise, descouurant le beau vert. Si la lexiue n'est assés forte, ne seruira de rien sans pouuoir enleuer la bourre. Si trop, gastera tout, escorcheant l'Amande jusques au blanc. Au remede. La foiblesse de la lexiue, se fortifiera par bouïllir, ce seul moien faisant exhaler l'eau sur-abondante, causant la foiblesse. Le trop de force, se corrigera auec de l'eau, en mettant dans la lexiue, la quantité requise, cõme se monstrera par la preuue, à laquelle vous arrestãt, acheuerés d'esbourrer vos Amandes, jusques à vne, ajoustant de l'eau à la lexiue, lors qu'en bouïllãt, elle se fortifiera par trop, cõme le recognoistrés par l'œuure mesme. Ce fait, ouurirés le passage aux Amandes, les bouïllant dans l'eau claire : puis les secherés entre-deux linges, & sans leur dõner loisir de se refroidir, les larderés de la canelle, de long en long, non en trauers, de peur de les percer mal à propos, & par consequent les difformer. Tandis, le syrop s'apprestera. Et estans vos Amandes mises dans la terrine, là seront confites auec pareil syrop, y emploiãt dix iours auec semblables obseruations, que dessus. Ainsi, aurés de belles Amandes, verres durãt l'annee, non ridees, soit qu'elles demeurét au liquide, soit qu'on les passe par le sec.

Mettrés des trõçons de canelle dans les Amandes.

Noix. DES Noix confirons-nous de trois couleurs distinctes, Noire, Verte, Blanche : pour toutes lesquelles, est necessaire eslire fruit de grande race & tendre, duquel se fait Confiture de valeur, recerchee & pour le goust & pour la santé, tresc-propre pour l'estomach. La maniere la plus receuë, est celle dont les Noix restent Noires. Les Noix sont pelees auec vn cousteau, en mesme temps les jettans en l'eau freshe, dans laquelle trempent continuellemẽt durant neuf ou dix iours, chacun iour les remuant d'eau nouuelle, trois ou quatre fois, & en somme, jusques à ce que l'eau en soit claire. Aprés, le passage s'en fait, puis les Noix sont lardees auec de la canelle, en long & en trauers (iamais auec du girofle, bien que ce soit de l'vsage inueteré de plusieurs) & finalement, logees dans la terrine, pour y estre confites auec le syrop, dans dix iours.

Noires.

Vertes. POVR la couleur Verte, trois moiens y a-il. Au lieu de peler les Noix, l'on les perce en trois ou quatre endroits, afin de leur faire vuider la liqueur maligne, leur causant la noirceur : mais ce sera auec du bois dur & poinctu, non auec du fer, de peur de la roüille. Percees, serõt mises tremper dans l'eau courante, s'il est possible, afin que la liqueur sortant par les trous, ne s'arreste nullemẽt sur les Noix, pour les en noircir. Au defaut de telle commodité, ce sera dans vaze à large ouuerture, qu'on les trempera en abondance d'eau, dont on les remuëra, sept ou huict fois le jour, durant dix ou douze ; passés lesquels elles sont pelees auec vn cousteau de rozeau ou cãne, nõ de fer, pour les raisons dites. Le

CONFI-TVRES.

vert paroistra dessous la pelicule, icelle aiãt engardé l'humeur maligne d'y penetrer s'estãt vuidee par les trous. A mesure qu'õ pellera les Noix, serõt jettees dãs l'eau fresche, & de là dãs la bouïllante pour le passage.

AVTRE moien pour rendre les Noix vertes, est la lexiue, faite, non auec des cendres, ains auec de la chaux viue, ou neufve. La chaux trẽpe vingt quatre heures dans l'eau fresche, aprés est bouïllie vne bõne heure sur feu clair, finalement par vn linge, & aiant telle lexiue sejourné dans vn vaze, jusqu'à ce que la lie s'en soit arrestee au fonds d'icelui, l'eau claire du dessus prinse, sera bouïllie dans vn poëslon sur feu de flamme, & boüillant, dans icelle seront eschaudees les Noix, comme les Amandes, & ainsi qu'elles, frottees rudement auec vne seruiete neufve & de linge grossier, pour leur enleuer la pellicule exterieure, cachant la couleur verte. La foiblesse & la force importunes de la lexiue, sont corrigees par le boüillir, & par l'eau, cõme a esté veu à la lexiue de cendres.

AVSSI par le sel se rendent vertes les Noix, car aians trempé dans la saumeure quelques quinze iours ou trois sepmaines, & aprés dessalees, facilement s'enleue leur premiere peau, sous laquelle, le vert paroit preserué de la maligne humeur noircissante, que la force du sel aura fait vuider, par les pores de la Noix.

Blanches.

QVANT à la couleur Blanche elle procede directemẽt de la main, c'est à dire, du tailler: car pour blanchir les Noix, sans les percer ni tremper aucunement, ne faut que les peller jusques au blanc, leur ostant tout le vert (c'est pourquoi, ici faut emploier les plus grosses Noix) & sur le blanc façonner au cousteau, les Noix à la semblance de la coque endurcie d'vne vieille Noix, par le moien de laquelle gẽtillesse, les Noix confites au sec, ressembleront aux communes de mesnage.

TOVTES lesquelles Noix, quoi-que differentes de couleurs, seront au reste traittees de mesme sorte; touchant le passage, le larder auec de la canelle, le syrop, & le temps de l'application.

Noisilles.

LES Noisilles ou Auelaines seront prinses en rame ou en escosse pour confire. L'on les cueillira deuant qu'elles aient grené, encore fort tendres, auec leur coque ou escosse bien esparpillee, & aisserõs esleuës. Pour plus de beauté, plusieurs Noisilles attenans par les queuës, seront laissees ensemble, lesquelles vnies, se maintiendront auec leur naturelle couleur, jusques à la fin. Est necessaire de les passer par le sel; puis dessalees, les exposer au syrop. Ne veulent aucune canelle, ni autre moien pour les cõfir, que le Succre, leur faisant tenir mesme chemin qu'és precedens fruits, & les acheuans au sec, sorties du liquide.

Laictues.

DES Laictues, se fait la Bouque-d'ange, ainsi appellee telle Confiture, pour son precieux goust, & faculté de dest-alterer les febricitans. C'est seulemeut le tronc de la Laictue tige ou costõ qui est ici emploié, qu'on prend, encores tendres deuant que la plante ait meuri la graine. Pour l'auoir gros comme le poulce, conuient eslire la race de Laictues de la plus grande sorte, comme sont communément les vertes, qui ne se resserrent en pomme. Le tronc sera coupé tant long qu'on pourra,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES. & si bien nettoié que sans empeschement, l'on le voie transfluire le regardant à la clarté du Soleil. Ainsi appareillés tels tiges seront mis au sel pour dix iours : puis dessalés, logés dans la terrine, finalement confits auec le syrop durãt dix autres iours, attendãs dans la terrine, d'estre tirés du liquide pour estre mis au sec, digne article de telle Confiture.

Conuient leur remuer de syrop, & Noter ceci pour toute Confiture claire.

ET d'autant que la beauté de ceste Confiture depend de la clarté de son corps, l'aiant diaphane & transfucide, & qu'elle pourroit estre obscurcie, par la continuation du seruice de mesme syrop, qui par reïterees ebullitions, se ternit: est requis, lui changer de syrop, vn couple de fois, durant les dix iours, qu'on emploie à parfaire la Confiture, à chacune fois, lui faisant du syrop nouueau, auec nouuelle Cassonade, le lui donnant liquide & espés, selon les iours, & l'art ci dessus remarqué. Dont se rendra vostre Bouque-d'ange, claire & transparente, comme desirés. Mesme consideration conuient auoir du Carbassat, de l'escorce & de la chair de Citron, des Abricots, des Prunes, & autres fruits clairs; pour lesquels seruira ceste auis, sans le redire. Et se fera ce changement-ci, sans nulle despense, emploiant à propos le syrop qu'on retire du fruit (bien qu'il ait serui) à faire d'autres Confitures, dont l'obscurité n'a besoin de tant particuliere recerche.

Petits Melons & Cõcombres.

AV sel mettra-on des petits Melons & Concõbres entiers, de deux à trois doigts de long, verts & fort tendres, pour aprés y auoir demeuré dix ou douze iours, les dessaler, & en suite confir, pour finalement les mettre au sec, ou sans dechet, ni de corps ni de couleur, se representeront tres-bien.

Petits Limons & Oranges.

DE mesme l'on fera des petits Limons & Oranges, entiers, soit pour les saler, dessaler, cõfir au liquide, soit finalemẽt, pour les faire passer par le sec: duquel sortiront beaux à voir, pour leur naturelle figure, & naifue couleur: estans aussi plaisans au manger, pour leur bon goust, & salutaire à la santé.

Abricots.

EN ce rang seront les Abricots, le temps ainsi l'ordonnant. Nos peres confissoient les Abricots, à la maniere des cerizes, tous entiers, sans peler, les faisans cuire dans le succre, à vne seule venue, & les gardans toute l'annee dans le syrop. Aucuns tiennent encores telle façon. Mais la plus part les pelent, & leur ostent le noiau, les applatissans en rond, comme prunes de Brignole, les confissans à la maniere susdite: & cõme par succession de temps, l'on apprend touſ-jours quelque chose de nouueau, y en a qui les mettent au sec, où ils se representent bien, beaux & clairs. Mais qui desirera auoir des Abricots, encores mieux qualifiés, sans guieres s'escarter de leur naturel, gardans beaucoup de leur naïfue couleur, aiãt le corps trãsparãt & diaphane, y voiãt àtrauers le noiau, les preparera ainsi. Choisira la meilleure race d'Abricots, sains & entiers, de belle couleur, nõ du tout meurs, ains vn peu verdelés & fermes, pour mieux resisterau succre: sãs les peler ni ouurir, les jettera tous entiers dans l'eau bouïllãte, pour le passage, les maniant doucemẽt sans les froisser. Aprés seront arrãgés dãs la terrine, là cõfits auec des obseruations necessaires,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

meſmes de la qualité du ſyrop, repreſentees, variant ſelon les jours, ſurquoi l'on ne ſe peut aucunemẽt diſpenſer. Moiẽnant leſquelles, le ſyrop penetrera juſques au cœur du noiau, quoi-que la coque d'icelui ſoit dure & inamoliſſable: lequel noiau, eſtãt naturellemẽt de douce ſaueur (comme des races d'Abricots y a-il, tels les produiſans: qu'on mãge cõme noiſilles) par le ſuſdit ordre, ſe remplirõt de Succre, & cõfirõt comme la chair des Abricots, ainſi, en ce fruit, ſe treuuera double Confiture. Le noiau eſtãt amer, ſelõ l'ordinaire des cõmuns Abricots, le Succre ne laiſſera de ſ'y rẽdre; adouciſsãt quelque peu ſõ amertume, ainſi que notoirement le recognoiſtrés en les gouſtant. Aprés que les Abricots cõfits auront ſejourné au liquide vn mois, pourront eſtre mis au ſec; receuans leur dernier Succre, qui leur donnera luſtre requis à tant precieuſe Confiture.

Petites Poires muſquees & blanquetes

Les petites Poires muſquees & blanquetes, ſuiuent pied à pied, les Abricots, pour de meſme qu'eux, eſtre traitees, au paſſage, au confir au liquide, & en ſuite, au ſec. L'on ne les pellera ni fendra aucunement, ains, entieres, ſeront emploiees. Et, comme j'ai dit des noiſilles, pluſieurs petites Poires confira-on en vnion, ſi l'on les cueille de l'arbre, jointes enſemble par les queuës, dont la Confiture ſe rendra plaiſante. d'elle-meſme eſtant de tresbon gouſt, cedant à peu d'autres.

Prunes.

Les plus groſſes Prunes, ſont en ce ſeruice-ci, à preferer aux petites pour la difficulté, plus grande, qu'õ treuue du manier le petit que le gros fruit: joint que la Prune ſe diminue fort au confir, la petite preſque s'y aneantiſſant. Le gouſt eſt auſſi à conſiderer. car tãt meilleure ſera la Cõfiture, que plus ſauoureux en aura eſté choiſi le fruit. C'eſt pourquoi, les groſſes Prunes Perdigones, Imperiales, Roiales, & ſemblables, de grãd corps & precieuſe ſubſtance, ſont recerchees pour confir. Et pelees ſans noiau, & auec icelui, entieres, ſans peler, ſont confites les Prunes ainſi qu'Abricots, où vous renuoierai, pour les traiter de meſme. I'ajouſterai ceci, que lors que voudrés mettre au ſec vos Prunes, les ſortans du liquide (j'enten de celles qui auront eſté pelees, eſtans ſans noiau) de deux ou trois petites Prunes, en façonnerés vne groſſe, les joignans enſemble, par le moien du Succre, dont elles ſe conglutineront; & aprés en ſeront cachees les commiſſures, par l'incruſtation du Succre couurant le fruit. derniere main de toute Confiture.

Poires moiennes & groſſes.

Voici la ſaiſon ouuerte, pour toutes ſortes de Poires d'Eſté. D'entre leur nõbre infini choiſirés des mieux qualifiees, pour le gouſt & pour la beauté, groſſes & charnues ſur tout, ſans pierres ni grauois. Non plus que les petites Poires, celles-ci, ne ſeront, ni pelees ni fendues, ains entieres les confira-on auec le ſeul Succre, à la maniere ditte. Et pourueu que le paſſage ſoit bien fait, & le ſyrop bien appreſté, ne doutés du ſuccés, car le Succre penetrant à fons les Poires, quelques groſſes qu'elles ſoient, les confira à ſouhait. Dont elles reſteront ſans dechet de corps, ni de couleur, ſe repreſentans comme ſortans de l'arbre, au partir du ſec. De meſmes, ſeront conduites les Poires de l'Automne & de l'Hyuer,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES. qui me gardera de redire. Plusieurs pelent les Poires pour confir, dõt ils font bonne Confiture, mais non tant agreable que la susdite.

Courges. LE Carbassat se fait de Courges longues, à cela estans meilleures que les Cougourdes rondes: quant aux Citrouïlles, elles y sont du tout impropres, leur chair ne pouuant souffrir la chaleur du Succre, qui la fait fondre la rendant en broüet. Encores le col des Courges est à ceci meilleur, que le ventre. Du col, donques, nous en ferons des trenches, longues de demi pied, larges de deux bons doigts, espesses d'vn petit pouce. L'on les escorcera curieusement, & aussi en seront ostés les grains du dedans, si point y en a en telle partie de la Courge, afin que les trenches demeurent nettes & claires. Ce fait seront mises saler dans vne terrine vitree, pour y sejourner dix jours, pour le moins. Mais pour l'abondance d'humeur que la Courge rend, ne sera besoin la jetter dans la saumeure, seulement d'en couurir les trenches auec du sel menu, les mettãt par littees, à la maniere qu'on sale les lards. Car reposant les pieces de Courge dans la saumeure commune, icelle se trouuãt trop foible, par la susdite humeur ajoustee, y auroit danger de corrompre le tout. Et à ce que les trenches trempent continuellement, comme il est necessaire, le sel n'y sera espargné, ains donné largemẽt, sans crainte d'exceder, le trop se retrouuant au fons du vaze. Aprés, l'on les dessalera, põ leur fera le passage, l'on les confira comme dessus, finissant par le sec, Outre les trenches de Courges faites en lõg, des pieces en quarré en serõt taillees, larges de quatre doigts, espesses de deux à trois, qu'on prendra du col de la Courge, comme de l'endroit du fruit, le plus charnu, dont la Confiture se rendra bonne & agreable.

Melõs & Concõbres meurs. CE n'est de l'vsage commun, qu'on confit des Melons ou Poupons meurs en pieces, comme des Courges, ains des verts, petits & entiers, ainsi qu'ai monstré: toutesfois, la chose est faisable, mon experiẽce vous en pouuant asseurer. Soient donques prinses des trenches de tel fruit, qualifié de rouge, maturité, & grandeur, de la mesure que voudrés: & aprés les auoir pelees & esgrenees, les salerés sans eau, dans la terrine, comme dessus. Y pourrés ajouster des trenches de Concombres, pour la sympathie de ces deux fruits: les deschargeans d'escorce & de graine, afin que les pieces restent nettes.

Escorce & Chair de Citron. DV Citron se confit l'escorce & la Chair, separément, & de chacun se fait tresbonne Confiture, agreable au goust, & à la santé, mesme l'escorce profitable à l'estomac. Des trenches sont faites de l'Escorce, tant longues, comme est le Citrõ, espesses d'vn doigt. Et de la Chair, des pieces quarrees, rondes, triangulaires, & autres, qu'on taille à volonté. L'Escorce s'emploie sans rien oster du dessus, comme là consistãt le plus de la vertu de ce fruit. Toutes ces pieces sont salees, dessalees, & confites à la maniere susdite: puis mises au sec.

Auberges & Peches. SELON les saisons je dispose des Confitures, au soulagement de la memoire de nostre mere-de-famille, qui par telle distinctiõ des tẽps & des fruits, ordonnera de ce precieux mesnage. Les Auberges & Peches se

CONFITVRES.

presentent ici, pour à leur tour estre Confites entieres auec leur belle robbe vermeille, jaune, verte, & noiau dedans. Ce fruit se treuue capable d'estre confit, de la mesme façon que les Abricots, estant choisi des especes qui ont la chair plus ferme, & plus dure, à cause dequoi resistēt bien à la violence du Succre, comme il est requis.

Paste de Peches, &c.

De fort bonnes pastes sont aussi faites de ces fruits-ci specialement des Peches, dont la maniere en estant venue de Genes, recommande telle sorte de Confiture. Ainsi l'on y procede. Les Peches pelees, mises en pieces, deschargees de noiau, seront cuites dans l'eau claire, sur feu de charbon, les remuant continuellement, de peur de les bruslers & sans attendre que l'eau soit du tout consumee en exhalaison: l'on les passera par le tamis. Apres, seront remises dans le poëslon, y ajoustant du Succre fin en poudre, la moitié du poids du fruit, y comprenant le peu d'eau restante en icelui (comme si la paste auec l'eau, peze deux liures, y faudra mettre vne liure de Succre) pour là s'acheuer de cuire. Ce sera sur petit feu de charbon, remuant touſ-jours la paste auec la spatule de bois, jusques à ce qu'elle soit assés cuite: & le cognoistrés quand cessera de faire escume. Lors la tirerés du feu, la mettant sur des vazes à large ouuerture, exposee au Soleil, afin que par sa chaleur la paste deschargee de toute nuisible humidité, procedante du naturel du fruit, s'acheue d'affermir, l'y tenant si longuemēt, qu'il suffise. Et à ce que pendant tel sejour, la poussiere & autres saletés n'importunent la paste: elle demeurera touſ-jours couuerte d'vn linge, si bien accommodé & rehaussé par appuis & sousteneмens, qu'il satisface à ce seruice, sans destourner le Soleil que le moins qu'il sera possible. Plusieurs autres fruits pourra-on conuertir en paste, à la maniere susdite, comme Abricots, Prunes, Cerizes, Poires, Pommes, &c. sans autre particuliere obseruation, que du Succre, pour en donner tant plus aux fruits, que plus ils seront humides.

Autre paste de diuers fruits.

Arsciroles & Framboises.

Les Arsciroles & Framboises meures, se pourront confir de compaignie, & loger en communs vazes: ou en distincts & separés, comme l'on voudra. Aussi est-on en liberté de les confir à vne seule venuë (à la maniere des agriotes) ou à plusieurs fois, ainsi que les autres Confitures: mais de les acheuer au sec, la petitesse du fruit n'en requiert la peine. Pour laquelle cause, l'on logera ces petits fruits en petits vazes plats & bas, de verre ou terre vitree, pour là estre prins durant l'annee, les mangeans au liquide.

Cornoailles.

En la propre maniere que les cerizes, sont confites les Cornoailles, c'est assauoir, dans le succre infus au propre jus de ce fruit, duquel sans autre humeur, se fait le syrop, appellé *Cornat*, du nom du fruit, dit en Latin *Cornia*: ainsi que celuy des agriotes, *Agriotat*. Aussi sont ces Cōfitures-ci, de commune faculté rafreschissante, trespropre pour les febricitans, leur petite aigreur naturelle leur estant agreable. En pots de verre, reposeront ces Confitures-ci pour y estre prinses selon l'vsage.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES. DANS le syrop de Succre, seront confits les Vert-jus ou Raisins verts, pour les conseruer toute l'annee. Emploierés ici les plus gros Aigrets ou Raisins verts, bien choisis; & aprés leur auoir osté les queuës, les jetterés dans le syrop fait au Succre auec de l'eau claire, pour s'y cuire. Mais ce sera sur la fin de la cuite du syrop qu'y mettrés les Vert-jus, à ce qu'ils n'y sejournent beaucoup, de peur de les creuer mesme consideration aiant sur le confir des Agriotes, comme il a esté veu. Ce faict, en semblables vazes que ceux des Agriotes, seront logés les Vert-jus, pour y reposer jusques au besoin.

Vert-jus.

Coins. EN plusieurs sortes se confissent les Coins, en quartiers, en Cotignac, en Gelees, & encores de toutes ces façons-ci, diuersement, tant ce fruict est de facile maniment.

En quartiers. FERÉS bon chois des Coins que desirés confir, les prendrés de franche race, beaux en couleur, odorans, & la quantité que voudrés emploier. Chasque Coin sera mis en quatre ou six pieces, les pelerés curieusement, de mesme les deschargeans de tous grains. A mesure que les pelerés, les jetterés dans l'eau fresche, pour les preseruer de noircisseure. Leur ferés le passage dans l'eau boüillante: & aprés en auoir lardé les pieces auec des tronçons de canelle, chacune en plusieurs parts, les logerés dans la terrine. Tandis le syrop s'appreftera; mais ce sera auec l'eau où auront bouïlli les Coins, laquelle decoctiõ aidera à odorer le syrop: l'emploiant auec les obseruations representees, où toutesfois le naturel du fruit, requiert faire ceste exception, Que le Coin naturellement s'affermit à la chaleur du syrop, soit de Succre, soit de Miel, y ayant en fin, danger d'endurcir importunément le fruit, par la continuation du syrop chaud. Ce que preuenant, d'autre syrop que froid, l'on ne mettra sur les Coins, les quatre derniers jours de la Confiture, laquelle acheuee auec syrop ainsi qualifié, se rendra agreable, comme la desirés. Plusieurs, auec bon succés, confissent au Succre des Coins en quartiers, à vne seule venue, comme au Moust & au Vin-cuit, mais ceste façon dont est questiõ surpasse toutes autres, & pour la bonté, & pour la duree.

Cotignac. PAR deux moiens, l'on fait des bons Cotignacs. Des Coins bien choisis seront cuits au four, entiers, sans peler, mis dans vaze de cuivre, bas, à large ouuerture, demeurans au four autant qu'vne fournee de pain. Ainsi, bien rostis, l'on les pelera, pestrira, & passera à trauers d'vn tamis, ou d'vne toile neufve bien nette: puis l'on les acheuera de preparer dans le Succre. La quantité de Succre requise en cest endroit, est la moitié du poids des Coins. Telle y ajoindrés, non en syrop, ains en poudre, meslant l'vn auec l'autre. Aprés, la composition mise dans la bassine ou casse pointue, sur petit feu de charbon, y sera acheuee de preparer, la remuant touſ-jours auec la spatule de bois, de peur de la brusture. Le Cotignac sera cuit en perfection, quand il ne tiendra plus, ni à la casse ni à la spatule, sur laquelle adresse vous arrestant, auſſi toſt que vous vous apperceurés de tel despouillement, le sorti rés du feu; & de la casse, le logerés dans des vazes de verre ou de terre, ou dans des boi-

Cognoissãce de sa cuite.

CONFI-TVRES.

stes de bois, pour là estre prins selon l'vsage. Et à ce qu'aucune restante humidité naturelle du fruit (comme il peut arriuer) n'amoindrisse & ne tauale beaucoup la bonté ou la beauté du Cotignac, les vazes & boistes en seront exposees à l'aer, pour trois ou quatre jours (non toutesfois au Soleil, ni à la rosee) où se dessechant, demeurera le Cotignac ferme & solide, tel qu'on le desire. Aucuns ne passent les Coins par le tamis, ains les emploient sortans directement du four, aprés leur auoir osté la pelure & les grains. Mais non tant delicat s'en fait le Cotignac ainsi, qu'estant tamisé, dont, deschargé de tout le grossier, reste du tout bon & beau. L'autre moien est de peler les Coins, & tous entiers sans les ouurir, les mettre bouïllir dans l'eau claire, jusques à ce qu'ils creuent, d'eux-mesmes se reduisans en paste: en suite, les passer par le tamis bien net: finalement, les acheuer de cuire dãs la casse auec le Succre, en pareille proportion que dessus, & semblable ordre. Sur la fin de la cuite des Cotignacs, y jetterés dedans quelque once de canelle pulueriſee, pour leur augmenter le gouſt: & si les voulés parfumer, vn peu de musc meslé auec la canelle vous satisfera, dont les Cotignacs s'en rendront tres agreables.

Autre moien de faire le Cotignac.

Autre.

Avssi en deux façons, l'on fait des bonnes Gelees des Coins. Les Coins hachés en menues pieces, sans peler ni esgrener, sont jettés dans l'eau claire au partir du cousteau, afin qu'ils ne se noirciſſent sentãs l'aer. La peleure sert à odorer la gelee, comme l'endroit du Coin le plus cuit, & les grains, à auancer le geler du fruit, en estant telle partie, ce qui plustoſt & plus facilement se gele. Dans grande poëſle, en abondance d'eau claire, seront bouïllis les Coins, en feu clair, & si longuement, qu'ils viennent comme en paste. Lors les coulerés à trauers d'vne toile neufue bien nette, violemment, tant à ce que toute la matiere en sorte, que aussi pour auoir & profiter la plus propre à geler, qui est celle ne sortant de gré, ains qui se fait presſer pour la difficulté de sortir du couloir, à cause de son naturel glutineux. Messlerés à ceste decoction, du Succre en poudre, le tiers du poids d'icelle, peu plus ou moins, & le tout ensemble ferés bouïllir dans la casse pointue, à petit feu de charbon & vni, afin que la Gelee se cuise également de tous costés, laquelle deschargerés de toute l'escume qui se presentera, l'ostant curieusement, afin que la Gelee reste du tout belle. Et à ce qu'elle s'appreste tant mieux sans crainte d'estre bruslee, la remuerés continuellement auec la spatule de bois: aussi, de coup à coup, regarderés l'estat de sa cuite, pour prendre auis du poinct de la tirer du feu. Ce sera sur vn marbre ou sur vne assiete, qu'en ferés les espreuues, y jettant dessus quelques gouttes de la matiere, laquelle s'y gelant à mesure de son refroidiſſement, manifestera d'estre assés cuite. Donnés lui neantmoins la cuite asslés forte, auant que cesser, mais auec vn jusques-où, afin de l'acheuer de cuire tout-d'vne main. voire est requis tendre vn peu au trop; afin qu'icelui supplee au descuire, qui lui aduient dans quelques jours aprés (selon le naturel de tous fruits confits) sans lequel moien, la

Gelee.

Cuite de la Gelee.

CONFITVRES. Gelee ne se pourroit remettre en bon estat : d'autant qu'on ne la peut recuire estant acheuee, comme l'on fait les autres Confitures. Mais ainsi maniant vostre Gelee, la rendrés ferme, de couleur rouge comme rubi, claire & transluicide, plaisante à la veuë & au goust, & de longue duree, selon le sujet. L'autre maniere de faire la Gelee de Coin, differe de la precedente en ceci. Que les Coins sont deschargés d'Escorce & de grains; deuant que les mettre bouillir dans l'eau. Que le Succre en plus grande quantité que dessus, est mis dans la decoction auant que la tamiser, aprés auoir vn peu boüilli. Au reste, en estans les façons ordinaires & communes, touchant le passer par le tamis, puis le cuire sur petit feu de charbon, & finalement loger ces belles Gelees dãs vazes de verre ou terre vitree, façonnés selon la portee & dignité de si gentille Confiture.

Autre Gelee.

PAR excellence, quand l'on parle des Gelees, s'entend de celles de Coin: neantmoins, de certains autres fruits, comme de Cerises & Cornoailles, se font des Gelees, tres-bonnes & precieuses, pour sains & malades. Et bien-que nous aions outrepassé le rang des Cerizes & Cornoailles, si est-ce que pour la sympathie qu'elles ont auec le Coin, en cest vsage-ci, l'accompaignerons de Cerizes & Cornoailles, pour faire des Gelees. Les Cerizes ou Agriotes, choisies bien meures, seront deschargees de leurs queües & noiaux, puis escachees, & exprimees à trauers d'vn linge bien net, le jus en tumbera dans vn vaisseau de terre vitree; sur lequel, aussi tost sera mis du Succre en poudre, & le tout versé dans vn poëslon, cuit sur petit feu de charbon, jusques au geler, comme dessus. La quantité du Succre, ne se peut prescrire, attendu l'abondance de jus requise en cest endroit, surpassant de beaucoup le Succre, dõt la Gelee s'en fera mieux & plustost, que si le Succre y estoit mis trop largement, & cela sans hazard, par la patience de la laisser diminuer par exhalaison. Moiennant laquelle, l'escumant touſ-jours, pour la descharger de saleté, aiant le feu esgal és costés du poëslon, & petit, vostre Gelee se fera à volonté, & se representera excellente en beauté & bõté, de couleur rouge, claire, diaphane, & de goust tresprecieux.

Gelee de Cerizes.

AINSI mesnagerés les Cornoailles, pour en faire de la Gelee, laquelle, & la precedente (comme les plus exquises des fruits) logerés dãs des petits vazes de verre ou de terre vitree, peinte, à ce appropriés. Là se cõseruerõt ces Gelees-ci, longuement en bonté & beauté, pour auec delectation, seruir, & à sains & à malades.

Cornoailles.

LES Mesles ou Neffles, comme les derniers fruits cueillis, seront en suite les derniers confits. Sans les passer par le sel, l'on les confira selon l'ordre susdit, assauoir, à diuerses venuës, y emploiant dix jours. Sortans de l'arbre, encores dures, non paruenues à maturité (car elles s'acheuent de meurir sur la paille) aians leurs aesterons pointus, sans sejourner, de peur de la flestrisseure, les jetterés dãs l'eau boüillante, pour leur faire le passage: lequel faict, & arrangees dans la terrine, seront ac-

Mesles ou Neffles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES.

cueillies par le syrop liquide & bouïllant. Mais ce sera seulement pour les deux premiers jours, que le syrop leur sera donné chaud, non pour les subsequents, crainte de l'importun affermissement, auquel les Mesles sont sujettes. Car au reste, jusques à la fin, autre que froid ne sera employé le syrop, l'aiant au preallable fait bouïllir & consumer, selon l'art & l'observatiõ des journees, puis refroidir. Par là preuenant la durté du fruit, la Confiture s'en rendra belle & bonne, sans lequel moien, ne pourroit-elle estre de grande valeur, la durté en raualant la reputation. Les Mesles confites, sejourneront au liquide tant qu'on voudra, pour de là estre prinses selon l'vsage. Aussi, ce sera à volonté qu'on les en tirera, pour les mettre au sec, afin de receuoir la marque des exquises Confitures.

Des Pommes pour confir.

TOVCHANT les Pommes, grand conte l'on n'en fait pour confir. leur naturel ne se ploiant guere bien à tel appareil. De les confir entieres sans peler, comme les poires, ne se peut, attendu que leur peleure, semblable à parchemin, resiste au syrop, soit de Succre, soit de Miel, ne lui permettant de passer jusques à l'interieur du fruit, comme il est necessaire. Et de les peler, non beaucoup plus grand auantage y a-il, parce que la Chair de la Pomme, se dissout comme broüet, sentant la chaleur du syrop. Quelques races de Pommes neantmoins y a-il de Chair ferme, comme Court-pendu, Pomme-roze, & peu d'autres souffrir le syrop, & par ce moien, se confir, toutesfois; pelees; car auec la peleure, aucune n'est à cela propre. Pour laquelle cause, des Pommes de la qualité requise, seront choisies, qui pelees, aprés mises en quartiers ou laissees entieres, seront exposees au confir à la maniere ditte. Aussi à estre confites à vne seule venue, les boüillant dans le syrop, comme les cerizes, & selon l'vsage de la plus commune Confiture. De conuertir les Pommes en paste, comme les Peches, la chose est faisable. aussi en ai-je representé ci deuant la maniere, où je vous renuoie.

Fruits trõqués.

AVSSI confit-on des fruits tronqués, mi-partis, en pieces inegales, de toutes especes, selon la fantasie. & qu'il s'accorde le mieux, cõme Melons, Concombres, Courges, Laictues, mesmes des retailleures d'Escorce de Citron, & de ses rascleures auec, que les Italiens appellent *Citro-gratato:* desquelles drogueries, se font des Confitures agreables, qu'on conserue dans le liquide: & d'icelui pour mettre au sec, en seront tirees les plus grandes & maleables pieces, si ainsi on le veut.

Racines medecinales.

DE mesme, emploie l'on plusieurs racines d'herbes medecinales, comme Buglose, Cichoree, Angelica, Campane, & semblables, qui auec les proprietés qu'elles ont pour la santé, se laissent manger appareillees en Confiture. Toutes lesquelles racines, estans bien rasclees & lauees, pour les descharger de terre & autre saleté, & ostee toute importune durté, seront maniees comme les fruits, auec eux aians commune la façon de confir, la conseruation au liquide, & la liberté de les mettre au sec.

VOILA la vraie façon pour confir les Fruits au liquide: ceste-ci, en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES. *Confir au Sec.*

sera pour le SEC, à ce que nostre Confiture s'acheue de tous points, pour la bonté & beauté. C'est grand auantage pour bien ouurer au Sec, que d'auoir bien fait au liquide: voire en est-ce le fondement, sur lequel necessairement conuient bastir; où defaillant, rien de bon l'on ne peut esperer de ceste Confiture. Nostre fruit donques bien preparé au liquide, s'acheuera bien au Sec. Il attendra dans son syrop le loisir du Confisseur, & ce auec auantage, s'y nourrissant tant mieux, que plus il y sejourne. Mais pour auoir quelque limite en ce mesnage; noterés qu'aiant le fruit prins de Succre à suffisance, dans dix ou douze jours, par-aprés ne s'en charge de plus, comme en estant rempli: pour laquelle cause, sera à vostre liberté, passé ce temps-là de le tirer du liquide pour le faire passer par le Sec. Biẽ est vrai, que le sejour au liquide accommode le fruit, ainsi que j'ai dit, en ce que se nourrissant dans son syrop, s'en treuue par-aprés plus rẽpli: parce que le Succre se candissant de soi-mesme dans le fruit, à la longue, le tient gros & ferme: laquelle consideration ne vous arrestera, pourtant, si desirés voir bien tost vostre Cõfiture parfaite. La pluspart des fruits enrollés ci deuant, confits au liquide, contentent d'estre acheués de confir par le Sec: voire tous sans nul excepter, se peuuẽt ainsi manier, si le trop petit corps d'aucuns ne les dispense d'en tenir le chemin. Les fruits que voudrés passer par le Sec, seront gouuernés en ceste sorte.

Faut lauer les fruits.

POVR vn preallable, les fruits seront laués, afin de leur oster le syrop gluant, estant attaché à leur superficie, leur empeschant, ou pour le moins, leur retardant le secher. Cela se fait dans l'eau bouillante, les y jettant au partir du vaze, où ils auront sejourné, dés le commencement de leur cõfir. Les grosses pieces de fruit serõt plongees dãs l'eau, vne à vne, auec la cueiller persee, & les petites, deux à deux à la fois, & toutes aussi tost retirees sans y faire qu'entrer & sortir, de peur que le trop sejourner, ne leur ostast de Succre plus que de raison. Lauees, l'on les esgoutera sur vn linge blãc, escartees les vnes des autres, puis l'õ les sechera.

Puis les secher ou au Soleil, ou

CE secher ci, se fait par deux moiens, au Soleil & au Feu. Au Soleil, en plein Esté: & au Feu, durant toute l'annee, mesmes au cœur de l'Hyuer. Si c'est au Soleil, le moien est de mettre le fruit laué, dans vn panier d'ozier long, comme vn berceau d'enfant ou d'autre figure, non au fons du panier, ains suspendu au milieu par vn petit plãcher fait auec des buschetes de menu bois ou vn trelis de fil d'archail, afin que le fruit ainsi esgaié, mesme sans s'entretoucher, soit penetré de l'aer, pour auancement d'œuure. Et à ce que le fruit soit nettement, sans estre importuné de la poussiere ni d'autre saleté, le panier sera garni au fons, d'vn linge blanc, deuant qu'y arranger le fruit, & au dessus, couuert en vouceure ou berceau: ainsi estant le fruit couuert & accommodé, exposé au Soleil, y sejournera jusques à ce qu'il soit sec, prest à receuoir son dernier Succre, qui pourra estre dans trois ou quatre jours, aiãt le Soleil à propos, & que souuent visité, soit de fois à autre, retourné s'en dessus dessous. Si c'est au feu, vn moien fort propre y a-il pour ce mesnage, duquel se seruẽt les Cõfisseurs faisãs estat de Cõfitures. C'est vn petit cabi-

Au feu.

net

net long & estroit, garni à plusieurs estages, comme planchers, esloignés l'vn de l'autre, demi pied ou moins, faits de rozeaux refendus où de fil d'archail en trelis, & tant proprement accommodés, qu'ils fostent de leurs places & sy remettent en glissant comme lietes, afin de changer de place à la Confiture qui y est mise au dessus pour secher: ce qu'elle fait, moiennant du feu allumé au dessous du cabinet, en vn four là basti occupant tout le bas d'icelui. Ce four est fait, comme à cuire du pain, aiant sa cheminee pour vuider la fumee, sans importuner l'interieur du cabinet: lequel par ce moien s'eschauffe à volõté auec beaucoup d'aisance. A faute de tel cabinet, satisfera à ce seruice-ci, vn garde-manger fait de bons aix, de quel bois que ce soit, fermant à clef, garni de plusieurs petits estages, comme dessus, au bas duquel, l'on mettra du feu de charbon sans fumee, qui sechera tres-bien le fruit. Encore defaillant tel meuble, la mere-de-famille n'en estant accommodee, ne laissera pourtant de secher sa Confiture par ceste simplicité (suiuant l'vsage des champs, où souuent se verifie l'engin surpasser la force, selon le prouerbe.) Qui est, En arrangeant sa Confiture dans des paniers, comme la voulant secher au Soleil, aprés mettant les paniers sur des tripiers, & au dessous d'iceux, du charbon allumé, se prenant garde que le feu moderé, y demeure continuellement vint-cinq ou trente heures. En la cheminee d'vne chambre, ce feu s'accommodera tres-bien, pour la preparation du fruit: lequel demeurera à seureté, des chats & chiens, moiennant que la chãbre soit close, & se sechera ainsi qu'il appartiẽt dãs le terme susdit, estãt souuẽt visité, le tournant de tous costés, pour lui faire sentir la chaleur du feu.

CONFITVRES.

SECHEE que soit la Confiture, au Soleil ou au feu, tout aussi tost se rendra preste à receuoir son dernier Succre, dont elle sera incrustee, comme d'vn exquis vernis, la representant belle à la veuë: & lui augmentant la bonté de son goust. Telle incrustation se fera aussi à loisir, la Confiture l'attendãt tant qu'on voudra sans interest, pourueu qu'õ la face sejourner en lieu fort sec, non esloigné du feu, & deschargé d'apparence d'humidité. Iusques ici, c'est la Cassonade qui seule a esté emploiee à confir la pluspart de nos fruits: en suite, le Succre fin acheuera ce mesnage. Est requis d'estre pourueu d'vn petit fourneau, semblable à ceux des distilleurs, fait auec des briques & de l'argile, pour y asseoir dessus la bassine ou casse pointuë, afin qu'aiãt le feu au dessous, sans paroistre au dessus, face commodément ce seruice-ci. Au defaut d'vn tel fourneau, seruira le siege d'vn alambic commun de plomb, sur lequel la casse ou bassine pointuë, s'asserra assés bien, ainsi sans grand mystere nous accommodans de ce qu'auons chés nous. Est aussi necessaire d'auoir vn fõds de corbeille d'vne torce, ou bourlet, approprié à receuoir la casse, lors que chaude, l'on la sortira du feu pour la tenir droitement & fermement. Aussi d'vn gril de fer d'archail, ou d'vn trelis fait de rozeau refendu, pour receuoir dessus le fruit au partir du Succre, tant commodément, qu'escarté, les pieces ne s'entre-pressent

Cuire le Succre pour le sec.

Quels outils sont ici requis.

CONFITVRES.

les vnes les autres. De certaines grandes cueilliers persees à grãds trous pour tirer de la bassine le fruit le jettant sur le trelis. Lesquelles choses preparees, le Succre fin sera mis dans la casse auec force eau claire & nette, pour y cuire. Autant de Succre conuiẽt emploier en cest endroit qu'on imaginera, estant fondu, pouuoir tremper & enueloper le fruit, qui sera la quantité requise. Mais de peur de faillir, y en mettrés plustost, trop, que peu: car le reste que le fruit n'aura prins, se retrouuera dãs la casse, aiant retiré le fruit. Par ainsi, ce ne sera que prester le Succre au fruit: qui pour ceste incrustation, n'en cõsumera pas beaucoup, ains peu suffira, puis que ce n'est que comme vernis, le Succre qui s'attache à la superficie du fruit, l'interieur n'en aiant besoin, par en estre rempli dés sa precedente Confiture.

Combiẽ de Succre

Quel feu

A PETIT feu de charbon, l'on fera cuire le Succre en l'eau, sans le fruit, lequel l'on tiendra prest, attendant de le jetter dans le Succre à poinct nommé, tel estãt necessaire de le choisir & prendre, sans se pouuoir dispenser d'auancer ni de reculer, de peur de rendre vain l'ouurage. Car de s'auancer tant soit peu, le Succre ne s'endurcira nullement, contre le fruit, au rebours de nostre intention, ains restera gluant comme miel, sans s'affermir. De retarder, le fruit se chargera par trop de Succre, s'y gelant mal à propos, dont il perdra sa couleur naturelle; & sans lustre aucun, enuelopé de Succre, ne semblera pas mesme estre Confiture; ains pieces de Succre: & pour fin, le Succre ainsi mal emploié, sera tenu au rang des choses perdues. A cest article donc l'on aura soigneusement, comme à la maistrise & au secret de la Confiture.

Faut escumer le Succre

Le Succre en cuisant, jette de l'escume, quelque fin qu'il soit, mesmes aux premiers bouillons: afin qu'elle n'en salisse l'œuure, on l'escumera curieusemẽt auec la cueillier persee. Quand le Succre ne fume plus, ne poussant en haut aucune vapeur, monstre l'eau que lui auiés ajointe s'en estre allee en exhalaison, & qu'il est resté seul dans la casse, signe approchant du poinct requis; non le poinct mesme, pour lequel ne faillir, ainsi le recercherés. Visiterés de coup à coup, voire de moment à autre, vostre Succre, sans l'abandonner de la veuë, auec la spatule, esleuant son syrop en haut, le faisant filer dans la casse: auec ceste obseruation, que tant que le syrop continuera son fil en vnion, depuis la spatule jusques dans la casse ou bassine, le Succre ne sera encores assés cuit.

Signes de sa parfaite cuite.

MAIS lors seront arriués les vrais signes de sa parfaitte cuite, quand il se conuertira en vessies, que treuuerés par ce moien. Prenés auec la spatule du Succre au milieu de la bassine, jettés le violement en haut, s'il est cuit ne retombera en bas, ains s'en feront des vessies de diuerses couleurs, rouges, jaunes, vertes, comme celles de l'arc-en-ciel, se promenans par la chambre auec admiration. Quand le filet du syrop cessant sa continuité, se coupera par le milieu, & qu'en se rompant, se recourbera en haut faisant vn petit croc, le bout du filet s'entortillant auec le reste qui tient à la spatule.

VOVS apperceuant de tel signe, comme du dernier & plus asseuré

CONFITVRES.

sans délaier, jetterés vostre fruit dans le Succre, pour y recevoir le seel de la Confiture. A l'instant que le Succre se sent touché du fruit, reuiēt aux termes qu'il estoit auant qu'il donnast aucun signe de sa derniere cuite, c'est à dire, se descuit, ainsi que le recognoistrés à la spatule: alors est necessaire de lui cōtinuer le feu (mais doucement) pour, en reprenant les erres de sa cuite, lui faire r'attaindre le poinct qu'auons marqué du recourbement de son filet. Approchāt lequel signe, faudra blanchir le Succre, afin qu'il ait plus beau lustre sur le fruit. Cela se fait en esmouuant & agitant le Succre auec quelque violence, le battant ou auec vn bistortier mis au fons de la bassine, le tournoiāt dans icelle, ou auec vn couple de trenchoirs de bois, les tenās, vn en chaque main remuant de tous costés le Succre & le fruit. Et lors que par ce moien, verrés le Succre rendre vne escume blāche, & que le signe du croc sera reuenu, sans autre attente, osterés la bassine du feu, la mettant reposer sur le fons de la corbeille, torce, ou bourlet, là appreste; & en suite auec extreme diligence, retirerés le fruit à-tout la cueillere persee, le jettant sur le gril ou trelis; l'escartant si bien, que les pieces ne s'entretouchent nullement; afin de ne se prendre les vnes aux autres, comme elles feroient, auec destrac, si elles s'entre-joignoient tant peu que ce fut, Parce que lors, fort soudain comme en vn clin d'œil, tout le Succre se gele & s'endurcit, si que le fruit restant en la bassine, se treuue attrapé dās le Succre gelé; ainsi qu'on void és eaux glacees des pierres, des bois, & autres drogueries y estre engagees. Et d'autāt que la Cōfiture se treuue plus belle, plus vnie, & plus lice, que de moins de Succre elle se charge en ceste action-ci (cela dependāt de l'habileté de la retirer du Succre hors de la bassine, ne donnant loisir au fruit de s'en succrer par trop) est ici à souhaiter, d'estre pourueu de plusieurs mains, soient griffes, cueillers persees, & autres instrumens; pour à la fois, retirer tout le fruit du Succre. par laquelle prōptitude, la fin de vostre Confiture vous agreera. C'en sera voirement la fin de là en hors, pour en manger, n'estant question que de la laisser refroidir. Aussi se rendra-elle dure, desors qu'elle aura senti l'aer. La logerés dās des boistes, que reposerés en cabinet sec non aucunement humide, où se conseruera tres-bien plusieurs annees.

Poinct de jetter le Fruit dans le Succre.

Blanchir le Succre.

Quand retirer le Fruit du Succre.

NOSTRE Confiture ainsi acheuee, les reliefs du Succre s'en menageront vtilement, les emploiant en autres Confitures. Pour laquelle cause, sera ramassé tout ce qu'on treuuera de reste dans la bassine, és cueillers, grils ou trelis, & autres vtenciles: & aprés le tout pesé, recognoistrés par ce qui vous restera, ne s'estre beaucoup cōsumé de Succre en ceste endroit, pour les raisons dittes. Ce Succre-ci, rendurci comme deuant, reseruira au secher d'autres Confitures, qui en seront vernies, auec autant de lustre que les precedentes, pourueu qu'elles ne soient de celles dont la principale beauté, consiste à la clairté transluside du corps du fruit, comme Bouque-d'ange: Carbassat, Escorces-de-citron, Abricots, & semblables, ains des autres obscures, comme grosses Poires, Amandes, Noix, Noisilles, Artichaux, dont la beauté ne

Retirer les reliefs du Succre.

Pour estre emploiés en autres Confitures, & En quelles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONFITVRES.

paroiſt, qu'à l'exterieur reluiſant; à cauſe que le Succre ſeſt quelque peu noirci en ſon premier emploi, le feu & le fruit l'obſcurciſsás. Seruira auſſi tres-bien ce Succre-ci, à faire des confitures au liquide, voire & des plus exquiſes. Comme de meſme feront les reſtes des ſyrops prins au fonds des vazes des Confitures liquides, tout l'emploiant juſques à vne goutte, qu'à telle cauſe retirera-on curieuſement, ſans rien en laiſſer perdre. Mais ce ſera ſous les diſtinctions ſuſdites, que de n'eſtre emploiés qu'en Confitures obſcures, non aux claires, pour leſquelles eſt neceſſaire de ſe ſeruir de nouuelles Caſſonades clarifiees. Auſſi moiennant telles diſtinctions & obſeruations, la mere-de-famille ſe pouruoira d'excellentes Confitures, auec beaucoup plus de luſtre que de deſpenſe; & en meſnageant, fera des Confitures toutes nouuelles, qu'elle inuentera par ſon bõ ſens, aiant vne fois la cognoiſſance de la cuite du Succre. Moiennant laquelle, treuuerés tant aiſé le maniment du Succre, qu'auenant que vous-vous laiſſiés ſurprẽdre au feu, en ceſte derniere actiõ de confir, voſtre Succre ſe gelát à l'impourueu auec le fruit dedás, la faute ſe refera ſans grande tare, auec peu de peine. Car il ne faudra que remettre de l'eau dans la baſſine ſur le Succre ainſi gelé, pour le refondre, & en retirer le fruit auãt que de le laiſſer boüillir, puis acheuer de cuire le Succre cõme deſſus, y remettant dedans le fruit, quant les ſignes du crochet reaparoiſtront, ſelon les precedentes adreſſes, & par icelle parfaire l'œuure.

Moien de refaire la Confiture mal faite au Sec.

Retirer le Succre des vieilles Cõfitures ne vo⁹ agreãs.

AVSSI, auec pareille facilité, retirerez le Succre des vielles Confitures, quand il vous plaira, icelles ne vous agreans, afin d'en faire d'autres Confitures, où il ſappropriera, non indifferemment pour toutes Confitures, ains ſeulement pour les obſcures, Noix, Amandes, &c. comme j'ai dit, la choſe parlant d'elle-meſme, que de n'emploier le vieil Succre, en Cõfitures claires. Le Succre ſe retire des vieilles Confitures ainſi. Hachés menu les Confitures, puis faites les bouillir dans abondance d'eau, ſur feu de flamme aſſés fort. L'eau retirera à ſoi le Succre du fruict lequel demeurera ſans ſaueur, comme le recognoiſtrés au gouſt: lors le retirerés de la poëſle auec la cueiller perſee, & aprés clarifierés le Succre meſlé en l'eau, auec vn œuf le paſſant par vn linge, comme les autres ſyrops. De meſme, l'emploierés-vous en Cõfiture; ſi mieux n'aimés de retirer le Succre ſec & en maſſe; ce que vous ferés par la patience du bouillir, l'aiant auparauant clarifié, & paſſé par le tamis, afin de l'auoir tant plus net, lequel à la longue treuuerés endurci au fons de la poëſle, mais ſur la fin de la cuite, faudra que ce ſoit du feu de charbon, qu'on ſe ſerue non de flamme.

PAR les precedens diſcours, appert la Confiture laiſſee au liquide toute l'annee, eſtre de plus de deſpenſe que la ſeche; attendu, qu'eſtant neceſſaire icelle tremper continuellement dans le ſyrop, elle en conſume de jour à autre: dont pour l'allonger, il y faut ſouuent ajouſter de nouueau Succre. Là où la ſeche, ſans autre ſoin que de la tenir en lieu nõ humide, ſe garde ſans deſcher, dãs des boiſtes de bois, tãt logue-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ment qu'on veut: & pour comble de loüange, le Succre que ceste Cõfiture-ci vous laisse lors qu'on la seche, vous seruira vtilement, & à faire des nouuelles Confitures, comme j'ai dit; & en tartelages, & à autres ouurages de four & de cuisine, auec plaisir & espargne. CONFITVRES,

AINSI se manie la Confiture au Succre. De mesme se maniera celle qu'on fait,

AV MIEL,

AVEC lequel l'on confit toutes sortes de Fruits. De les nõmer nom par nom, ce seroit ennuieuse, non vtile redite, estans enroollés ci deuant. Non plus est besoin d'en particulariser la façõ, puis que le Succre & le Miel, l'ont cõmune pour se seruice-ci, que de confir les fruits au liquide. Auec l'œuf est clarifié le syrop du Miel, qui est jetté sur le fruit fort liquide, auquel au-parauant est fait le passage dans l'eau bouillante, à la preuue de l'espingle. Dans dix jours est rempli de Miel, dont la confiture s'en treuue faicte au liquide: pourueu que l'emploi du syrop ait esté fait sous les principales & necessaires remarques: qui sont de le tenir fort liquide au commencement, aprés, l'espessissant selon les jours. Aussi lardera-on auec de la canelle, semblables fruits que dessus. Moyennant lesquelles obseruations, vostre Confiture se rendra belle & bonne pour estre mangee au liquide durant l'annee. *Confitures au miel.*

LE Miel tient pied au Succre, iusques au liquide: mais passer plus outre au sec, ne se peut, n'aiant le Miel la faculté de s'endurcir & rendre glissant en incrustation, comme le Succre. De mesler les matieres n'est du commun vsage, estans les Confitures acheuees au sec, commencees au Succre, comme a esté veu. Neantmoins, peut-on secher au Succre, les Confitures qui auront esté faites au liquide auec du Miel, science procedee de l'auarice de certains confisseurs, qui ont manifesté, faisable, ce qu'on souloit estimer impossible. *A quelque chose malheur est bon*, comme dit le prouerbe. Telle tromperie descouuerte, seruira à nostre mere-de-famille, à faire des Confitures seches à bon marché, puis que le fondement (où gist le plus de despense) s'en peut faire au Miel, n'y emploiant du Succre que seulement ce que l'incrustation en consume, qui est peu de chose au respect du demeurant. Qu'elle s'asseure, neantmoins, que sa confiture ainsi meslangee, ne sera tant belle ni bonne, que celle qui est toute de Succre: ni jamais de longue duree, car le Miel, qui en est le fondement, dans peu de temps s'humectant de soi-mesme, fait rompre le succre, sous-leuãt son incrustation (ainsi qu'on void le crespi d'vne muraille s'en aller en pieces, par l'humidité d'icelle) & ce d'autant plus fort, & plus tost, que plus humide sera le lieu, où d'ordinaire l'on tiendra la Confiture. *La confiture faite de Miel, au liquide, se peut secher auec le Succre.*

A FAIRE ceste Confiture meslangee, autre particuliere obseruatiõ n'est requise qu'au secher, qui tarde quelque peu plus, que celui des *Le moyen*

CONFITVRES. fruits confits au Succre; par ce que le Miel n'eſt tant deſſiccatif que le Succre, dont ſera neceſſaire la viſiter ſouuent en telle action pour l'auancer. Et la prenant dés ſon origine, que le Miel en ſoit des pl⁹ beaux, exquiſement clarifié, & le ſyrop pluſieurs fois renouuellé au cours d'icelle.

Eſpeces de Confitures. CE ſont ici eſpeces de Confitures, dont noſtre mere-de-famille ſe ſeruira commodément, ſelon les occurrences, des entieres ayant eſté ſuffiſamment parlé. Fera des paſtes auec des Abricots, Prunes, Peches, Pommes, Poires, Coins & autres fruits, ſeparés, ou deux ou trois meilangés, comme il luy plaira. Aprés les auoir deſchargés de leurs pelures & grains, les cuira dans peu d'eau ſur feu de charbon, juſques à ce qu'ils ne tiennent plus à la baſſine, de laquelle aiant ſorti la paſte, la mettra ſur vne table bien nette, & la petrira auec du Succre fin en poudre, en roulant à la maniere qu'on affermit le pain auec de la farine. Ce fait, logera telle paſte dans des boiſtes ou terrines, en cabinet ſec, auec les autres Confitures.

Paſtes de fruits. APRES qu'aurés pellé des Prunes, comme Perdigonnes, Imperiales, Royales, & autres exquiſes, & tenues au Soleil vn couple de jours eſtans encores humides, les ſaupoudrerés auec du Succre, les remettrés au Soleil pour vn jour, leur redonnerés du Succre, les retournant de tous coſtés, afin que par tout elles s'en ſentent; finalement, les logerés dans des boiſtes, pour y boire leur Succre; à la charge, de les viſiter ſouuent, pour les eſuenter & faire acheuer de ſecher, afin qu'elles ne ſe moiſiſſent. De meſme, ferés des Abricots, Auberges, Peſches, tous leſquels fruits ſe treuuent agreables au manger, ainſi ſimplement apreſtés.

Des Poires d'Automne. DES bonnes Poires de l'Automne & de l'Hyuer, comme de la Bergamotte, de la Poire-chat, du Bon-chreſtien, d'Angoubert, & ſemblables, ſe fait vne Confiture agreable auec peu d'appareil, mais non de plus longue duree que de quinze jours ou trois ſepmaines, en ceſte maniere. L'on pele les Poires, qu'on nettoie de leurs grains, puis coupees en moitié ou quartiers, ſelon la capacité du fruit, ſont miſes dãs vn pot de terre vernie, comme ceux à cuire la chair, ſans aucune humidité, & aprés auoir couuert le pot auec de la paſte du pain de meſnage, ſi bien lutté, que le fruit ne reſpire nullement, le pot eſt mis dãs le four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain. Le fruit ſe cuit là dedans, rendant vn ſyrop naturel, fort bon, qu'on augmente, & en quantité & en delicateſſe, auec du Succre & de la Canelle: remettant le fruit dans le four (en refermant le pot) pour vn couple d'heures, le pain en eſtant ſorti, afin de ſy tenir chaudement, pour faire fondre le Succre penetrant dans le fruit, auec de la Canelle, dont la compoſition ſe rend agreable.

Pignolat. AINSI eſt fait le Pignolat en roche. Des Pignons bien choiſis & nets, ſont torrefiés dans le ſon, en vne petite poeſle, ſur feu de charbõ, & ſi bien ſechés, qu'il ſemblent preſques roſtis. Puis eſt mis fondre,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dans la baſſine, du Succre fin, la moitié du poids des Pignons: auec de l'eau roze, boüillant ſur petit feu de charbon, l'eſcumant touſ-jours, juſques à ce que le Succre ne rende aucune vapeur, ni ne mõte plus en haut, ni ne meine plus de bruit en bouillant. ſigne certain l'humidité de l'eau roze, l'eſtre exhalee, reſtant le pur Succre. Lors retirerés la baſſine du feu, l'affermiſſant ſur le borlet ou torce, ou ſur le fons d'vne corbeille, ſi bien, qu'elle ne verſe pas: aprés, auec vn biſtortier ou vn pilon de bois, remuerés le Succre fort rudemẽt, en le battant juſques à ce qu'il ſoit blanc: ce que voiant, & le Succre commẽcer à ſe refroidir, jetterés dedans vne glaire d'œuf meſlee auec du Succre, remettant la baſſine ſur le feu, pour y faire rebouillir le Succre, & par ce moien, le deſcharger de l'humidité que la glaire lui aura apportee en le deſcuiſant, & le ramener au poinct precedent: lequel voiant paroiſtre, à l'inſtant y mettrés dedans les Pignons, leſquels meſlerés parmi le Succre auec promptitude, & de meſme ſans attendre que le Succre gele du tout dans la baſſine, en ſortirés le Pignolat, auec la cueillier perſee, le jettant ſur le marbre bien net, là à ces fins preparé l'eſcartant & le coupant en pieces à volonté: ou bien, le mettrés ſur des oublies, comme il vous plaira. Au lieu de Pignons, emploierés vtilement des Amandes douces, pelees ou ſans peler, torrifiees cõme deſſus, entieres ou en pieces, voire meſlerés enſemble, ſi voulés, les Pignons & les Amandes, dont la diuerſité ſera a greable. Auec du miel faccommodent auſſi les Pignons & Amandes, maniant le Miel à la maniere du Succre.

CONFI-TVRES.

Tartres de Maſſepan.

TOVCHANT les Tartres de Maſſepan, bien que la façon en ſoit commune, i'en dirai ceci pour le ſoulagement de noſtre mere-de-famille. Les Amandes douces, ſeront pelees curieuſement; puis de meſme pilees, dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, y ajouſtant vn peu d'eau roze pour garder les Amandes de faire huile. Eſtans bien battues, y ſera mis le Succre, la moitié du poids des Amandes, & aprés auoir le tout bien meſlé enſemble, tiré du mortier, ſera eſtendu ſur des oublies, de l'eſpeſſeur que voudrés: comme auſſi à volonté en ſeront façonnees les Tartres, tartillons, petits pains, de figure ronde, ovale, quarree, triangulaire. Finalement, les cuirés dans le four moderément eſchauffé; à telle condition, de ne les laiſſer de la veuë, de peur de les brufler. Demi cuites, les tirerés à l'entree du four, là les oindrés auec vne glaire d'œuf, où aurés infuſé du Succre en poudre, & mis vn peu de jus d'Orange, pour leur donner luſtre; qu'elles prendront, luiſant comme vernis, moiennant auſſi vn peu de chaleur que leur redonnerés, les remettans pour vn peu de temps dans le four dont les Tartres ſe rendront parfaites. N'aiant la commodité du four, ou ne le voulant emploier, ce ſera ſans tant de myſtere & moins de hazard, de les bruſler, que cuirés ces Tartres-ci au deuant du foier, leur faiſant regarder la flamme du feu, & en approchant au deſſus d'elles, vne paelle de fer eſchauffee & toute rouge: car

moiennant que les retourniez de tous costés pour les chauffer également, s'appresteront fort bien. Ajouster aux Tartres vn peu de fleur de farine blanche, bien meslee auec les Amandes & le Succre, n'y sied pas mal, dont elles se font auec quelque espargne, sans beaucoup en ravaler la bonté : pourueu qu'on ne s'essargisse par trop en telle licence. Auec des Pignons, se font aussi de bonnes Tartres de massepan, emploiés comme les Amandes.

I'AVOI deliberé, d'ajouster ici l'appareil journalier des viures, mais mon peu de loisir me contraint d'en renuoier le discours en autre saison: pour lors monstrer à nostre mere-de-famille, ceste partie de cuisine, tant requise à l'ornement de sa maison, afin de la deliurer du souci, d'enuoier à la ville, cercher des cuisiniers, pour les banquets & autres legitimes occurrences.

CHAPITRE III.

Des Lumieres, Meubles, Habits.

LVMIERES.

DIVERSES matieres seruent à nous esclairer, dõt les plus communes sont, Huiles, Suifs, Cires, desquelles nous entendrons parler en cet endroit : sans nous arrester à la sumptuosité des luminaires de Cleopatra, tenans lieu entre les choses merueilleuses. Nostre mesnagere pouruoira à ceste espece de despense, selon les commodités de la terre, & tant à propos, que chose si necessaire ne defaille à la maison en aucun temps. Comme les viures sont distingués pour l'vsage, ainsi conuient il icy faire, touchant les Huiles, Suifs, Cires, pour les emploier conuenablement.

Huiles pour lumieres, & quels.

VNE fois l'annee, la mere-de-famille serre ses Huiles és lieux destinés, d'où elle les tire, pour les diuers seruices des siens (à mesure du besoin) l'vn desquels, est la Lumiere nourrie par l'Huile. Pour la Lumiere, donques, destinera-elle d'entre ses Huiles, ceux les moins propres au manger & qui le plus durent au brusler, afin de bien assortir les choses. En ce Roiaume, ces trois especes d'Huile sont les plus remarquables pour ce seruice assauoir, d'Oliue, de Noix, de Nauette; specialement en certains endroits de la Normandie, celui de Pauot: & selon qu'en ses prouinces diuersemẽt abondent, aussi c'est là, où particulierement ils sont emploiés. En Languedoc & Prouence, l'on ne se sert d'Huile de NAUETTE, pource qu'il n'y en a point; d'autant qu'ils ont abondance de celui d'Oliue & de Noix: au lieu qu'en France, ne se seruent que d'Huile de Nauette, pour le defaut de celui d'Oliue, & rareté de celui de Noix. Ainsi des autres prouinces, cõme de l'Auuergne, où l'Huile de Noix est le plus en vsage: chacun estimãt à bõ marché, ce

Diuers Huiles fõt ce seruice selon les prouinces.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

que sa terre lui rapporte, quoi qu'ailleurs soit cherement vendu. Pour l'ordinaire Lumiere du grossier mesnage, le seul Huile est emploié: mais pour le restant de la maison, & l'Huile & les chandelles, distinctement toutesfois, selon les occurrences. N'estãt que bien à propos, mesme pour le seruice des pl⁹ honorables personnes, d'emploier en Hyuer és veillees des lõgues nuits, l'Huile és Lumieres, accõmodees en lampes, proprement faites & nettement tenuës: auec des chandelles aussi, faisans marcher ensemble, & si bien à propos, l'vsage de ces diuers Aliments, que la bien-seance & l'espargne, y paroissent; dont serons honorablement & mesnageablemẽt seruis en nostre maison. Est necessaire que la mere-de-famille soit pourueuë de bonnes lampes, se choisissant ceste sorte de meuble, auec curiosité, sans y plaindre l'argent, pour euiter la perte de l'Huile, que causent tels vtenciles mal qualifiés. De mesme de limiter la despense des Lumieres, ainsi que la distribution des viures, sans lequel ordre, elle se treuueroit plus grande au bout de l'annee, que de raison, par, inconsiderément les gens de seruice, vser de l'Huile & des chandelles quand ils les ont à discretion.

Lvmieres

Des Lãpes.

BIEN-QVE durant toute l'annee, l'on face des bonnes Chandelles de suif, si est-ce, que touſ-jours meilleures sont celles de l'Automne, que des autres saisons: pour deux causes, dont la principale est donnee aux graisses, qui lors sont en leur meilleur estat: & l'autre, à la froidure de l'approche de l'Hyuer, fauorisant le faire & le conseruer des Chandelles. La mere-de-famille, emploiera lors les graisses tirees des bestes, que pour prouision aura fait tuer & saler: toutes lesquelles rendent bon suif pour Chandelles, hors-mis les pourceaux, dont la graisse n'est propre à tel vsage. C'est la chevre par sur toute autre beste, qui fournit la meilleure graisse à faire Chandelles, puis le beuf, la vache, & en suite, les moutons & brebis, desquelles graisses ou suifs, separés ou meslangés, comme s'accordera le mieux, la mere-de-famille fera faire des Chandelles la prouision de sa maison pour toute l'annee, qu'elle conseruera en bonté, comme sera monstré. De celles du Printemps ne s'en mettra en peine, auenant qu'elle en face faire en telle saison; ains les emploiera toutes freſches, afin de ne les abandonner à la merci des prochaines chaleurs. La meche des Chandelles sera toute de coton, tant pour la beauté que pour l'espargne, estant de plus plaisant seruice, pour la clairté de leur feu, & de plus longue duree, ainsi garnies, qu'auec du filet de chanvre, ni de lin, quelque bien choisi qu'il soit. Mais s'il est cas qu'elle y en vueille messler, le pourra faire, moiennant que les filets estans de bonne & douce matiere, soient aussi blanchis à la lexiue.

Chãdelles de suif.

& quel à ce le meilleur.

De quoi se fera la meche des Chãdelles.

QVANT à leur garde. Tous s'accordent que les Chandelles doiuẽt reposer en lieu frès & sec: les aucuns, que ce soit parmi des cendres, ou des cieures de bois du Chesne, ou de sablon, ou du millet. Autres, sans aucune de telles matieres, dans des quaisses de bois (ou plustost

Leur garde.

MEVBLES. de pierre creuſe, comme celles à tenir Huile) bien arrãgees, entre deux littees, y mettant vn papier, ou bien ſans aucun papier, n'y voulant ajouſter telle petite curioſité. C'eſt choſe bien experimentee, que le trẽper des Chandelles dans l'eau freſche pour vingt-quatre heures, les affermit; dont ne ſont par-aprés trop faciles à fondre, bien qu'elles ſoient vieilles, gardees de long temps. Duquel moien ſe ſeruira noſtre meſnagere, accommodant quelques vazes de terre ou de bois, où elle tiendra ſes Chandelles droites dans l'eau, eſpargnant la meſche: ce que proprement ſe fera, auec des petites verges paſſans dans les meſches, comme quand l'on fait les Chandelles. De tels vazes elle en retirera les Chandelles à meſure de l'vſage, y en remettant & reſſortant alternatiuement, ſelon le beſoin.

Les meſlãger auec de la Cire.

AVEC plaiſant & vtile meſnage ſe font des Chandelles meſlangees, de Suif & de Cire, non confuſément, ains par ſeparation diſtinctes & apparentes. La meſche eſtant toute de Coton, premierement eſt trempee dans la cire, d'icelle y en faiſant deux ou trois couchees, aprés ſont acheuees auec du ſuif leur donnant la groſſeur qu'on veut. La cire eſt la premiere attainte du feu comme joingnante à la meſche, laquelle bruſlant dans la cire, cela eſt plus lentement que dans le ſuif, pour le naturel de la matiere, dont le ſuif eſtant plus tard fondu, par conſequent la Chandelle en eſt de plus longue duree, que ſi elle eſtoit toute de ſuif. A laquelle commodité, ſ'ajoint ceſte-ci, que la fumee de la Chandelle eſteinte, n'eſt aucunement importune, comme eſt beaucoup celle du ſuif, parce qu'elle procede de la cire, non du ſuif, qui n'eſt du tout rien touché du feu, dont telles Chandelles ſont rendues propres au ſeruice de toute honorable compagnie.

Chandelles de cire.

DES Chandelles toutes de cire, l'on fait auſſi, mais non pour l'ordinaire de noſtre meſnager, bien qu'il en recueille la matiere, & que ſans desbourcer argent il en peuſt faire faire ſa prouiſion, cela appartenãt à Princes & grands Seigneurs. Bien ſe ſeruira-il de Chandelles de cire à l'eſtude (eſtant homme de liures) à la ſuruenuë de ſes amis, & aux banquets, ainſi vſant ſobrement des commodités que Dieu lui donne. La mere-de-famille pouruoira à ſes Chandelles-ci, y emploiant partie de la cire que ſes Abeilles lui fourniſſent, aprés en auoir retiré les deniers de la vente de l'autre. En fera faire de diuerſes couleurs diſtinctes, & d'entremeſlees en jaſpe, comme de jaune, de blanche, de rouge, de verte: des Bougies auſſi pour ſes vſages ordinaires, dont elle tirera ſeruice agreable, auec eſpargne.

De diuerſes couleurs

TOVCHANT les Meubles de la maiſon, ce ſeroit ſ'enfoncer en vn abyſme, que de les vouloir particulariſer, le ſeul nommer l'vn aprés l'autre, eſtans preſques impoſſible, tant le nombre en eſt grand. Suffira, de ſe pouruoir de ceux dont l'on a beſoin: auſſi de les conſeruer ſi bien tous, qu'ils ne ſe deſrobent ni eſgarent: & en les manians comme il appartient, puiſſent durer longuement en ſeruice, ſans ſe conſumer

MEVBLES.

inutilement. L'on ne s'abandonnera à l'immoderé desir de se meubler magnifiquement (non plus qu'à l'extremité de l'ordinaire bonne chere) de peur de consumer le fonds des terres, auec le reuenu. Ains se cõtentera nostre mesnager, de la raison, sous laquelle se dispensera-il en cest endroit, donnant quelque chose au contentement de son esprit, sans du tout s'arrester à l'austere opinion de Caton, qui estimoit tousjours trop cher, ce dont l'on n'auoit besoin, quoi-qu'à fort petit prix: & au contraire, à bon marché, le necessaire, bien qu'achepté auec beaucoup d'argent. ainsi nostre siecle le permettant.

Le maniment des Meubles; à la mere-de-famille

C'EST l'vne des particulieres charges de la mere-de-famille, que la conduite des Meubles: aussi est-ce sa gloire, que d'en voir sa maison bien paree, & preuue de son insuffisance, quand son mari se mesle de telles choses. Elle tiendra, doncques, tellement l'œil, qu'aucun desordre n'auienne à la maison, de ce costé là. Et à ce que ce soit auec moins de trauail, commettra à la principale de ses seruantes, la charge des Meubles courans par la maison, seruans comme en quartier: les lui baillant par roolle ou inuentaire, auec les clefs pour les serrer en cabinet à ce destiné, dont se fera rendre compte, de fois à autre, les reconnoissant souuẽt, à ce qu'aucune chose ne s'en perde ou esgare. Moiẽ qui lui reuiendra à contentement, non seulement pour se descharger de souci, ains pour asseurer ses meubles: car la seruante les aiant en son particulier soin, s'en prendra garde cõme de sa chose propre, de peur d'en respondre. chacun aimant tousjours mieux son particulier bien, que celui d'autrui. Ceux de reserue & de relais, seront gardés sous bonnes clefs, attendans le besoin (à tel seruice emploiant vne chambre, aiant son aspect tourné vers le Septentrion) où seront prins à la suruenue des amis, pour les banquets, & pour autres occurrences, les y remettans aprés le seruice. Les linges de lict & de la table, seront racoustrés au moindre besoin, preuenant leur ruine, par quelque petite reparation, qu'à temps on leur fera Seront. curieusement reblanchis, estans sales; mais le plus rarement qu'on pourra, afin de se les conseruer longuement en bon estat. car les linges descheent à toutes les fois qu'ils passent par la lexiue. Pour lequel mal preuenir, afin aussi d'estre bien accommodé de linge, comme l'on desire, le seul moien est d'en auoir à suffisance, dont l'on ne sera contraint de le blanchir trop souuent. Cependant le linge sale sera aussi soigneusement conserué que le blanc, le sejournant en lieu non aucunement humide, fermé à clef, de peur des larrons.

Vne seruãte aura la charge expresse des Meubles courans.

Des Linges.

OR d'autant que selon le cours des choses de ce monde, les Meubles de la maison se consument par l'vsage, comment qu'on s'en serue, plus fort & plustost que nuls autres, les linges: est necessaire pour en tenir la maison fournie, d'en surroger chacun an des nouueaux aux vieux, soit ou par achapt de linges & toiles toutes faites, soit en les faisant faire. Les commodités d'en faire faire en la maison, ne sont

Chacun an seront faits de Linges nouueaux.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

generales par tout ce Roiaume, la matiere y eſtant diuerſemẽt produite. Si la mere-de-famille eſt en lieu eſchars en lins & chanvres, force ſera que l'argent ſupplee à tel defaut, ſacheptant des linges & toiles. Mais ſi ſa terre la fauoriſe en tel meſnage, ſe delectera au manimẽt de ſes lins & chanvres, auec l'affection propres aux fẽmes, qui eſt d'aimer plus le linge, qu'autre Meuble de la maiſon: à ce qu'aiant abondance de linges de toutes ſortes, & fins & groſſiers, toute ſa famille en ſoit bien pourueuë, juſques aux valets & ſeruantes, pour paiemẽt de leurs chemiſes, & autres choſes conuenues.

Touchant les lits. &c. AVEC pareil ſoin pouruoirra la mere-de-famille à ſes licts, les fournissant de coëttes, cuiſſins, oreillers, materas, couuertes, rideaux, pauillons, cuſtodes, qu'elle fera faire de ſes plumes, laines, lins, chanvres, & des reliefs de ſes Soies, eſtant en païs de meuriers, dont elle & ſes filles, feront auſſi des tapiſſeries meſlangees auec de la laine, du lin, du chanvre, du cotton, comme ſon voudra, pour courtinages, tapis de table, buffets, cheminees, chaires, tabourets, & autres ornemens de ſalle & de chambre, exercice tresloüable pour toutes gentilles damoiſelles.

De la vaiſſelle. LA Vaiſſelle d'argent, & d'eſtein, ſera auſſi bien gouuernee, & auec ſoin tant plus exquis, que plus ſont ſujettes à perdre les matieres precieuſes, que les groſſieres. L'on ne ſouffrira tel Meuble aller en decadence, par faute de le faire r'accouſtrer au beſoin, ains à temps ſera reparé, meſme refondu, la neceſſité y eſcheant. Ainſi le meuble de table, ſe maintiendra en bon eſtat: & ſoient taſſes, goubeaux, eſguieres, vazes, baſſins, plats, plats-eſcueles, aſſietes, eſcueles-à-oreille, ſalieres, cueillers, & autres, rendrõt ſeruice agreable, pourueu que touſiours le tout ſoit nettement tenu, bien poli & fourbi; juſques aux couſteaux, ſignes de la dexterité de la meſnagere, que les eſtrangers ſuruenans en la maiſon obſeruent curieuſement.

D'où procede la pl^s grãde ruine des Meubles. SI la pareſſe & la deſloiauté n'eſtoient ſi grandes aux gens de ſeruice, comme elles ſe voient aujourd'hui, les Meubles dureroient plus en la maiſon qu'ils ne font, voire les aucuns preſques perpetuellemẽt, par ne ſe conſumer à l'vſage, comme font ceux de verre & de terre. Mais telles pernicieuſes humeurs aians gaigné le deſſus, contraignent la bonne meſnagere, d'y tenir continuellement l'œil, par là arreſtãt vn peu le cours de leur ruine. Tous vtenciles de cuiſine faits de metail de cloche, de cuivre, de leton, comme pots à feu, marmites, chauderons, poëſles, caſſes, baſſines, poiſſonnieres, tartrieres, & ſemblables; auſſi les poëſles à frire eſtans de fer, periſſent par mauuais gouuernement, car tels Meubles ſortis du feu, encores chauds par la mauuaiſe ſeruante, ſont jettés ſur le paué indiſcrettement où ils ſe boſſelent & percent, au lieu de les poſer doucement en leurs lieux, meſmes d'aſſeoir les chauderons & baſſines pointues ſur des borlets, torces, ou chapelets, pour les garder de toucher au paué, & de pendre au raſtelier, les autres aians queuë. Cela ſaccorde auec ce qu'vn Chauderon-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

nier du Montelimar, autrefois m'a dit, qui estoit de cognoistre au puiser de l'eau, quand les seruantes estoient despitees contre leurs maistresses, lors ne tenans compte de leurs cruches & seaux (quoi que de cuivre, & par consequent de matiere de prix) qu'elles posoient rudement, sur le bord du puits, sans crainte de les rompre: ce que plusieurs fois il auoit obserué de sa boutique, estant au deuant d'vn puits. Le mesme se void à la cuisine au lauer des escuelles, que les seruantes vicieuses ou malhabiles, estorcent & rompent, les pressans & jettans mal à propos: aussi inconsiderément posans les vtenciles frangibles, comme verres, pots de terre, mesmes ceux aians le cul rond, és bords des tables & buffets, d'où tombans sur le paué, se cassent. Pour remedier à telles incommodités, l'ordonnance de la mere-de-famille interuiendra, condemnant les seruantes au paiement des meubles qu'elles auront rompu, ou par malice ou par trop de sottise, leur en comptant le pris sur leurs gages: ce qui reuiendra au profit des seruantes mesmes, quand deuenues maistresses, auront apprins, par tel petit chastiment, d'estre bonnes mesnageres. C'est aussi vn autre bon moien pour preuenir la perte & le degast des Meubles de la cuisine; que de les tenir en veuë comme en parade: car estans rangés en buffets & rasteliers, distinctement selon leurs matieres & especes, la mere-de-famille entrant dans sa cuisine, en vn clin d'œil, void tous ses meubles, & se prend garde de ceux qui defaillent, dõt en fait faire la recherche à la chaude, lors estant plus fructueuse, que la delaiant tant soit peu. D'ailleurs la representation des Meubles ainsi disposés, est plaisante; car soient ils d'estain, de leton, de cuivre, de fer, de terre, de bois, & à quels vsages qu'ils soiẽt destinés, pourueu que tenus biẽ nets, fourbis, esclaircis, & posés chacun en son lieu, sans confusion, les fait-il bon voir, à la louange des seruantes, gage principal de leur diligence. Ainsi nos Ancestres ont voulu les Meubles de la cuisine, estre tenus. ordre qui vtilement s'obserue encores par les meilleures mesnageres. Ie ne parlerai ici des meubles de la caue, par en auoir dit autant que de besoin, sur le propos des vins: ni aussi de ceux de bois pour les sales & chambres comme tables, buffets, chaires, &c. en reseruant le discours au traitté de l'Architecture rustique, que ie delibere faire pour donner des auis au pere-de-famille, à se bien bastir aux champs, selon le vrai art, auec commodité & espargne. Là où ie n'oublierai, Dieu aidant, de representer la menuiserie requise à la maison, pour la meubler ainsi qu'il appartient.

MEVBLES. *Curiosité d'vn chauderonnier.*

Moiens pour conseruer les Meubles.

COMME les Habits de la famille, tiennent rang entre les principales despenses de la maison, causans la ruine d'icelle, lors qu'aians plus d'esgard aux soles fantasies, qu'à se bien mesurer, l'on s'abandonne aux brauades, à l'exemple des plus riches: aussi les prudens pere-&-mere-de-famille, euitans tels perils, taschent de rendre telle necessaire despense, la plus petite qu'ils peuuent. Premierement, en se bien mesurans, pour selon la faculté de leurs biens, s'habiller honorablement,

HABITS.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

HABITS. sans excés, eux & leurs enfans: & aprés, en espargnans l'argent, n'allez chés le marchand qu'à tard, & encores, que ce soit seulement pour auoir les estoffes qu'ils ne peuuent faire faire en leur maison, à l'espargne des matieres, qu'ils auront cueillies en leur terre.

Mesnager la Laine. IL n'y a quartier en ce Royaume (je ne veux dire prouince entiere) où Dieu n'ait donné à la terre, faculté de produire quelque matiere seruant aux Habits de l'homme; lesquelles nos mesnagers rechercheront, pour les emploier selon leurs diuerses qualités. Nous auons parlé des linges. Maintenãt dirons des draps à laine, que pour en estre pourueu le pere-de-famille faisant vente aux marchands de la laine de ses troupeaux, en retiendra quelques quintaux, qu'il destinera à tel vsage. Si son terroir porte des fines laines, tant mieux accommodé sera-il de draps, de sarges, de burats, de toutes sortes, dont lui, sa femme, & ses enfans, en seront honorablement & profitablement habillés, à telles estoffes s'emploiant le meilleur des laines, & le reste aux Habits des valets: si des grossieres, à tout le moins s'emploieront-elles pour les seruiteurs. Si des moiennes, & pour les enfans, & pour la grossiere famille, dont du meilleur s'en feront encores des bons manteaux de pluie, vtiles au particulier seruice de nostre pere-de-famille, qu'il portera agreablement, pour estre de son cru. La mesnagere fera assortir ses laines, pour en discerner la valeur & la couleur, mettant à part les especes, qu'elle emploiera en diuerses sortes d'estoffes. La plus fine partie destinera-elle à faire des fines sarges razes, drappees, foibles, fortes, & des bõs draps vnis & forts, des burats, des reuerches, des cordillats pour seruir diuersement à toutes personnes & saisons. Des grossieres; blanches, noires, grizes, des forts draps, blancs, bureaux, gris, & entre-meslés, pour les Habits des mercenaires: aussi, à faire des couuertures pour les lits, choisissant les laines à ce les plus propres. Aprés les fera lauer, puis batre, peigner, carder filer, tistre: & les draps en prouenans en toile, enuoiera au foulou pour y estre desgraissés, blanchis, enfortis, garnis: de là à la tainćture, pour y estre mis en couleur cõme l'on desire: finalement, au tondeur, pour y receuoir la derniere main de leurs façons. Vne grande partie de telle manufacture se fait à la maison la pluspart des ouuriers s'y nourrissans des cõmodités d'icelle. Ioint, que toutes les personnes de la famille, femme, filles, enfans, seruiteurs, seruantes y trauaillẽt à boutees sans nulle despense, là s'emploians les heures perdues, mesme les veillees des longues nuits, dont les draps sortent auec espargne. Car ces petites œuures-là, ne coustent rien à la maison, neantmoins, sont-elles achetees chérement chés les marchands, quãd l'on va à leurs boutiques prendre du drap, les comptans à haut prix. Ainsi auons-nous des draps à bon marché voire il sẽble qu'ils ne coustent autre chose, que l'argent desbourcé pour les gages des ouuriers qui les ont preparés: le reste estant sorti de l'espargne de la maison, là vtilement emploiee, tel mesnage faisant profit d'vne chose presque perdue, sans lequel seroit de nulle ou bien petite apparence.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

HABITS.

DES Soies seront aussi emploiees en Habits, mais auec retention, de peur d'abuser de matiere tant precieuse. Car encores que la mere-de-famille en cueille dans sa maison par sa dexterité & diligence, si ne faut-il pourtant qu'elle s'en serue inconsiderément, ains auec telle sobrieté, que le principal de ses Soies, soit conuerti en deniers, & l'accessoire, en meubles & Habits, dont elle tirera contentement & honneur. Le principal est la fine Soie, qui se tire en desueloppant le ploton: & l'accessoire, les filozeles de diuerses sortes, qui l'accompaignent, comme j'ai monstré au discours de tel mesnage. Les filozeles, donques, seront à despendre en la maison pour meubles & Habits qu'on emploiera selon les qualités & ouurages. La bourrette est la plus grossiere, comme l'escume du reste. La filozelle procedante des coucons percés & maculés est la plus fine, ne differant en autre chose de la bõne Soie, que du tirer; car ne pouuant les coucons estre tirés, par estre persés ou maculés, la beste en estant sortie ou froissee dedans, l'on est contraint de les filer à la main, dont la matiere perd son lustre, & auec icelui, le nom de Soie, qu'on a conuerti en filozele. L'autre filozele procede des reliefs du bassin qui se tronçonnent, & des coucons ou plotons qui ne se veulent du tout despouiller. Toutes lesquelles filozeles, la mere-de-famille mesnagera, sans en laisser riẽ perdre, qu'indifferemment elle pourra faire seruir en meubles, comme tapisseries à tous vsages, ainsi que j'ai touché ci-deuant; mesme la bourrette, en gros tapis de table meslee auec du lin, ou du chanvre, colorés selon la fantasie. Mais en Habits seulement les meilleures; & encores conuient les accompaigner de quelque peu de fine Soie, pour faire des estofes propres à habiler & hommes & femmes. Pour mesme vsage, se font des estofes meslangees auec de la Soie & de la laine, ou auec du cotton, de diuerses façons, selon les inuentions des ouuriers: aussi pour habiller les enfans, qu'on diuersifie par couleurs comme l'on desire. En outre, fera faire du velours, & du taffetas pour ses vsages: en tel cas, se seruant de partie du meilleur de sa soie, qu'elle se reseruera à la vente du restant. Par telle dexterité, la mere-de-famille meublera sa maison, s'habillera & tous les siens, honorablement, non escharcement, neantmoins, à bon compte, puis que la principale matiere sort de chés elle: & ce auec lustre propre à la bonne mesnagere, representé par Salomon.

La Soie.

Lieu v. ch. xv.

Les peaux

LES Peaux de Chevre, seront accoustrees en marroquin, pour faire des souliers aux plus honorables & delicates personnes: à quoi aussi sont bonnes celles de Menon, ou bouc chastré, mesme pour resister à l'eau, seruans vtilement à ceux qui ne souffrent la peau de vache en souliers. De mesme accommodera-on celles de Vache, pour faire des bons souliers, & au maistre & aux valets, aussi de bonnes bottes, discernans les endroits du cuir pour les emploier selon les personnes & les ouurages: notant là dessus qu'à tels seruices les

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

peaux des vaches vieilles, sont meilleures que des ieunes. L'on preparera aussi les peaux des Beufs, mais pour gros cuir, c'est assauoir, de seruir generalement au semeles des souliers de tous ceux de la famille. Toutes lesquelles peaux, fera-on accoustrer aux conroieurs & tanneurs, les leur enuoiant bien marquees, afin que par sottise ou fraude, elles ne se changent, rendans vn carolus pour vn sol, comme autresfois cela m'est auenu. Ces prouisions faictes, la mere-de-famille mandera vn cordonnier, qu'elle fera trauailler en sa maison, mettant en œuure telles matieres pour faire des souliers à toute la famille, bien à profit & pour toutes saisons de l'annee: dont le pere de famille, commandera sans regret, ses gens au trauail ordinaire, & en voiage pressé n'aians lors les valets, occasion de s'excuser sur leur mauuaise chaussure, ainsi qu'ils ont accoustumé de faire, à la moindre apparence qu'ils en aient. L'argent qui s'emploie à tel mesnage, est peu de chose, au prix de celui qu'on debource à l'achapt des souliers tous faits, où il s'en consume beaucoup: & ce qui augmẽte le mesnage, est, que toute vostre famille est touſ-iours tres-bien accommodee de chaussure, pour l'aisance & pour la duree: veu qu'auec fidelité, le cordõnier trauaille de vostre matiere, sans perte d'aucune partie, & en vostre presence. Moien que les bons mesnagers ne mesprisеront, la faculté de leur terre le permettant, pour le soulagement de leur esprit & de leur bource.

DISTILATIONS.

CHAPITRE IV.

Distilations & autres preparatifs pour la gueriſon des maladies.

Incommodités des champs.

PARMI les commodités dont l'on iouït abondamment aux champs, en mesnage bien dressé, ceste notable incõmodité se treuue, Que la faute de l'opportun secours à la suruenuë des maladies, prouenant de la solitude de l'habitation, qui nous esloigne des Medecins, Chirurgiens, Apoticaires, desquels les villes iouissent à souhait: par là se verifiant ce dire, *Qu'vne commodité, eſt touſ-iours ſuiuie de ſon contraire.* Tel defaut nous contraint d'accourir aux Medecins en la neceſſité, les enuoiãs cercher là où ils sont, quelquesfois bien loin, dont souuẽt ils arriuent à la maison, fort tart & hors saison. Ceste est la plus importante & importune facherie de l'habitation de la campaigne, laquelle les gens d'esprit taschent d'adoucir aucunement, s'efforceans eux-mesmes, de se secourir à la suruenuë de leurs maladies, & celles de leurs enfans & seruiteurs, en attendans plus amples remedes du docte Medecin. Tous les jours se recognoist veritable, *Que la neceſſité eſt inuẽtrice des Arts,* & ce fort naïfuement aux champs, quand le mesnager & la mesnagere sont contraints par maniere de dire, d'estre de tous me-

Faut que les pere & mere-de-famille mettent les mains par tout.

meſtiers ſouuentesfois, leur defaillans les choſes dont ils ont bon beſoin ſoit pour la ſanté, ſoit pour les habits, ſoit pour les meubles, deſquelles ils ne pourroient tirer ſeruice, ſi eux-meſmes n'y mettoient la main. Et qui eſt le gentil-homme aimer mieux laiſſer perdre ſon cheual ſe desferrant en voiage, que d'y mettre vn cloud au pied, lui-meſme, à faute de mareſchal? Ainſi le pere & la mere-de-famille: en ce tant important article de la conſeruation de la vie touchant les cauſes ſecondes, taſcherõt de s'inſtruire des moiens de ſe ſecourir & leur famille, és occurrences des maladies & diuers euenemẽs d'icelles: cõme de cheutes, bleſſeures, bruſleures, & pluſieurs autres maux preſſés & perilleux, qui ſuruiennẽt inopinémẽt, requerrans prompts remedes: auſſi és autres de petite importãce: petites langueurs de fẽmes & enfans, ne meritans d'enuoier au Medecin, qui leur reuiendra à grãd ſoulagemẽt. Pluſieurs grands Seigneurs & grandes Dames n'ont meſpriſé telle diuine ſcience, aians engraué leurs noms és medicamẽs qu'ils ont inuenté, dont, à leur honneur, l'on ſe ſert vtilemẽt encores au jourd'hui és boutiques des Apoticaires: teſmoin entre autres le *Mithridat* venu du Roi Mithridatés, & l'õguent qu'on appelle; *vnguentum Comitiſſæ*, d'vne Comteſſe qui l'inuenta. Les femmes ſont à ce plus propres, que les hõmes, pour leur naturel officieux & charitable: à telle cauſe, la mere-de-famille ouurira ſon eſprit, pour entendre ces choſes. Des liures, elle tirera pluſieurs ſalutaires remedes, ce qui ſera aiſé, puis que certains doctes Medecins, pour le bien public, ont traduit du Chaldee, du Grec, du Latin, en noſtre langue, tout ce qui ſert à la conſeruation de la ſanté, auparauãt cogneu de peu de gens. Pour releuer de peine noſtre mere-de-famille, je lui bailleray vn roolle des remedes aux plus cõmunes maladies, tirés, & des liures, & des experiẽces, dont elle ſe ſeruira. Mais experiẽces, faites auec autãt de curieuſe fidelité, & chés moi & chés beaucoup de mes intimes amis qu'õ ſçauroit deſirer: ſur leſquelles ſe pourra aſſeurer, & que moiennant la benediction de Dieu, les emploiant au beſoin, ce fera auec heureux ſuccés, ſon mari, elle, ſes enfans, ſes ſeruiteurs & ſeruantes, eſtans malades: auſſi ſes ſujets, voiſins, & pauures.

DISTILLATIONS

Qualité propre aux honorables femmes.

Cabinet pour ſerrer ces prouiſions.

AIANT noſtre mere-de-famille, telle noble & belle humeur, auec pareil ſoin dõt elle a rẽpli ſes charniers & fait ſes Cõfitures, dreſſera vn petit cabinet, auquel cõme en boutique d'Apoticaire, logera les remedes les plus propres pour les cõmunes maladies; afin qu'en la neceſſité les treuue preſts chés elle, ſans eſtre cõtrainte de les enuoier querir haſtiuement à la ville chés l'Apoticaire. Fera donques prouiſion de toutes les drogues qu'elle verra lui eſtre requiſes, les faiſant bien choiſir & achepter vers les Apoticaires. Meſmes, ne ſera jamais ſans auoir du Mithridat, de la Theriaque, des confections d'Alkermes, & de Hyacinte; des eaux, Celeſte, Imperiale, de Vie: de la Rhubarbe, du Senné, de l'Agaric, du ſyrop rozat, du ſemen contra pour les enfans & autres matieres ſimples & compoſees, precieuſes & vtiles qu'elle pourra facilement recouurer. Et de ce qui ſe recueille en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

la terre, herbes, fleurs, fruits, racines semences, en fera des eaux, des huilles, des conserues, des onguens, des poudres, les preparans en leurs saisons, qu'elle tiendra par-aprés, en vazes selon leurs distinctes qualités, liquides & seches. Toutes lesquelles prouisions, & preparatifs, elle gardera cherement, pour le besoin, des cheutes, blesseures, brusleures, fievres, & autres infirmités qui suruiennent inopinément, lors les remedes venans tant mieux à propos, que plus rare & difficile il est, d'estre secouru aux champs qu'en la ville.

DISTILLATIONS.

I'AI monstré à nostre pere-de-famille, le moien de mesurer ses terres, non pour le rendre arpenteur, ains pour lui faire entendre ceste exquise partie de mesnage, qui est de cognoistre ce qu'il a, sans du tout s'en rapporter à autrui: De mesme, desire-je faire en cest endroit touchant les distillations, monstrant à nostre mere-de-famile comment & jusques où, elle se peut emploier en telles gentillesses sans s'enfoncer en l'abisme des subtilités des maistres distilleurs & abstracteurs de quint'essences; (où plusieurs gentils esprits ont faict naufrages preuue de leur vaine curiosité), afin que se fournissãt de ce dõt elle peut auoir besoin, pour le soulagemẽt de sa famille, sur les occurrẽces des maladies, elle puisse plus patiemmẽt attendre l'arriuee du sçauant Medecin, quand en la necessité, elle l'aura enuoié querir.

Du Distiller.

SVPPOSE' qu'il y ait plusieurs & diuerses façons de distiller, comme par chaleur, par froideur, par sablon, par limeure de fer, par feutre, par fumiers, dont vsent les maistres en l'art, & à cela, se seruent de diuerses façons d'alambics, composés de diuerses matieres: Mon intention n'est pourtant, de les representer toutes à nostre mere-de-famille, ains seulement, la maniere que j'estime estre la plus propre pour elle, dõt se pourra facilemẽt seruir auec cõtentement. Ce sera par chaleur, qu'elle fera ses distillatiõs, auec feu de bois ou de charbon, selon les sujets. Et touchant aux alambics, se seruira des seuls de verre, & de terre vitree, rejetant les autres faits d'estain, de plomb, d'erain, de fer, si elle desire auoir des eaux des mieux qualifiees: car c'est le propre de tous metaux (l'or & l'argent exceptés) de donner quelque mauuaise odeur aux eaux qui leur adherent, jusques à les infecter de leurs mauuaises qualités. Mais par le contraire, passans par le verre ou terre vitree, sur tout par le verre, elles en sortent sans deschet de senteur belles & claires: principalement quand le feu correspond au verre, car alors on ne treuue rien à redire à telles eaux. Estant le feu de difficile conduite, par trop de violence ou trop de lascheté, ou bien accompaigné d'importune fumee, estant feu de flamme, vn moien a esté treuué par des excellents Medecins de nostre siecle, pour besoigner seurement en cest endroit, qui est de faire chaufer l'alambic par l'eau bouillante, & icelle eau par le feu, apliquant vn chauderon rempli d'eau sur le feu, & dans icelle, l'alambic, auec les matieres qu'on distille: lesquelles ne sentans nullement la violence du feu par le moien de l'eau bouillante, rendent les eaux distillees, en perfection de bonté.

Par quel moien & En quels.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Telle façon de distiller, est appellee, Bain-de-marie, de laquelle les entendus en l'art se seruent le plus pour faire leurs precieuses eaux. DISTILLATIONS.

LA mere-de-famille fera dresser vn Bain-de-marie pour distiller ses fleurs, herbes & autres choses les plus exquises dont elle tirera des eaux excellentes. Et pour les plus communes, d'autres alambics chaufés au feu de flamme, & de charbon, diuersement comme elle voudra, afin d'en estre bien pourueuë, en aiant à choisir. Pour quels que soient les alambics, conuient en faire les fourneaux presques tous de mesme façon, c'est assauoir, en rond, auec de la terre grasse & des carreaux de terre de potier, de telle matiere les bastissant, comme voulant fonder vne petite tour. Si c'est pour le Bain-de-marie, la rondeur du fourneau sera prinse, à la mesure du chauderon ou marmite, qui est, vn vaisseau d'erain assés profond, contenant l'eau bouillante, qui sera basti au bord du fourneau, à la maniere de ceux des teinturiers; monstrant le cul en bas, pour y estre eschaufé auec du feu de bois ou de charbon, comme l'on voudra. Et afin que le feu aille bon train, le fourneau sera tenu assés haut & de telle mesure, que depuis le cul du chauderon jusques au paué, y ait distance suffisante pour y plaquer entre deux, vn gril de fer, comme plancher, soustenant le bois ou le charbon, qu'on y mettra par vne porte longue & estroite attaignãt au paué, & là bruslans, leurs cendres faualans en bas, n'empescheront nullement le feu, qui sera aussi solicité par trois ou quatre petits trous ou souspiraux,, qu'on laissera au bastiment, dessus le gril, pres le bord du chauderon; dont le vent passant; allumera le feu à volonté sans soufler, ainsi qu'on le pratique és fourneaux à vent, és grandes fontes de l'artillerie. Vne petite cheminee y sera accommodee, pour receuoir la fumee, la vuidant en hors, à ce qu'elle n'importune. Et afin aussi que le trop de vent ne soit nuisible, & la porte ou gueule, & les trous, se fermeront à volonté, à cela appropriant telles ouuertures: par le moien de laquelle aisance, quand l'on voudra, le feu sestoufera dans le fourneau, temperant par ce moien sa chaleur, à l'vtilité de l'ouurage. De mesme serõt dressés les autres fourneaux, toutesfois, sans chauderon, au lieu duquel, c'est à dire, en l'endroit du fourneau où le fons du chauderon attaignoit, sera mise vn plaque ou platine de fer toute vnie sans aucun trou, & ce sur le gril, entre-deux reseruant la distance requise pour le feu de bois ou de charbõ: sur laquelle plaque, l'on mettra du sablon, ou des cendres, ou de limeure de fer des ferruriers; ou de l'escume de fer des mareschaux batuë & mise en poudre, pour y asseoir le cul de l'alambic, d'autãt l'esloignãt du feu. Ou biẽ sans aucune plaque, l'on dressera le fourneau, mais ce sera à la charge de n'y faire autre feu que de charbon; attendu qu'estans sans plaque, le cul de l'alambic se monstre descouuert au feu, & celui de flamme lui estant contraire pour sa violence, faudra se seruir du seul charbon. En vn seul fourneau, l'on pourra accõmoder plusieurs alambics, à ce qu'à moindre despense, ils seschaufent d'vn seul feu. Le nombre en sera toutes-

Bain-de-Marie.

Des Fourneaux.

DISTILLATIONS. fois, restreint à trois ou quatre, lequel suffira pour nostre mere de famille : laissant le grand nombre, aux Apoticaires, qui font marchandise des eaux distillees. Voila quant aux fourneaux. En suite dirai, que

Alãbics. LES Alambics sont composés de deux pieces principales, assauoir, du vaze dit recipiant ou contenant, à cause des matieres qu'il reçoit & contient ; & de l'autre, appellé chappe ou cloche, sous laquelle s'amassent les vapeurs des matieres distillees, qui se conuertissans en eau, se rendent dans vne fiole par vn long bec. Le recipiant est de cuivre, afin de resister à la chaleur, ce que mieux il fait, que le verre. De tel metal, n'en sont pourtant les eaux rien empirees, parce qu'elles n'y touchent nullement ; où leurs matieres, ains à l'interieur de la chape, d'où elles sortent, pures non viciees, par n'auoir tiré du verre, aucune qualité, bonne ni mauuaise, pour laquelle cause, demeurent les eaux, en leur propre naturel. L'on pourra bien faire de verre le recipiant (qu'aucuns appellent aussi, corps) mais ce sera, à la charge, de l'employer seulement, au Bain-de-marie, non és autres fourneaux ; & encores conuiendra n'estre eschauffé qu'à la vapeur de l'eau, de peur que le trop de la chaleur, bouillant, ne rompe le verre. La chape de verre est touſ-jours meilleure, que celle de terre, quoi-que vitree ; à cause que la terre donne quelque senteur à l'eau qui distille par elle ; & plus, tant moins la chape à serui : car la premiere fois qu'on la met en œuure, gaste les eaux, pour vne importune senteur terrestre, que elle leur cõmunique. A quoi le remede est, de bouillir les nouuelles chapes de terre, auant que de les emploier, en eau auec du son, & ce fort longuement, pour les purger de telle maligne odeur. Et parce qu'autant sujette à casser est la chape de terre, que celle de verre, peu s'en faut, les deux craignans le heurt & rude approche, comment qu'on les couure, soit de paille, soit de terre grasse, le meilleur sera de se seruir seulement de verre, en cest endroit, puis mesme que c'est auec asseurance de bien faire, & sans se donner la peine d'en corriger le vice, (comme l'on fait de la terre pour les affranchir, veu que le verre, sans moien de soimesme, est du tout bon & propre : sous toutesfois resolution de bien mesnager tels fragiles vases, les esloignans tant qu'on pourra, du danger d'estre cassés, pour en tirer long seruice. Ainsi preparés, & fourneaux & alambics, pour les mettre en œuure, conuient, en suite, preparer les matieres pour y distiller, c'est à dire, ordonnera la mere-de-famille, de quelles desirera tirer des eaux, afin d'espier le droit point de les prendre, sans en laisser passer le temps & l'occasion, à ce que de toutes les eaux dont aura besoin, elle soit pourueuë.

Des chappes de verre & de terre.

Quand cõmencer à distiller, & quoi. Fleurs. ARRIVE' que soit le Printemps, la premiere eau qu'elle fera distiller sera des bourgeons & bouts de chesne, parce qu'il les faut prendre dés leur premiere tendreur, sans leur donner loisir de s'endurcir, qui est lors qu'on les void paroistre de l'Arbre, n'estans à ce seruice bons, aprés tel terme, pour leur durté. Les fleurs seront prinses en leur par-

DISTILLATIONS.

fait accroiſſement, eſtans eſpanouïes ſans attendre qu'elles deſcheent. Les herbes de meſmes, qui eſt lors qu'elles ſont en fleurs. Les racines ſeront les dernieres diſtilees, ne les pouuans emploier que vers la fin de l'Eſté, lors aians acheué de croiſtre. A prés les bouts de cheſne, les rozes ſe preſentent. Ce ſont des plus recommandables fleurs pour diſtiller, j'enten les incarnates, eſtant leur eau vtile en pluſieurs & diuers ſeruices, & en l'apareil des viures, & en Medecines. Des rozes de Damas, tire-on de fort bonne & odorante eau: auſſi des fleurs d'orange, de l'eau naffe. Les eaux Medecinales, procedent de fleurs de feve, de cichoree, de bugloſſe, de ſauge, de roſmarin, de ſouci, de ſureau, d'ortie & ſemblables: Toutes leſquelles fleurs ſeront diſtillees au Bain-de-marie pour en auoir les eaux en parfaite bonté, & naturelle ſenteur. Et ſi la mere-de-famille deſire ajouſter aux naturelles facultés de ſes eaux quelque ſenteur, ſaueur ou autre recommandable qualité, le pourra faire, enfermant dans le bec de l'alambic du muſc, de l'ambre-gris, de la ciuetè, du ſucre, de la canelle, dugirofle, de la muſcade, ou autres drogues precieuſes (telles qu'elle ſe choiſira, les accommodant auec vn peu de toile claire de telle ſorte, que l'eau diſtillant ſoit contrainte de paſſer à trauers d'icelles matieres pour emporter la vertu. Touchant les herbes, infinies eſpeces y en a-il de diſtillables, dont l'on tire grands ſeruices pour les bonnes eaux qu'elles rendent, les principales ſont, les ſcabieuſe, bugloſſe, cichoree, betoine, agrimoine, plantin, camomille, lauande, aſpic, chardon-benit, ruë, ſauge, mente, roſmarin, mauue, guimauue, pimprenelle, valeriane, thim, origon, nicotiane, capilli-veneris, ſarriete, marjolaine, pourpier, & piuoine: Les herbes ſeches ont beſoin, auant que les diſtiller, d'eſtre vn peu arrouſees auec de l'eau commune, afin d'exciter leur humeur pour la couurir en eau. Les trop humides, d'eſtre vn peu mattees au Soleil, ainſi les temperans pour le bien de l'œuure: mais celles qui tiennent le milieu, ſans autre preparation ſeront miſes dans l'alambic. L'on ſe gardera de fourrer trop de matiere dans l'alambic, de peur de deſtarquer tout, ſoit en faiſant regorger l'eau par deſſus, & en faiſant bruſler les herbes par le deſſous, ains moderément l'on chargera l'alambic. Le feu auſſi ſera conduit auec moderation, & de telle ſorte qu'au commencement ſoit petit, non violent, l'augmentant peu à peu, pour faire prendre aux matieres tout doucement la chaleur, qui ſeruira en outre, à la conſeruation des alambics. Quelques fois, l'on diſtille l'herbe & la fueille tout enſemble: auſſi meſlanges- on diuerſes herbes & fleurs, ſelon la neceſſité des remedes aux maladies, à la maniere precedente.

Herbes.
Racines.
Rozes.
Fleurs de feve, de cichoree &c.
Herbes de ſcabieuſe bugloſſe, &c.
Comment les diſtilier

Ovtre laquelle, vne autre ſubtile façon pour diſtiller eſt en vſage; mais c'eſt pour les plus precieuſes matieres, herbes & fleurs odorantes. Auec peu de myſtere, l'on ouure en ceſt endroit. Sur vn vaze de cuivre ou de terre vitree, eſt eſtendu vn linge blanc & net at-

Autrement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

DISTILLATIONS. taché à l'entour, comme le fons d'vn tambour, toutesfois fort laschement, pour pouuoir contenir les matieres sur lequel elles sont mises: c'est assauoir, les herbes & fleurs dont est question pendantes dãs le vaze, elles sont couuertes d'vne plaque de fer ou de cuiure, comme vn plat-bassin: & par dessus la plaque, est mis du feu de charbon, dõt la chaleur eschaufe les matieres, qui rendent leur eau en bas au fons du vaze: pour laquelle cause, ceste façon de distiller est, par les maistres en l'art, dite, *per descensum*, comme au contraire la precedente *per ascensum*, par s'esleuer en haut leur vapeur, se conuertissant en eau. Il se faute prendre garde de donner le feu, plustost foible que fort, tel le desirant. Ainsi faisant, tirerés abondance de tres-bonne eau, tost, & auec peu de despens.

Du feu de l'alambic.

Distiller au Soleil. AV Soleil, sans feu distille-on encores plus subtilement que par aucun autre ordre, toutes herbes & fleurs precieuses, dont l'on retire les eaux du tout excellentes. Conuient auoir deux fioles de verre de diuerses capacités, les deux de col assés large & ouuert, toutesfois inegal, afin d'en faire entrer le col de l'vne dans celui de l'autre, les joignãs ensemble & les dressans l'vne sur l'autre, à la maniere des Eclipsidres ou horologes de sablon.

DANS la superieure fiole, seront mises les matieres qu'on voudra distiller, dont le bout du col, sera couuert d'vne toile claire & nette, puis fourré dans le vuide, & là jointes ensemble & bien lutees. Ainsi accommodees, seront dressees si bien & tant fermement, qu'elles ne soient esbranlees: & exposees au Soleil de midi, duquel la chaleur fera distiller l'eau des matieres, dans la fiole inferieure & vuide passant à trauers du linge. Par ce moien, aurés des eaux du tout pures, nullement esuentees, fort nettes, à aucunes autres du tout rien comparables en bonté, ains à cela toutes les surpassans, & aussi en longueur de durec.

LES eaux distillees seront mises au Soleil pour quelques jours, afin de leur faire consumer le phlegme & humeur plus espés, qui les rend troubles, & qu'ainsi deschargees, se puissent sainement conseruer longuement. Toutes eaux indifferemment ne conuient tenir au Soleil, ains seulement les froides & les distillees au Bain-de-marie, car les chaudes, & celles sorties des autres alambics, tout au rebours conuiẽt les tenir en lieu frais, enfouissans leurs fioles dans le sablon humide, pour leur oster leur trop de chaleur qu'elles ont acquise par le feu.

TOVCHANT les racines, ainsi que les herbes seront-elles distillees: mais pour leur durté, conuiendra les ramolir dans l'eau quelques heures, selon que plus elles seront seches, desquelles la mere-de-famille choisira les plus propres pour les remedes où desirera les emploier. De mesme fera elle des semences, emploiant celles qui le mieux lui viendront à propos.

Huiles par impression. AVSSI se pouruoirra de plusieurs huiles medecinaux, comme de rozat, violat, laurin, d'huile de lis-blanc, de hieble, de camomille, de vio-

fete-de-mars, de fleurs de fureau de mille pertuis, en Latin *Calendula &c.* & à ce que ce soit auec moins de mystere, se cõtẽtera de les faire par impression, comme l'on appelle, n õpar distillation, estant ce ouurage de maistres abstracteurs de quinteſſence selon leur mestier, non d'vne mesnagere, qui n'en veut que pour ses vsages. Elle fera donques ainsi ses huiles. L'huile d'oliue est le moien de faire tels huiles, receuant toutes matieres à ce destinees, L'huile procedant d'oliues vertes appellé huile omphacin, est le meilleur, au defaut duquel l'on se sert de l'autre, l'aiant au preallable laué, mais c'est seulement pour les huiles refrigeratifs, les autres se composans sans se donner telle peine, auec d'huile commun. La maniere de lauer l'huile, est de le mesler en esgale portiõ auec de l'eau de fontaine claire & nette, les mettãs ensemble dans vne terrine à large ouuerture, & aprés les auoir bien battus & remués auec vn baston, les laisser reposer jusques à ce que separés, l'on retire l'huile nageant par dessus l'eau; remuant l'huile en autre vaze, auquel sera mise de l'eau sur l'huile, pour y estre laué vne secõde fois, voire vne troisiesme, pour tant mieux le preparer. Les fleurs requises, seront ajoustees à l'huile ainsi laué, par cest ordre. Aiés abondance de rozes recentement effueillees, mettés-les dans vne fiole, & par dessus versés dudit huile, jusques à les en couurir, sans toutesfois en remplir la fiole, à laquelle demeurera vn vuide pour à l'aise y pouuoir bouillir l'huile. La fiole estant bien bouchee, sera exposee au Soleil pour huit ou dix jours, passés lesquels, fera-on le tout bouillir dans vn poëslon, sur feu de charbon, quelque couple d'heures, vn peu d'auantage: puis l'huile sera coulé à trauers d'vn linge, exprimant violemment les rozes pour leur faire rendre leur substance. Sur l'huille coulé mettra-on encores des rozes nouuelles dans la fiole, laquelle bien bouchee, sera remise au Soleil pour sept ou huit jours, puis de rechef l'huile bouilli & exprimé comme dessus, & en suitte des rozes ajoustees pour la troisiesme fois, & estant l'huile exprimé, aprés auoir le tout bouilli, demeurera parfait vostre huile rozat, auec beaucoup de vertu l'aiant tiré de grande quantité de rozes. Plusieurs ne se donnent tant de peine à faire l'huile rozat, ains se contentent des seules rozes emploiees à la premiere fois, mesmes sans nullement bouillir l'huile, y laissent les rozes dedans sans les en retirer. En telle maniere, se font les Huiles des fleurs susmentionnees, & autres, de chacune espece à part, afin de les auoir separés, pour la diuersité de leurs facultés, les mesl ans les vns auec les autres selon les occurrences.

PREPARATIFS.

Huile omphacin.

Comment emploier les fleurs pour huile

SE preparera aussi la mere-de-famille, des Onguens pour les brusleures, pour les douleurs des membres, joinctures, nerfs, apostumes, cheutes, plaies, dartres, feux volages: & ce au Printemps & en Esté, les herbes estans en leur vertu, dont se seruira le long de l'annee. Des vins medecinaux & confortatifs fera elle en suite au temps des vendanges, comme d'absinthe, de bugloſſes, de cichoree, de sauge, de rosmarin, & autres, par le moien representé au discours des

Onguens.

Lieu IV ch. x.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

PREPARATIFS. vignes. N'oubliera non plus le miel rozat, & la conſerue de roſes au liquide. Choiſira du plus beau miel qu'elle ait, & apres auoir fait longuement battre des roſes incarnates dans vn mortier de marbre, iuſques à les rendre inſenſibles entre les doigts; les meſlera auec le miel en egale portion, dans vn vaze de verre à large ouuerture, puis l'aiant bien fermé à-tout du parchemin, l'expoſera au Soleil pour douze ou quinze iours, afin de ſ'y cuire le miel roſat, à la charge de n'en remplir le vaze, ains y laiſſer du vuide à ſuffiſance pour y bouïllir à l'aiſe enflant en haut: & auſſi de remuer auec vne ſpatule le miel pour le meſler auec les roſes, les incorporant bien enſemble. Tout de meſme, faudra faire de la conſerue de rozes, mais ſe ſeront des rozes rouges de Prouins, qu'on ſe ſeruira en ceſt endroit, leſquelles aiant curieuſement pilees, ſeront meſlees, non en miel, ains auec du ſucre, duquel conuient y mettre autant que de roſes. Ainſi auſſi fera-on la conſerue d'œillets, de violettes au mois de Mars ou pluſtoſt ſi elles fleuriſſét: leſquelles cõſerues ſerõt logees, ſoleillees, & viſitees cõme le miel rozat.

&

Conſerue de rozes.

Autres conſerues.

Syrop rozat laxatif. EST neceſſaire, que la mere de famille ſoit auſſi pourueuë de ſyrop roſat laxatif, qu'elle preparera en ceſte ſorte. Bonne quantité de roſes incarnates effueillees & nettes, ſeront miſes dans vn vaze de terre vernie, & ſur icelles, verſee de l'eau bouillante, tant que les rozes en ſoient couuertes, les remuant auec vn baſton, ſi bien, que toutes les roſes ſe reſſentent de la chaleur de l'eau; & à ce quelles en ſoient mieux penetrees, le vaze ſera bien bouché, ſans reſpirer. Au bout de vingt-quatres heures, l'on retirera l'eau du vaze, ſans toucher aux roſes, la mettant dans vn poëſlon bouïllir ſur feu clair; bouïllante, ſera reiettee ſur les rozes dans le vaze: reïterant ce rebouillement, par neuf ou dix fois (ce qu'on appelle, charropper) de vingt-quatre en vingt-quatre heures, à la charge d'y aiouſter des roſes nouuelles, par trois fois, durant ledit temps, par interualles meſurees. Aprés le tout ſera mis bouillir vn peu, puis paſſé à trauers d'vn linge, pour en exprimer la ſubſtance des roſes, les preſſant de force, afin que tout reſte dans la decoction; qui demeurera rouge comme vin, ſentant la roze. Finalement, le ſucre y ſera aiouſté, y en mettant ſelon la quantité de la decoction: ce ſera du ſucre blanc, pour euiter la peine de le clarifier. L'on le cuira iuſques à la forme du ſyrop, à quoi conuiendra aller auec retention, voire eſt de beſoin, le laiſſer vn peu vert, à cauſe que les rozes pour leur naturel viſqueux ſatisfont au defaut de cuire, eſpeſſiſſant le ſyrop; lequel ne ſe trouuant aſſés cuit, dans quelques iours y pourrés retourner, pour le mettre du tout au point requis. liberté que n'auriés ſi le cuiſiés du tout au cõmencemẽt. Lors logerés voſtre ſyrop roſat laxatif, dãs des fioles biẽ nettes & fermees, où ſe gardera tresbiẽ.

Autre façon. AVTREMENT ferés du ſyrop rozat laxatif, de grande efficace; car ce ſera ſans eau, du pur & ſimple ſuc des rozes. Les roſes bien choiſies, ſeront pilees dans vn mortier de marbre, & ce fort à profit, pour en tirer tant de ius qu'il ſera poſſible, qu'exprimerés à trauers d'vn linge. Infu-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ſerés du ſuccre fin dans le jus la moitié de ſon poids, c'eſt à dire pour deux liures de jus, vne de ſuccre y ſera miſe, bouillant le tout ſur feu de charbon juſques au poinct requis pour ſyrop, auec les conſiderations du naturel de la roze repreſentees. Aucuns y aiouſtent de la rubarbe, & autres drogues purgatiues, ſe façonnãs en ce ſyrop-ci vne douce liqueur, pour en prendre, quelquesfois, auec du bouillon, afin de ſe faire bon ventre ſans faſcherie aucune.

LA mere-de-famille ne ſe contentera de faire du ſyrop rozat auec du ſuccre, ains en compoſera auſſi auec du miel, pour ſeruir à ſes mercenaires malades: & ce ſera auec non guiere moindre efficace qu'auec le ſuccre, bien-que plus groſſier, pour la difference qu'il y a du ſuccre au miel. Gardera auſſi des rozes ſeches de trois ſortes, incarnates, rouges, & de Damas, pour leur bons ſeruices en diuerſes maladies. De meſme fera elle de pluſieurs autres ſalutaires fleurs, ſemences, herbes, racines, les cueillans en leur droit poinct, & repoſans en lieu ſec, non humide, où elle les treuuera au beſoin. Ce ſont les prouiſions faites, reſte de les emploier.

Autre ſyrop rozat auec du miel.

Garde de fleurs ſeches.

REMEDES.

CHAPITRE V.

Remedes aux maladies pour les perſonnes.

POVR GVERIR LE MAL DE TESTE, conuient en remarquer la cauſe, pour conuenablement appliquer le remede. Les maux de teſte ſont diuers, comme procedans de diuerſes cauſes: c'eſt aſſauoir, de Sang, de Colere, de Phlegme, de Melancolie, ou d'aucuns d'eux, quand par quelque accident, ils ſe deſtraquent, meſme par chaleur ou froidure, exceſſiues: & ſouuent viennent de l'infirmité des autres membres, eſquels eſt contenue la cauſe de la douleur de Teſte, comme de l'Eſtomach, des Reins, du Foie, de la Rate, de la Matrice: auſſi des fievres generales, tourmentans toute la perſonne. La recherche deſquelles cauſes, nous laiſſerons au docte Medecin, pour, à fons, purger le corps, ſelon les occurences: ce qu'attendant, la mere-de-famille vſera de ces remedes. La douleur de Teſte eſt plus grande au front, qu'ailleurs, quãd elle procede de Sãg: & au derriere, venant de Phlegme: de colere, c'eſt au coſté droit qu'elle ſe fait le plus ſentir, & au gauche de melancolie. Sur leſquelles adreſſes, les remedes ſ'emploieront à propos, oppoſant les froids, aux maux procedans de Chaleur, comme de Sang & de Colere: & les chauds, à ceux qui viennent de froidure, c'eſt aſſauoir de Phlegme & de Melancolie. Le moien de guerir le mal de Teſte de CAVSE CHAVDE eſt, d'appliquer ſur le front de l'herbe au pulces: ou de Laictues: ou de fueilles de ſaffran le poil oſté: ou de plantin: ou de pourpier: ou des trenches de courge longue. Mettre ſur le mal, linge trempé en eau roze, de plantin, de morele & vin-

Diuers maux de Teſte.

Signes des cauſes du mal de Teſte.

Chaude.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. aigre: ou dans jus de laictues auec eau roze & vinaigre. Froter la teſte auec huiles rozat, & de pauot, jus de laictue, ou de morele, ou de iom-barbe, vinaigre & eau roze, Cataplaſme ſur la Teſte & le front, fait auec bolarmene, graine de Pauot, glaire d'œuf, pommes cuites & vinaigre. La lauer en eau chaude, en laquelle auront eſté cuites, fueilles de Sauge & de vigne, fleurs de nenufart & de rozes; d'icelle eau en lauant auſſi les pieds & les iãbes du patient, pourueu qu'il n'y ait rheume eſmeuë, auquel cas, ſe faudra abſtenir de tout lauement. Appliquer ſachet de rozes trempees en eau roze: ou des eſtoupes, ſur leſquelles auront eſté mis deux aubins d'œufs fort battus, auec de l'eau roze. Boire des eaux de cichoree, d'endiuie, de pourpier, de nenuphar, meſlees enſemble, ou de l'vne d'icelles. Et à ce que tels remedes profitent mieux, eſt neceſſaire tenir laſche le ventre du patient, par ſuppoſitoires, clyſteres: ou par autres petits laxatifs, comme ſyrops, caſſe & ſemblables, le ventre conſtipé contrarie à la gueriſon du mal

Froide. de Teſte. Pour celui de CAVSE FROIDE, ſera appliqué au front & aux ioües, du ſerpoullet: ou de la veruaine: ou de la rue: ou de l'aloé, autrement dite perroquet, ces herbes-là trempees en vinaigre & miel rozat: ou de la nicotiane: ou de la mente; ou du creſſon d'eau. De froter la teſte auec des fueilles de cabaret: ou de jus de melilot, meſlé auec vinaigre & huile rozat. De boire de l'eau ou de la decoction de betoine, appliquant auſſi ſes fueilles aux temples. De prendre par le nés, du jus de l'herbe de pain-de-pourceau: ou de la niele, dite poivrete, trẽpee en vinaigre, & poudre de piretre pour faire eſternuer. Se compoſera vn frontail, auec des herbes & fleurs chaudes, de melilot, de ſauge, de betoine, de roſmarin, de coleuree blanchee, au preallable leſdictes herbes & fleurs aians eſté parfumees en vapeur de betoine & de Meliſſe, miſes ſur vne paeſle de fer, ou tuille chaudes, & par deſſus, iecté du vinaigre & de l'eau roze. Parfumera-on auſſi la Teſte du patient auec choſes ſeches, cõme rozes & maſtich: ou auec rozes rouges, mil, & ſel, mais c'eſt lors que les crachats ne viennent, car venans (de peur de contraindre la reſpiration) l'on ſe contentera de parfumer les habillemens de Teſte, linges & autres, les appliquants chaudement à la Teſte: de meſme, l'on vſera du mil & gros ſel, frits en vn poëſlon. Et ſi le mal ne ceſſe pour tels remedes, emploiant matieres plus chaudes, des ſachets ſeront faits de mariolaine, de rue, laurier grains de genevre: ou fomentation de la decoction deſdites choſes. Ou l'on oindra la Teſte auec des huiles de camomille, de lis, d'anet, de l'vn d'iceux, ou des trois enſemble. Ou auec huile de rue, d'aſpic, de caſtor, y aiouſtãt vn peu de poivre, & de la graine de mouſtarde pulueriſés. Tirer par le nés le jus de marjolaine & de fenouil, eſt excellent remede à ce mal; voire en ſera deliuré pour iamais, celui qui faccouſtumera de mettre ſouuẽt dans ſes narines, de l'huile de la grande mariolaine. Aprés l'application des remedes, qu'on aura voulu choiſir d'entre les ſuſ-eſcripts, eſt neceſſaire conforter la teſte du patient, par l'v-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

sage d'vn bonet de tafetas à deux doubles, entre lesquels sera mis du coton bien delié, qu'on farcira de fleurs de mariolaine, de camomille, de rosmarin, de roses rouges, des poudres de canelle, de muscade, de girofle, de la graine de paradis, d'escorce de citron de la graine d'escarlate, le tout subtilement agencé, afin de n'occuper beaucoup de place. Et s'il est question d'arrester les catarres, vne coeffe ou bonnet pour cela sera composee, de mil frit, des graine de mirte & de cypres, auec de l'encens & vernis, cousues parmi du coton, comme dessus. La douleur inueteree de teste & micrane se guerit par le moien d'vn morceau de la premiere escorce d'vn oignon, rostis sous les cendres, apres trempee en huile rozat, & laurin, mis dedans l'aureille du costé où est la douleur de teste. Est aussi necessaire, que le patient vse de bon regime, sans lequel presques tous remedes sont vains. De quelque mal de teste qu'il soit tourmenté, ne boira que bien peu de vin, mangera peu de bonne viande, peu nourrissante, ou seroit qu'il fut debile: auquel cas, vsera de cher de jeunes poulets, potages de laictues, pourpier, ozeille, de laict d'amendes douces, auec orge mundé. Ne mangera aucune viande venteuse, espissee, ni salee, ni aussi aucun laict seul. viande tresmauuaise à ce mal, mesme aux fievres, quelles qu'elles soient. Se deschargera de tout trauail d'esprit, ne lira ni escrira aucunement, ains sans bruit, prenant son mal en patience, attendra tranquilement de la benediction de Dieu, l'effet des remedes dont il aura esté secouru.

Remedes.

Micrane.

Regime.

POVR LE MAL DES YEVX. Purger le cerueau, est trauailler à la gueriſon de l'œil, d'autant que la pluſ-part de ſes maladies internes, procedent du cerueau diſtillant ſur lui ſes humeurs malignes, ou les membres inferieurs en fourniſſent les cauſes, dont la veuë eſt diminuee, & l'Oeil endoulouri. Cela eſt de la charge du judicieux Medecin, diſcernant les humeurs particulieres cauſans le mal de l'Oeil, pour les euacuer par propres purgations, comme pillules, clyſteres, potions, & autres ordinaires. Et pour ce qui concerne l'exterieur, ſera ſalutaire tenir la teſte ſeche & nette, la frottant tous les matins en arriere, par ce moien diuertiſſant les humeurs qui du cerueau tombent ſur les Yeux. Sert auſſi beaucoup à la conſeruation de la veuë, le tenir des-pieds ſecs, moiẽnemẽt chauds, nullement humides: cõme de meſme vtilité eſt, le non-dormir ſur le jour, le non-encliner par trop la face en bas. obſeruatiõs neceſſaires en ceſt endroit. La durté du vẽtre eſt fort cõtraire à la veuë, pour laquelle cauſe, l'õ procurera à le tenir laſche. L'on euitera le vẽt, le froid, le chaud, le ſerein, le Soleil, & autre grande clairté, le regard du feu ardent: le beaucoup lire & eſcrire, le pleurer, le trop veiller & dormir. Quãt au mãger & boire, ce ſera de bõnes viãdes qu'õ ſe nourrira, nõ vẽteuſes, ſalees, ni eſpicees; & peu de vin, encores petit nõ fumeux, & biẽ tẽperé auec de l'eau, & aprés le paſt, vſer de poudre ſeruãs à la digeſtion. L'vſage du vin d'eufraiſe, ſert contre tous empeſchemẽs de la

Mal des yeux.

Regime.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. veuë : le meſme fait la poudre de ſon herbe deſſechee, beuë en potage ou en vin. L'eau d'eſclaire inſtillee dans l'Oeil, eſclaircit la veuë, la conforte, la retient : ſa decoction a preſque meſme vertu, meſlee en eau roze, l'en baſſinant les Yeux : la poudre de ſon herbe oſte la taie.

La taie. La cataracte ou taie des Yeux, ſe fond par la ſubtile poudre de ſucre-candi, de tuthie, de couperoze blanche, meſlees en egale portion, exquiſement ſaſſee à trauers de la fine toile de Cambrai, & miſe dans l'Oeil ſoir & matin : la ſeule poudre de feves blanches, a ſemblable proprieté. A cela ſert auſſi, collire fait auec demie once de tuthie, vn quart d'once de macis, qui eſt l'eſcorce de muſcade, miſes en poudre & infuſees dans vin blanc & eau roſe vne chopine des deux, le tout mis dans vne fiole expoſee au Soleil d'Eſté, enuiron vn mois, ſans ſentir ne pluie ne roſee : & afin de meſler bien les matieres, la fiole ſera ſouuent remuee & agitee : ce collyre fortifie la veuë debile, nettoie les Yeux chaſſieux, & en oſte la rougeur. Autre collyre à meſme fin. Vn couple d'œufs frais cuits durs ſous les cendres, deſchargés de leurs coques, ſont partis par moitié & vuidés de leurs moieux, en leur place y ſont mis du ſuccre-candi & de la tuthie autant de l'vn que de l'autre, dont le vuide eſt rempli, puis rejointes les moitiés ſont liees auec du filet & miſes tremper en eau roſe, dans vn petit vaſe, d'où aprés auoir ſejourné vingt-quatre heures, retirees ces choſes, ſont eſcachees & preſſees à trauers d'vn linge pour en faire ſortir la liqueur, de laquelle, ſoir & matin, l'on mettra quelques gouttes dans l'Oeil. L'eau diſtillee des choſes ſuiuantes, fait auſſi fondre la taie : de plantin, de petites & tendres grenades, roſes rouges, tendrons de fenouil, de chacun vn manipule, de la mie de pain blanc, chaud, ſortant du four, vne liure, le tout meſlé enſemble, aiant trẽpé ſix heures dans bõ vin blanc. A meſme effect, ſe diſtille ceſte eau. De fenouil, rue, verbene, eufraize, endiuie, betoine, rozes rouges, capilli-veneris, recent par egale portion, ains auparauant trempé vingt-quatre heures dans du bon vin blanc, foie de bouc entier, non chaſtré, trois onces : elle ſera diſtillee par trois fois au bain-de-marie, dont la derniere eau en ſortant, ſera fort propre & à fondre la cataracte ou taie, & à toutes autres maladies de l'œil, conſeruant la veuë, meſmes aux vieilles gens. Autre & tres-excellente. Des eſcargots ſeront mis diſtiller au bain-de-marie, auparauant les auoir bien laués, & dans huict onces de leur eau, infuſera-on de la tuthie preparee, du ſuccre-candi, de la fiente blanche de lezard, d'os de ſeche, deux dragmes de chacun, de corail rouge, de ſaloés, du ſel ammoniac, de chacun vne drachme : le tout bien pulueriſé & meſlé dans ladite eau, ſera mis dans lalambic, dont l'eau en ſortant ſert efficacieuſemẽt à ce deſſus, & auſſi à nettoier les yeux de toutes macules, taches, rougeurs, conſeruant ſi bien & tant longuement la veuë, que les perſonnes aagees la ſentent auſſi forte, comme lors qu'ils n'auoient que trente ans. Ceſt onguent eſt fort ſalutaire pour les Yeux, gueriſſant leur inflammation & rougeur, arreſtant les

Collire pour les Yeux.

Autre.

Eaux diſtillees pour les Yeux.

Onguent.

defluxions acres qui les rendent chassieux, les en frottant soir & matin. Ainsi on le prepare. Demie once de tuthie sera reduite en subtile poudre, dans vn mortier de metal, puis broiee sur vn marbre, auec de l'eau roze, à la maniere des paintres, aprés secheeau Soleil, ce fait sera rebroiee pour la seconde fois, auec nouuelle eau roze, en suite, sechee, encores rebroiee & resechee, jusques à la huictiesme ou neufiesme fois, à chacune, y ajoustant touſ-jours de nouuelle eau rose, & en somme, tant la rebroiant & resechant, que la poudre soit impalpable, laquelle incorporee dans du beurre frais, en esgale pesanteur, sen composera l'onguent dont est question. Autre onguent singulier pour la conseruation des Yeux se compose de ces matieres, ainsi. Prenés deux onces de gresse de pourceau bien recente, faites la trempet dans l'eau rose l'espace de six heures, puis relaués-la par douze fois differentes, auec du vin blanc du meilleur que pourrés treuuer, par l'espace de cinq ou six heures, ajoustés aprés à ceste graisse, de la tuthie bien preparee & fort subtilemẽt pulueriſee, vne once de la pierre hematites bien lauee, vn scrupule, d'aloés bien laué & pulueriſé douze grains, de perles pulueriſees trois grains, incorporés le tout ensemble auec vn peu d'eau de fenouil, & en faites vn onguent, duquel en mettrés fort peu aux coings des Yeux. Les extremes remedes, pour diuertir l'importune humeur tõbant du cerueau sur les Yeux sõt les cauteres & setõs, dõt l'applicatiõ appartiẽt au Chirurgiẽ, par l'auis du Medecin: les moiens, les vesicatoires, au col sur le derriere où l'on a accoustumé d'ẽploier les setons; ou biẽ derriere l'oreille. A cela sont propres plusieurs matieres, d'entre lesquelles l'on choisira l'apium rizus, à cause, que sans violence, cicatrise suffisamment. La demie coque d'vne noix sera remplie de telle herbe, l'aiant au preallable froixee entre les mains, aprés appliquee sur le derriere du col, auec vne bande de toile pour l'y tenir fermement, tant que de besoin, dont la plaie entretenuë à la maniere des fontanelles, auec des fueilles de lierre ou autres, seruira comme desirerés. Ou bien, l'on se seruira de ce vesicatoire en emplastre mis au dernier du col ou derriere l'oreille: fait auec du fort leuain, de la fiente de pigeon, des mouſches cantarides & de l'eau de vie, le tout pestri & incorporé ensemble. Reste à guerir les douleurs des Yeux venuës de coup receu, & les rougeurs qui sen ensuiuent. Le jus de pommes pourries instillé dans l'œil: la pourriture de la pomme appliquee dessus auec vn linge: le sang tiré de l'aile d'vn pigeon ou d'vne tourterelle, y sont propres, emploiés separement. Aussi est la decoction du fenouil, de la camomille, & du melilot faite en eau & vin blanc, appliquee auec vn linge. Mais par sur tout autre remede, est de grande efficace, selon qu'il a esté auctoriſé par reïterees experiences, la seule herbe d'agrimoine, froixee entre les mains, & mise sur l'œil bleſſé, l'y faisant tenir auec vne bande, dont en peu de temps il est gueri, quoi que tout rouge de sang pour la meurtrisseure, mesme estant la veuë obfusquee, la faisant

Remedes.

Autre.

Cauteres. Setons. Vesicatoires.

Douleur des Yeux.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. reuenir. A faute de l'herbe, en c'eſt endroit en eſt vtillement emploiee l'eau, qu'ō diſtilera en ſa ſaiſon. Pour abatre la rougeur des Yeux, faut que la premiere fois qu'on boit chacū jour, que ce ſoit vn plein verre d'eau freſche, & continuer juſques à gueriſon. L'œil eſt nettoié des feſtus & pouſſiers entrés dedans, & ce par le moien de la graine d'orualle ou toute-bonne qu'en Languedoc l'on appelle herbe noſtre dame, miſe en l'œil, dans lequel elle ſe pourmeine ſans faire douleur, & en ſort couuerte de l'ordure qu'elle y treuue. Le meſme font des petits caillous delicats & liſſes, qu'on treuue à Seiſſenage prés de Grenoble. Infinis autres remedes y a-il pour l'œil, comme preſques infinies en ſont ſes maladies, deſquelles & de leurs cauſes, enſemble de l'excellence de l'œil, voiés le docte liure de Monſieur du Laurens Medecin ordinaire du Roi, pour y receuoir delectable & profitable inſtruction. Le lauer des Yeux au matin auec de l'eau freſche, bien que de l'vſage de pluſieurs, n'eſt aprouué d'aucuns excellens Medecins, à cauſe de la froidure ennemie des Yeux & du cerueau : mais conſeillent que ce ſoit auec du vin blanc, ou des eaux de fenouil & d'eufraize, dont la veuë eſt confortee.

En oſter la rougeur.

Le nettoier.

Les lauer.

Mal du Nés.

POVR LE MAL DV NE'S. Diuerſes ſont auſſi les maladies du Nés, internes, externes. Quāt aux internes, touſjours en faut-il oſter la cauſe & ce ſera par l'auis du docte Medecin: & contre les externes, ſeront emploiés ces remedes-ci. La puanteur du Nés ſe guerit en le lauāt auec la decoction faite en vin blanc, de gingembre, girofle, poliot, calamus aromatique, autant de l'vn que de l'autre; aprés mettāt dans le Nés de la poudre de pyretre. En tirāt ſouuēt par le Nés, du vin, auquel vne noix muſcate aura trēpé quatre heures: ou du ſeul vin, pourueu qu'il ſoit bō & exquis: ou oignant les narines, ſoir & matin, d'huile nardin, auquel auront cuit cloux de girofle, bois d'aloés, auec vn peu de muſc: ou de ceſte cōpoſition, ou bien d'icelle en faire des tentes, & les mettre dās le Nés, c'eſt aſſauoir, gingembre, rozes ſeches, bois d'aloés, deux onces de chacun; myrrhe, aſpic, calamus aromatique, de chacū vne drachme, meſler le tout auec du bon vin, le reduire en paſte, y ajouſtant ſix grains de muſc, & en faire des pilules de la groſſeur d'vn pois, en deſtrempar vne dans huile de nard, quand l'on ſen voudra ſeruir. Le Nés eſtant fermé par humeur empeſchant la reſpiration, ſouurira par les ſucs de bete & de marjolaine incorporés en huile d'amendes ameres, meſlés enſemble & tirés par le Nés. Auſſi par la ſeule fumee de l'herbe de Petum maſle ditte Nicotianes & Tabac, par les Eſpagnols, priſe par la bouche, auec vn petit cornet à ce approprié & la faiſant ſortir par le Nés. Pour prouoquer le requis eſternuement, faut inſpirer dans le Nés, poudre de poiure, de piretre, de ſtafiſagre, & de racines d'iris de Florence: ou bien meſler ces poudres-ci, auec quelque liqueur dont l'on oindra les narines. L'importun & nuiſible eſternuement ſe guerit

Puanteur.

Ouurir le Nés eſtoupé.

Faire eſternuer.

Arreſter leſternuement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

par le grater de la plante des pieds, & de la paume des mains, par la friction des yeux & des oreilles, par la senteur du lis blanc, par baigner les mains dans l'eau chaude. Pour guerir les vlceres & grateles du Nés, seront emploiés les jus du lierre & de la Pomme de grenade aigre, meslés ensembles aussi l'onguent fait auec ceruse, cẽdres de jarrus & miel rozat. La pituite qui de coule du Nés, comme morve, s'arreste par les remedes propres à la gueriſon du cerueau: dont est tarie la source de telles nuisibles humeurs. Nous emploierons donc à telle fin, les frictions, parfums, bonnets, dont nous auons parlé, là vous renuoiant pour euiter redite. En outre, vserons de quelques syrops propres à corriger la puanteur de la morve, sa subtilité, & son abondance, comme de papauer, diacodium & autres. Aussi à tel effect, l'on tiendra dans la bouche, des petites pillules cõposees de bol armene, de terre sigillee, de carabe, de sang-de-dragon, de girofle: & de musc. Le sang qui desordonnement flue par le Nés, sera estanché par vn frontail fait auec de la poudre de sandarac, pestrie auec blanc d'œuf, & appliqué auec vn linge. Par le jus d'oignon, meslé auec vinaigre, mis és narines, auec du cotton ou du linge, Par l'eau de mente beuë. Par oindre le front, auec onguẽt fait de sang-de-dragon, de mastic, d'encens & blancs d'œufs. Par le canfre meslé auec la graine d'ortie morte, ius de plantain & de morelle, mis dans les narines. Par la poudre de corail rouge, ou par la terre sigillee, beues en vin. Par baigner les plantes des pieds & paume des mains, auec vn linge trempé dans le vinaigre rozat, & l'eau de plantain. Par baigner les testicules aux hommes, & les mammelles aux femmes auec de la seule eau froide de fontaine ou autre commune, dans icelle plõgeant des estoupes ou des linges, & les apliquant sur les parties, remede de grande efficace, selon les experiences. Arresterés aussi le flux de sang coulant du Nés, mettant sur la nuque du col, vn sachet dãs lequel y ait de la poudre de crapaut: laquelle se fait d'vn gros crapaut de ceux qui se nourrissent sur terre, non humide qu'on enferme, vif, dans vn pot de terre, & icelui mis aprés, dans le four auec le pain, pour y dessecher le crapaut; dont il est reduit en poudre. Et sert aussi ladite poudre, à la dissenterie; au flux menstrual; & pour arrester le sãg des plaies, l'appliquant à l'opposite de la partie blessee. Pareilles vertus a la graine pulueriſee de Sophia autremẽt, *Thalictrum*, prinse le poids d'vn escu: ou auec vn œuf, ou auec du potage, ou auec du vin. Sert, en outre, à lascher le vẽtre: & aux femmes enceintes, à leur faire gaiement porter les enfans. Au contraire l'herbe de millefueille mise dans le Nés, en prouoque la saignee, icelle estant quelque fois neceſſaire, pour descharger le cerueau. Mais c'est en la fourrant dans le Nés, la poincte la premiere: car le cõtraire auiẽt, lors que c'est le tronc qu'on y met le premier. telles diuerses applications, produisans diuers remedes. Le flairemẽt corrompu, voire presques perdu, se remet par le souuẽt manier & flairer de la mente. aussi le parfũ fait des fueilles d'aurõne, de ruë, & de genevre, y meslant de la graine de nielle.

Remedes.

Vlceres.

Pituite.

Arreſter le ſang.

Le prouoquer.

Flairer.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES.

Mal des oreilles. Douleurs.

POVR LE MAL DES OREILLES, quelques goutes d'huile rozat auecvn peu de vinaigre jettees dans l'Oreille, en appaisent la douleur: l'huile de jusquiame aussi, puis conuient appliquer dessus vn sachet auec fleurs de camomille, & mellilot. Le mesme font les jus de houblon, & de ruë: & en outre, nettoient l'ordure de l'interieur des Oreilles. L'eau de miel distilee. Le laict auec vn peu de saffran. Semblable vertu à le parfum de la decoction de camomille, d'aneth, & de stechas, faite en eau où l'on aura jetté du vinaigre chaud, auquel du nitre bruslé, & du sel gemme, auront esté fondus, mis dans l'Oreille auec vn entõnoir. Les vlceres de l'Oreille, sont gueries per l'instillation de l'huile où auront bouilli le blanc des pourreaux, & des vers de terre, jusques à la consomption de la tierce partie: ou par le seul huile d'œuf. Contre les vers des Oreilles, le laict de figuier, & les figues seules, y sont propres: aussi les jus de capres, d'absynthe, de calaminthe de chamaëdris, de centauree, jus de l'escorce de noier, ou de celle des noix vertes, seuls ou asseblés. Contre le tintoin ou bruit des Oreilles, procedãt du vẽt ou d'autres causes, est bon mettre dãs l'oreille vne tẽte trempee en huile de ruë, de castor ou d'aspic, auec ius de pourreaux. Aussi le matin estãt à ieun, est fort salutaire de receuoir la vapeur, par vn entonnoir, le mettant en l'Oreille, de l'eau où auront longuement bouilli, herbes de marjolaine, de mente sauuage, de sauge, fleur de camomille, graines d'anis, de fenouil, & vne pomme de coloquinte. Et à ce que la vapeur penetre plus auant, sera bon que le patient tandisait entre les dents, quelque chose dure, comme pois on feves, les maschans auec vn peu de violence, pour ouurir les conduits. Ledit parfum, sera aussi fort bon sur le soir allant au lict; l'aiant receu, mettra dans l'Oreille vne goutte d'huile de coloquinte, puis bouchee auec du coton trempé dans ledit huile, s'en ira coucher la dessus. La surdité se guerit, par le moien de l'onguent fait auec deux onces de graisse d'oye, fondue à petit feu, & deux drachmes d'aloés cicottin en poudre, incorporees dedans, qu'on applique auec du coton, le fourrant dans l'Oreille ou du ius d'escorce de raues, meslé auec huile rozat: ou de la graisse d'anguille, & huile d'amandes ameres: ou de ius d'oignõ, meslé auec miel: ou par la poudre d'aloés, fondue en vin blanc, instillee chaudement dans l'Oreille, & apres se faire esternuer auec de la poudre d'ellebore. Ou par la fumee du bois de fresne, mise dans l'Oreille; ce que commodément l'on fait, allumant la branche de fresne d'vn bout, & mettant l'autre au trou de l'Oreille, dans lequel la fumee entre facilement: mais il faut choisir la branche d'vn tendre ietton d'vn an, sans nœuds, afin de n'empescher le libre passage de la fumee. Auec beaucoup d'efficace, ceste composition-ci est emploiee, gueriſſant la surdité enuieillie, comme de vingt-cinq à trente ans, non la naturelle, contre laquelle, ne se treuue aucun remede. Ainsi l'on la prepare. Prenés sauge, mente, hyssope, rosmarin, armoise, calament, camo-

Vlceres.

Vers.

Bruit.

Surdité.

camomille, mille-fueille, herbe S. Iean, aluine, auronne, centauree, de chacune vne poignee: mettés boüillir toutes ces herbes ensemble dans vin blanc, jusques à la consomption du tiers, que le patiét à son coucher, en reçoiue la vapeur dans l'Oreille par vn entonnoir, & incontinent aprés, instille dedans, de l'huile suiuant; puis la ferme auec du cotõ musqué. Huile d'Oliue vieil, deux onces, huile de pourreaux, huile d'amandes douces, de chacun vne once, jus de ruë demie-once, maluoisie vne once & demie, le tout mis dãs vne fiole à long col, & icelle posee deuãt le feu du foier, non violent, pour y boüillir jusques à ce que telles liqueurs soient consommees de la moitié: lors la fiole ostee de là, y seront mises dedãs ces drogues-ci en poudre, assauoir, spica-nardi, coloquinte, castoreum, mastich, de chacun vne drachme & demie, & aprés auoir biẽ bouché la fiole, la mettrés boüillir dans vn petit chauderõ ou bassin lõg plein d'eau (à la maniere du Bain-de marie) par l'espace de trois heures, puis sera expotee au Soleil quelque peu de temps, pour faire esclaircir l'huile: ce fait, l'huile sera passé à trauers d'vn linge bien serré, & à icelui ajoustés dix grains de muc: finalement l'huile sera curieusemẽt gardé dans vne fiole bien estoupee, pour seruir au besoin.

Mal de bouche.

POVR LE MAL DE LA BOVCHE, les vlceres en sont gueries, lauant la Bouche auec la decoctiõ des herbes de pilosselle, de cõsoulde, & de verge d'or: ou de balaustes, sumach, plantain, agrimoine & rozes, y ajoustant vn peu d'alum, sur la fin: ou auec du vin, auquel auront boüilli, anis & girofle. Ou auec d'eau distillee de scolopẽdre, ou auec eau de theriaque distillee auec pareille quãtité de vinaigre rozat & eau de vie, dãs lequel aura esté dissoult vn peu de bolarmene. Ou auec miel rozat en frotter les lieux vlcerés, au palais, ou en la langue. La decoction de l'herbe d'elaine ou veluote faite en vin, gargarisee, dessesche les vlceres de la Bouche: & laue les aspretés & noircisseures de la langue venans de fievre. Et pour singulier remede, est, de faire toucher l'vlcere, d'vne goutte d'huile de vitriol. La surabondante Saliue, est corrigee en vsant de gargarismes astringens & dessechans, faits auec decoction en eau & vin, de rozes, balaustes, plantain, & alũ. Aussi y est bon, mãger du biscuit, viãdes rosties, auec mousiarde: de mascher des cubebes, gingembre, & boire de bõ vin. Au cõtraire, est prouoquee & attiree la Saliue, lorsqu'õ ne peut cracher, auec raisins de Damas secs: auec des figues seches: auec de la sauge: ou auec du mastich, tenãt en la bouche l'vne de telles matieres, au matin estãt à jeun. Pour la gueriton de la puãteur d'Haleine (de quelle cause qu'elle procede) est bõ lauer la bouche auec vinaigre squillitique, ou auec decoction faite de fueilles de mente, de melliſſe, de lauterõ, de racines de glaieul, de souchet, de graines d'anis, de fenouïl, & de paradis. Mascher entre les dents noix muscate, du bois d'aloés, d'iris de Florence, des cloux de girofle. Tenir en la bouche vne petite pillule, dõt la cõpositiõ est telle, Vne once gõme tragacanth, deux drachmes de sang de

Vlceres.

Arrester le trop de Saliue.

Faire cracher.

Puanteur.

REMEDES. dragon, sont trempees dãs l'eau roze l'espace de deux jours, puis jettee dans vn mortier de marbre auec six drachmes de sucre, trois de canelle, cinq d'amidõ, vn scrupule de muse, le tout dissoult en eau rosemeslé ensemble & triturè auec vn pilon: aprés estant la composition sechee, sera diuisee comme dessus. Pour faire sentir bon l'Haleine, n'estant mauuaise, auparauant, faudra lauer la bouche au matin auec eau de canelle, & y en tenir quelque peu de tẽps: ou d'imperiale, ou de theriacale, & apres mascher par fois des racines d'imperatoire, ou d'iris de Florẽce, ou d'angelique, ou de mastich. La mauuaise odeur prouenante d'auoir mangé des aulx, oignons, porreaux, s'en va, par le mascher des noix recentes, ou des fueilles de ruë, ou de fenoüil, ou de persil. Le mal des DENTS prouient de diuerses causes, froides & chaudes. Si de FROIDE, les remedes suiuans seront emploiés. Lauer les Dẽts auec l'vne de ces decoctiõs-ci, D'ablynte, faite en fort vinaigre. Des fueilles de lierre, en bõ vin rouge, y ajoustant des herbes de lauande, de sauge, & de marjolaine. Des fueilles & petites noix de cyprés, baies de genevre, rozes, fueilles de murte, faite en vin blanc. Des fleurs de lauande, fueille de marrubium, canelle, fenoüil, racines d'asperges, en vin. Y est bon aussi l'huile du bois de genevre mis joignant la Dent ou dedans, si elle est creuse, mais meilleurs y sont, les huiles de poivre, de girofle, de baume, de sauge, d'aspic. L'eau-fort posee doucemẽt auec du cottõ, dans la Dent creuse, en appaise la douleur, & la fait casser estant corrompuë. Si le mal des Dẽts procede de cause CHAVDE, l'on appliquera sur les Dents dolentes, les huiles de pauot, de mẽdragore, de jusquiame assemblés ou separés; & à faute des huiles: leurs decoctiõs faites en vin. Ou la decoctiõ de la racine de jusquiame, faite en eau roze & vinaigre. Ou l'on tiẽdra en la bouche vinaigre, dãs lequel aura bouïlli du cãphre. Et de quelque cause que soit la douleur des Dẽts, elle s'apaisera par l'huile de la graine de jusquiame, qui se fait en ceste sorte. Arrousés la graine de jusquiame auec de l'eau de vie, puis la mettés dans vne fiole de verre, laquelle estouperés tresbiẽ, & icelle ferés bouïllir en eau dãs vn chauderõ durãt vingt-quatre heures; au bout desquelles, la fiole retiree de là, & d'icelle sortie la graine, sans lui donner loisir de se refroidir, mise dans vn sachet de toile, sera pressee au pressoir, dõt l'huile s'ẽ exprimera. Tenir entre les Dẽts des racines de mille-fueille, ou de celles d'aigremoine, en apaise la douleur, cõme fait aussi celle de pyretre, & le mascher du mastich incorporé auec cire neufve. Pour se deliurer de l'estrange & violente douleur des Dẽts, & pour leur conseruation, à cause de la necessité de leur seruice, s'est on dés tout temps estudié à se satisfaire en l'vn & en l'autre: à quoi est on paruenu par diuers moiens, curieusement recerchés par là se verifiant, *La necessité estre la mere des Arts*. Ie vous ai produit vn petit nõbre de remedes pour la gueriſon des maux des Dents, tiré de l'infini de ceux qui se trouuent, iceux remedes estans des mieux choisis & plus experimentés. Le mesme ie fai touchant l'autre article. Il conuient prendre la chose de loin, pour se conseruer ces tant seruiables outils que les

Bonne Haleine.

corriger la mauuaise procedant des aulx &c.

Mal de Dents.

Pour cause Froide.

Pour chaude.

La conseruation des Dents.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Dents, pour les garder qu'elles s'esbranlent, les affermir croulãs, les net- REME-
toier estans ordes & sales, les blanchir estans rousses ou noires; & en sõ- DES.
me, pour les entretenir en tel estat, que sans douleur, belles & nettes, puissent longuemẽt durer en seruice. Dés le reueil au matin, l'on mettra la main à ceste necessaire œuure. A la premiere ouuerture de la bouche, auant que parler, les Dents seront frottees auec vn linge net, vn peu rude, aussi tout l'interieur de la bouche, les genciues, le palais, la lãgue, ostant le limon qui là s'est amassé durant la nuict, lors cela estant plus facile à faire, qu'aprés affermi par l'aer, comme il se fait en parlant. En lauant les mains, de mesme les Dents serõt lauees, auec de l'eau fresche, non froide. Si les Dents sont debiles, ou autrement mal qualifiees, on les fortifiera, asseurera, nettoiera, & blanchira, auec des poudres ci aprés descriptes, dont on les frottera & les genciues auec, dés le matin, & aprés on les lauera auec du vin rouge. Des liqueurs seront aussi emploiees au matin à lauer les dents, selon le besoin. A l'entree de table on laueta les Dents auec de l'eau, sinon chaude, à tout le moins nõ froide, pour nettoier les humeurs des genciues descendans du cerueau, à ce qu'elles ne se meslent auec la viande en mãgeant. On se gardera de mã- *Regime.*
ger viandes trop chaudes, ou trop froides; de mesme fera-on touchant le boire: car, & les bouillons trop chaudemẽt humés nuisent beaucoup aux Dents, & les vins, & eaux beus trop frais, quoi-que plusieurs se delectent de tels breuuages en Este. Aprés auoir mãgé ou beu choses chaudes, ne faut incontinent manger ou boire autres froides; ni par le contraire, aprés les froides prendre les chaudes, ains vser des temperees entre-deux, pour ne faire joindre les deux contraires. La durté des viandes est prejudiciable aux Dents; parquoi, on n'en mangera que de tendres, s'il est possible, de peur de rompre, ou du moins d'esbranler les Dents: pour laquelle cause, ne s'efforcera-on jamais de casser ou rõpre entre les Dents, chose aucune, non pas mesme vn filet delié. Les autres qualités des viandes, sont aussi considerables; car & les grasses & les maigres, & les douces & les aigres, quand elles excedent, prejudicient aux Dents. Les Medecins, en outre, remarquent plusieurs viandes de l'ordinaire vsage, estre nuisible aux Dents, comme legumes, laictages, fourmages, pastisseries, tartelages, pourreaux, raues, figues, & la pluspart des autres fruits des arbres, mesme les cruds, aussi les huiles, graisses; y aiouslant le succre qui noircit les Dents. De toutes lesquelles viandes, neantmoins, on ne s'abstiẽdra indifferemment, ains de celles qui le plus fauorisent aux maladies des Dents, dont le patient est tourmenté, qu'on distinguera d'entre les autres. A l'issuë du repas, les Dents seront lauees fort curieusement, auec de l'eau & vn peu de vinaigre parmi, ou bien auec du vin pur, mais ce sera aprés les auoir deschargees de la viande restee par entre-elles, les nettoiant (doucemẽt, sans par trop y fouïller) auec des curedents faits, non d'aucun metal, non pas mesme, d'or ni d'argẽt, ains de bois, qui ait quelque vertu astringẽte & de bõne odeur, comme lẽtisque, bois de roze, cyprés, rosmarin, murte, &c. Puis on frot-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. *Poudres pour les Dents.*

tera les Dents auec ceſte poudre, qui les maintiendra en bonté & beauté, nettes & blanches, eſtans d'elles meſmes aſſés bien qualifiees. La poudre eſt compoſee de myrrhe, canelle, alum cuit, pierre ponce bruſlee par eſgale portion ſeparément & ſubtilement pulueriſés, aprés meſlees. La mie du pain auec du ſel commun ſert auſſi fort bien en ceſt endroit, ſi aprés le paſt des Dents en ſont frottees, puis lauees auec de l'eau pure, auec vn peu de vinaigre mis dedãs icelle: ou auec du gros vin rouge, deſirant affermir les genciues. Pluſieurs autres & diuerſes matieres y a-il, dont l'on fait des poudres à nettoier & blanchir les Dents, les aucunes deſquelles ſeruẽt, en outre, à fortifier les gẽciues & à les incarner, eſtans deſcharnees pour l'aſſeurãce des Dẽts: à guerir les Dents de leurs douleurs prouenantes, ou d'eſtre creuſees & erodees, vermineuſes, ou d'autres cauſes. D'ẽtre leſquelles matieres, celles-ci ſerõt choiſies cõme les plus propres à ce ſeruice. Les perles, les deux coraux, rouge & blanc, l'iuoire, le criſtal, marbre blãc, albaſtre, pyretre, cubebes, ellebore, corne de cerf, maſtich, os de ſeche, tartre de bon vin, couperoze blanche, ſel gemme, pierres d'eſcreuiſſe, coquille d'œufs, coquille de limaſſons, eſcailles d'oiſtres, rozes ſeches, iris, ſouchet, capilli veneris, pain de froment, auſſi pain d'orge bruſlés, tamaris, ſpicanard, ſang-de dragõ, racine de biſtorte, balauſtres, ſumach, canelle, girofle: on les mettra en ſubtile poudre chacune à part, pour les accompagner les vnes des autres ſelon le beſoin. L'huile & l'eau de vitriol ſont tres-propres à blanchir les Dents, mais leur bruſlante chaleur, en rend l'vſage ſuſpect, faiſant tomber les Dents à la longue, ſpecialement l'huile, car quant à l'eau, auec moins de danger l'on s'en ſert, que de l'huile, voire ſans nulle crainte, ſi meſlee auec de la commune, les Dents & les genciues en ſont frottés quelquesfois le mois. Des matieres ſuſdites & autres, ſe compoſe ceſte ſinguliere poudre, qu'auec beaucoup d'vtilité l'õ emploie le matin à jeũ à frotter les Dents. Prenés poudre de criſtal pur, vne drachme & demie, du coral blãc & rouge, de chacun vne drachme, de pierre põce, & d'os de ſeche, de chacun deux ſcrupules, du marbre blanc, de la racine d'iris de Florence, de canelle, de la graine d'eſcarlate, de chacun demie drachme, du ſel commun vne drachme, des perles biẽ preparees vn ſcrupule, d'alabaſtre, & d'alum de roche, de chacun demie drachme, de bon muſc dix grains, mettés tout cela en poudre bien ſubtile, & le meſlés enſemble. De ces meſmes poudres, l'on peut faire des opiates y ajouſtant du miel, dont les Dents & les genciues ſeront frottees au matin. Autre opiate eſt de meſme emploiee le matin à frotter les Dents, dont elles sõt rendues tresblanches, & s'en affermiſſent confortans les genciues, ſeruant auſſi à guerir l'haleine puante qui prouient de la corruption des Dents. Ainſi conuient s'y conduire. Prenés du pain de froment deux onces, des deux corails blanc & rouge, corne de cerf, de chacun demie-once, alum demie drachme, pariétaire, capilli-veneris, de chacun vne poignee, quatre ou cinq coquilles d'œufs, mettés tout cela en vn vaiſſeau de terre dedãs le four, à l'enfourner du pain, pour s'y reduire en cẽ-

Opiates.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dres: desquelles prẽdrés quatre onces, deux drachmes de canelle, clous de girofle, macis, de chacun vne drachme, spicenard, calame-aromat, de chacun demie drachme, miel rozat bien espuré, tãt qu'il suffise pour incorporer enséble les choses susdites, mises en poudre: y ajoustãt vne once de vinaigre squillitique. Aprés s'estre frotté les Dents auec ceste opiate, l'on les lauera auec du vin. L'on fait aussi des eaux tres-propres au seruice que dessus, dont les Dents sont lauees au matin estant à jeun. Des meures sauuages encores vertes vne liure, demie liure fueilles de lentisque, vne poignee d'aigre-moine, trois onces de racines de lis, autant de sang-de-dragon sont distillees dans alambic, dont pour les Dents, l'eau est aprés gardee en fiole de verre. Demie-once de poudre d'alum bruslé, infusee dans deux onces d'eau de gobelets de rozes, affermit les Dents tremblantes, si on les en fomente au matin. A blanchir les Dents ceste eau est fort recommandable. Prenés eau commune, & eau roze, de chacune quatre onces, deux drachmes d'alũ de glace bruslé reduit en poudre, canelle entiere demie drachme, le tout mis dans vne fiole de verre, & icelle exposee au deuant du feu du foier, pour y bouïllir jusques à la consomption de la tierce partie, dõt l'eau refroidie aprés coulee à trauers d'vn linge, sera serree en vne fiole pour y estre gardee jusqu'au besoin. Ceste-ci nettoie les Dents, pour ordes & limoneuses qu'elles soient, & les blanchit, bien-que noires. Prenés soulfre vif, alũ, sel gemme de chacun vne liure, vinaigre quatre onces, aucuns au lieu du vinaigre, y mettent l'esprit du vitriol, tirés en l'eau auec vne cornuë à feu lent, afin que l'eau ne sente le soulfre. Les viãdes aigres agassent les Dẽts, specialement les fruits mal qualifiés, verts, acerbes, & aspres, dont les racines sont enuelopees d'humeurs acides & astringentes: ou bien de vapeurs montans de l'estomach aux Dẽts: pour de laquelle incõmodité se deliurer, le moiẽ est de mãger du fromage vieil & fort: ou des noix, des amẽdes, & se frotter les Dẽts de telles choses: ou biẽ auec du pourpier, & d'ẽ tenir la decoctiõ dãs la bouche, ou de tenir dãs la bouche du laict d'asneſſe: ou aprés s'estre frotté les Dẽts auec du sel & de la sauge, lauer la bouche auec du vin. Aprés tous ces remedes, pour bien entretenir les Dents sera bon de les frotter assés souuent, auec des racines de guimauues, dont elles sont rendues polies & claires, à quoi telles racines sont fort propres, affermissant aussi les genciues, & y laissans bonne odeur, si à ce l'on les prepare. Les racines seront tronçonnees de quatre à cinq doigts de long; estans grosses, l'on les refendra pour en faire des pieces, chacune de l'espesseur du petit doigt, puis bouïlliront six heures dans l'eau claire auec du sel, de l'alum, & d'iris de Florence, finalement, seront sechees, mais hastiuement, non lentement, de peur de la pourriture, pour lequel doubte, l'on les met au four, manquant la chaleur du Soleil, si c'est en Hyuer. L'arracher des Dẽts est l'extreme remede de leur gueriſon, qu'on emploiera defaillãs tous autres, & l'espoir de la deliurance de leur douleur, comme auient lors que les Dents sont gastees de pourriture. Mais à ce ne se faut inconsideremẽt resouldre,

Remedes.

Eaux.

Dents agassees.

De l'arracher des Dents.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES ains par bon auis aprés y auoir bien penſé, ſe choiſiſſant vn homme experimenté à telles choſes; de peur des faſcheux accidents qui ſouuentes fois y arriuent, quand par ignorant meſconte la bonne Dent eſt prinſe pour la mauuaiſe, ou ceſte ci arrachee auec trop de violence, dont flue abondance de ſang au peril de la vie du patient. Il ſeroit bien pluſtoſt à ſouhaiter, de faire tumber la Dent corrompuë, par autre moien que par la force, mais à cela giſt la difficulté, que de treuuer les matieres à ce propres, (comme aucuns tiennent, y en auoir de telle efficace) qu'on recerchera par l'adreſſe du docte & experimenté Medecin. Les LEVRES fé-

Des Levres. duës & creuaſſees, pour auoir eſté auvent froid, ou à l'exceſſiue chaleur, ou bien telles fiſſures prouenantes d'autres cauſes, internes & externes, ſeront gueries par ces remedes. Aprés auoir laué les Levres auec de l'eau de plantain où aura boüilli vn peu d'alum, ou auec des eaux de plantain & d'orge meſlees enſemble, l'on appliquera ſur le mal, de l'onguent fait auec de la tuthie & huile de moieux d'œufs: ou auec de l'onguẽt rozat: ou de celui de ceruſe auec cãphre: ou auec de l'huile de terebẽtine, ou de celui d'œuf: ou auec de la graiſſe de chapon: ou de chevreau. L'huile de cire eſt fort ſalutaire à ce mal, le gueriſſant dãs biẽ peu de temps. Auſ-

Pommade blanche. ſi eſt la pommade de Mont pellier, blanche & rouge, là eſtant exquiſément faite; & ceſte-ci, que noſtre mere-de-famille cõpoſera ainſi. Prendra des graiſſes freſches, aſſauoir, de chevreau vne liure, & de pourceau vn quarteron, les aiant deſchargees de leurs membranes & pellicules, les lauera pluſieurs fois dans du vin blanc; puis de là retirees & ſi bien eſgoutees qu'il n'y reſte aucun vin, ſeront miſes dans vn pot de terre, vitree, neuf, bien net, y ajouſtant demie-douzaine de pommes de court pendu, ou pluſtoſt d'apie, eſcachees, vn quart d'once de clous de girofle, vne drachme de noix muſcates, des racines de ſouchet, auec abondance d'eau roze, pour le tout y tremper vingt-quatre heures. Ces choſes boüilliront ſur feu de charbon, juſques à ce que l'eau roze ſoit preſque conſumee en exhalaiſon, tandis demeurãt le pot bien bouché, à la charge, toutesfois, d'en remuer ſouuent le contenu auec vne ſpatule de bois, de peur de la bruſlure. Aprés, ſera coulé à trauers d'vn linge ſerré, dans vne petite terrine vitree, où ſera miſe de l'eau roze, afin que dans icelle trempant, s'y fige & coagule s'en formant vne maſſe: lors remuee dans le pot, & icelui remis ſur le feu, aprés y auoir jetté dedans deux onces de cire blanche & trois d'huile d'amendes douces, toutes ces matieres-ci, ſe fondront & meſleront enſemble, & retirees du feu, ſeront re-

Rouge. paſſees par vn linge, & retrempees dans l'eau roze, pour s'y affermir comme deſſus. Finalement, la Pommade ſera lauee dans eau nafe, ou dans eau de Damas, ou eau roze muſquee, dont elle ſortira tresblanche. Pour en faire de rouge, conuiendra y ajouſter du jus d'orcanete, ou bien de cinabre. La Pommade oſtee de là, ſera miſe dans des vazes de verre à large ouuerture, bien couuerts auec du parchemin, & iceux repoſera-on en lieu froid, non humide, de peur de moiſiſſeure. Et ſeruira telle Pommade, non ſeulement à ce deſſus, ains és fiſſures

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

des mains,& à toutes autres du cuir, en quelle partie du corps que ce soit,qu'elle cõsolide & adoucit:mesme celles des mammelles des femmes,les attendrissant estans importunément dures. Au catarre appellé SQVINENCE,c'est à dire, inflammation de gosier, est bon gargariser la bouche de l'eau d'elatine ou veluote,distillee au Bain-de-marie ; ou, la Decoction de son froment en vinaigre & miel:ou celle de mente sauuage,ruë & coriandre auec laict de vache ou de brebis:ou, Le jus de la graine de mousterde en hydromel:ou,la Decoction de figues seches & de quinte-fueille en eau,appaisant les aspretés & rudesses du gosier & en resoluant les tumeurs. Aussi d'vser des cataplasmes suiuans, ou d'aucuns d'eux appliqués chaudement sur le gosier. Des cẽdres prouenues d'vn nid d'arondelles,bruslé auec les petits dedãs,pestries auec huile de camomille & d'amẽdes douces, se fait vn salutaire cataplasme pour ce mal. De la farine d'espeautre destrempee auec vin rouge & cõuertie en paste. De la gõme de pecher auec peu de saffran cuite en vinaigre. Aussi de la ruë meslee auec lains de pourceau, de taureau & de bouc, dõt l'applicatiõ fait ouurir les apostumes du gosier. Liniment fait de poudre de la dent d'vn sanglier auec huile de lin, est bon à ce mal: mesme de boire de ladite poudre,le poids d'vn escu auec eau de chardon-benist, y profite beaucoup. REMEDES. *Squinence*

POVR LE MAL DE LA POITRINE. Le grand besoin qu'on a du parler, fait rechercher curieusement, les moiens de le conseruer,& de se deliurer des empeschemens qui le destournẽt:l'vn desquels & des plus importuns, est l'enrouëure,qui contraint de parler bas,& àpeine & difficulté. Telle maladie sera guerie par les remedes suiuãs, dõt la Voix s'en rẽdra claire & nette. Les remedes sont, de prẽdre au soir à l'entree du lict, deux onces de vin, dãs lequel auront boüilli l'espace de deux heures, des figues de Marseille, des raisins de Damas, auec du succre, de la canelle,& du girofle. Aussi par la decoction faite en eau, des chous rouges, y ajoustant vne once de syrop de capilli-veneris prinse au matin. Les tablettes de diairis données soir & matin, esclaircissẽt la Voix. Aussi le syrop de jujubes. La decoctiõ de l'enula campana, en oximel, dans laquelle aura boüilli de la reglisse, fait le mesme. Pour souuerain remede à ce mal, est ceste liqueur-ci prinse au soir à l'ẽtree du lict, faisant reuenir la parole presques perduë: Mettés vne once de succre fin en poudre dans vn petit plat-escuelle, & par dessus versés de l'eau de vie de la plus fine, tant qu'il suffise pour couurir le succre, vn peu d'auantage, polés le plat-escuelle sur vne eschauffete, auec de la braise,& allumés par flamme de papier, l'eau de vie, y redõnãt le feu à toutes les fois qu'il s'esteindra: tandis remuerés le succre sãs cesser, jusques à ce que le feu ne s'y voudra plus prendre restant au fons du plat-escuelle, la liqueur, laquelle, chaude, le patiẽt prẽdra toute, qui pourra estre vne pleine cueillere d'argẽt. Puis le parfumeront les besongnes de nuict, auec de l'encẽs, vernis, mastich, storax, benjouïn, voire s'y ajousteront des estouppes qu'on parfumera aussi, les appliquant sur la teste. *Mal de poitrine. Enrouëure.*

REMEDES. *Toux.*

A la gueriſon de la TOVX, conuiennent les ſuſdits remedes: mais ſpecialement ceux ci. Faut boüillir en eau, raiſins de Damas, figues de Marſeille, hyſſope, graine d'anis & de fenouil, juſques à la conſomption du tiers, & de telle decoction, donner à boire au patient, matin & ſoir, deux heures deuant le repas, & à chacune, deux doigts dans vn verre, puis manger vne tablette de diaïris ou de diapendion. Contre la Toux eſt bon prendre ſoir & matin, vne cueilleree de la poudre faite d'vne once de ſuccre-cãdi, d'autãt de diaïris, & d'vn quarto'once de regliſſe, en ſuite, boire trois onces d'eau d'hyſſope ou de celle de ſcabieuſe. Auſſi ſyrop de regliſſe & d'hyſſope prins ſoir & matin auec ptiſane; y ajouſtant graine d'anis, de fenoüil, & d'ortie. Et hors le repas, d'vſer ſouuent de tabletes faites auec poudres de diaïris, regliſſe, & poivre, de chacune le poids d'vn eſcu, & de quatre onces ſuccre. Lors que la Toux preſſe, ſert de beaucoup le pignolat confit au ſuccre, la conſerue de rozes, prenant à toutes heures de l'vn ou de l'autre: de meſme les lohots qu'on trouue chés les Aporicaires, qu'ils appellent *Sanum*, & *de pino*, prins, ou de l'vn des deux, auec vn baſton de regliſſe, le maſchant, & aualant le lohot, petit à petit. Contre la Toux, c'eſt exquis remede, prendre au matin quatre heures deuant manger, vne once & demie ſape de coin: qui ſe fait ſans ſuccre, ni miel, en boüillant le jus exprimé de coins, juſques à la conſomption de la moitié, dont il ſe rẽd eſpés, preſques comme raiſinee. Apres, faut ſuer, tenant la chãbre tout le jour. Telle prinſe, laſche le ventre, cõtre l'opinion que pluſieurs ont du coin, qu'il eſt reſtreinctif: mais emploié en ceſte ſorte, ſe rẽd laxatif, auec beau coup d'efficace pour la gueriſon de la Toux. Ce breuuage ci, donné au poids d'vne once, trois heures deuãt le repas du matin eſt fort ſalutaire. ainſi eſt il fait. Prenés caſſe recẽte paſſee par le tamis, à la vapeur de l'eau chaude, deux onces & demie, diacartami ſix drachmes, penides fraiſches, & diairis ſimple, de chacun demie once, conſerue de violetes trois onces, anis doux, & regliſſe puluerisés, de chacun demie once, ſyrop violat deux onces: ces matieres ſeront diſſoutes en brouët de poulet. La poictrine du patient ſera oincte, ſoir & matin, auec de l'huile de lis & d'amendes douces: ou aũec du beurre frais. Toutes choſes chaudes & douces faiſans cracher, telles que les ſuſdites, ſont cõuenables à ce mal: parce qu'il procede le plus ſouuent de cauſe FROIDE. Et auenãt que ce ſoit de CHAVDE, cõme lors qu'on demeure par trop au Soleil, ou d'autre occaſion, par contraires remedes l'on le guerira. Tels ſont les ſyrops rozat, de violes, de jujubes, de capilli veneris, donnés à boire ſeparémẽt ou aſſéblés auec ptiſane. Mais de quelque cauſe que viẽne l'enrouëure, eſt neceſſaire ſe garder de manger choſes aigres, fort ſalees, fruits cruds, poiſſons, meſmes limoneux: pois, feves, chaſtaignes, ni autres choſes vẽteuſes: nõ plus pain mal leué: de boire du vin entre les repas, de dormir ſur le jour, d'aller au froid, au vẽt, au Soleil, de trop parler, ſur tout de s'efforcer à crier & à cheminer. le ſilẽce & le repós faisãs bõne partie du remede. A la courte haleine ou difficulté de reſpirer appellee ASTHMA,

Cauſes de la Toux, Froide & Chaude. Regime.

Courte-haleine.

ſont bons les remedes ſuiuãs, outre ceux emploiés pour la toux. Lohot fait auec vne once de raiſins de Damas, les grains oſtés, vne couple de graſſes figues de Marſeille, vne date, hyſſope ſeche, capilli-veneris, regliſſe, poulmon de regnard bien laué, eau de ſcabieuſe, de chacun vne drachme, penides deux onces, & ſyrop de regliſſe, tant que de beſoin: duquel lohot l'on ſe ſeruira auec vn baſton de regliſſe, comme deſſus, loin du repas deuant ou aprés. La decoction faite dans vne pinte d'eau, tant que le tiers en ſoit conſumé, auec capilli-veneris, marrube de chacune vne poignee, regliſſe, dates, figues ſeches, graines de fenouïl & d'ache, dõnee à boire deux doigts dãs vn verre, chacũ matin deux heures deuant manger, & incontinẽt aprés, ou peu deuãt, prendre la conſerue de cale, de la groſſeur d'vne amende, ou vne tablete diaïris ou de diaïſopi. Oindre la poitrine, auec vnguent compoſé de cire neufve, vn peu de ſaffran, deux onces d'huile d'amendes douces, & vne once de beurre de Mai, non ſalé. Et comme l'Aſthma ſurpaſſe en malice la toux, auſſi au regime de l'Aſthma conuient eſtre plus curieux obſeruateur, qu'à celui de la toux: ſe gardãt bien de mãger des viandes ſuſnommees, ni d'autres venteuſes & eſpicees: ſe nourriſſant d'orge mundé cuit en laict d'amendes douces & ſuccre, de brouët de chous rouges, ou d'vn vieil coq auec hyſſope & ſaffran: mangeant les poulets & pigeõs, & de ſemblable volaille roſtie, figues & raiſins ſecs, dates, pignolat, amendes: l'exercice moderé eſt bon, ſur tout auant le repas & treſ-mauuaiſe la violence du corps, encores plus celle de l'eſprit, ſe faſchant & courrouſſant. Contre le CRACHER-DE-SANG, eſt bonne la poudre de corail rouge, beuë auec eau diſtillee de bouts de cheſne. Auſſi celle de la terre ſeellee, auec eau de plantain ou de centinode: De l'ambre, auec la decoction de conſoulde: Des cornes de cerf & de chevre, auec l'vne des eaux ſuſdites; deſquelles le frequent vſage de celle des bouts de cheſne, eſt ſalutaire à ce mal. Au ſoulagement des PHTHISIQVES, ſont bons ces remedes, renuoiant au docte Medecin la cure entiere de leur lõgue, faſcheuſe & aiguë maladie. Le malade boira tous les matins quatre heures deuant le repas, deux ou trois doigts du laict d'aſneſſe, ou de celuy de chienne freſchement tiré, y mettant dedans à chacune fois, vne cueilleree de ſuccre roſat en poudre. Prendra à toutes heures, de la conſerue de rozes, ou du ſuccre rozat, ou du pignolat, ou de diagracant. Se fera oindre ſoir & matin, la poictrine deuant & derriere, auec huile d'amendes douces, & beurre frais. Eſt bon à boire, chacun matin eſtant à jeun, vn plein verre d'eau diſtillee au bain-de-marie de ces herbes enſemble, c'eſt aſſauoir, de pas-d'aſne, conſolide grande, capilli-veneris, hiſſope, autant de l'vne que de l'autre, auec des limaçons ou eſcargots, deſchargés de leurs coques, & bien laués. La ſeule eau d'eſcargots eſt bonne à ce mal, & à toutes autres perſonnes, ſeches & maigres. Vſera de tabletes, faites auec deux onces de pimprenelle en poudre, & ſuccre, que tous les matins il prendra, diſſoutes dans trois onces d'eau de pimprenelle. Eſt de meſme fort ſalutaire la poudre ſuiuante, prinſe au

REMEDES.

Regime.

Crache-ſang.

Phthiſie.

REMEDES. matin au poids de deux drachmes, & aprés deux cueillerees de syrop de jujubes, ou à sõ defaut de l'eau distillee de l'ögle cabaline, ou de ptisane : La poudre se fait ainsi. Prenés trois drachmes & demie de chacune des quatre semences froides, qui sont, courges, citrouilles, melons, concombres, autant de semence de coin, cinq drachmes de graine de pauot blanc, jus de regliſſe, hyſſope, amidon, gomme arabic, diagracant, de chacune vne drachme & demie : de penides autant que des choſes ſuſdites enſemble, le tout bien pulueriſé ſeparément, puis meſlangé.

Mal de coſté. POVR le mal de coſté, eſt bon appliquer chaudement ſur la douleur, cataplaſme fait de l'herbe d'ortie, de la graine de genevre, & de la poudre de poivre, auec huile de lin. Ou auec herbes de marjolaine, hyſſope, mente, ſauge, camomille, aluine, ruë, fueilles de laurier, emmaties ſur le quarreau ou paele eſchauffés. Ou auec du millet ou auoine & ſel fricaſſés en la poeſle : puis jettés dans vn petit ſachet, l'appliquer ſur la partie douloureuſe, deux ou trois jours de ſuite. Le mal de coſté venant le plus ſouuent de froid, fait qu'on lui oppoſe choſes chaudes, comme roſties de pain, ou tuilles eſchauffees, ou des cendres chaudes dans vne eſtuelle de bois couuerte d'vn linge, par tels moiens, chaſſans les ventoſités froides. Sert de beaucoup à ce mal, la graine d'ariſtolochie ronde, beuë en vin le poids d'vn eſcu. Celle de coulouree auſſi. De meſme la poudre de l'herbe de betoine deſſechee. L'eau de ſauge, armoiſe, aluine, mente, tenaiſe, verbaine, bouillon-blanc, autant de l'vne que de l'autre, diſtillee au bain-de-marie, eſt tres-bonne, donnee tous les matins vn couple d'onces, à celui qui eſt tourmenté de mal de coſté. Le plus dangereux de tous les maux de coſté, & le plus difficile à *Pleureſie.* guerir, eſt, la PLEVRESIE qui toſt emporte ſon hõme, ſans prompt & bon remede. C'eſt pourquoi, aiant deſcouuert le mal de coſté de voſtre patient, eſtre Pleureſie, recourés au Medecin, qui ordonnera, & de la ſeignee, où la faire, quand & comment, & des autres remedés qu'il verra eſtre requis ; & en l'attendant, vſerés de ceux-ci. Mais *Cognoiſſance de Pleureſie.* pour vn preallable, recognoiſtrés eſtre vraie Pleureſie le mal qu'aués à combatre, ſi le patient a fievre ardente, s'il a forte toux & courte haleine, & s'il ſent la douleur de coſté en dedans le corps : car ce ſont les humeurs coleriques aſſemblés auec le ſang ſous les peaux : qui couurent les coſtés, où s'engendrent les apoſtumes, appellees Pleureſie. Ce fait, ſans delai donnerés à boire au malade vne drachme de la poudre de dent de ſanglier, auec quelque ſyrop pectoral, comme violat ou autre. Où lui preparerés ceſte compoſition. Prenés trois onces d'eau diſtillee de chardon benit, vne cueilleree de bon vin blanc, ſix germes d'œufs bien frais, le poids d'vn eſcu de coquilles de noiſetes franches en poudre, dix-huict grains de coral rouge pulueriſés, le tout bien meſlé enſemble ; laquelle compoſition ſera baillee tiede, à boire au pa-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Rent, le plustost que pourrés. Autre; Meslés ensemble eaux de fleurs de geneſt, de scabieuse, & de chardon-benit, & en donnés à boire au malade deux doigts tous les matins. Autre; Prenés deux bonnes poignees de fien de cheual, pur & recent, meslés y deux onces de gingembre pulueriſé, enueloppés le tout auec vn linge net, mettés-le dans vn pot neuf de terre vitree auec deux pintes de vin blanc, & le faites boüillir jusques à la consomption du tiers, puis du vin restant, coulé par vn linge, en sera baillé à boire au patient, trois doigts tous les matins, qui aprés s'efforcera de suer estant fort couuert. Le costé lui sera oingt, soir & matin, auec huiles de camomille & de geneſt. Ou auec ceſtui-ci; Prenés huile rozat six onces, therebentine vne once, soulfre en poudre vne once, clooportes (autrement pourcelets de sainct Anthoine, petites beſtes plates, qu'on treuue és caues humides sous les pierres) vne once: toutes ces choſes cuiront l'espace d'vne heure, puis l'huile sera passé à trauers d'vn linge. Pour faire ouurir l'apoſtume (où consiſte la gueriſon de la Pleureſie) ce remede est singulier. Prenés vne pomme douce, propre à cuire, caués la, en la deschargeant de tous ses pepins, rempliſſés le vuide auec de l'encens fin, l'aiant refermee de sa couuerture, & icelle liee auec du filet, faites le cuire du tout bien sous les cendres, puis manger au patient à quartiers, & dans peu de temps l'apoſtume creuera, à cela aidans les precedens remedes. Et pour en faire sortir l'ordure, le patient sera prouoqué à cracher, vsans d'vne decoction de fleurs de pauot rouge, ou de la poudre d'icelui, le poids d'vn escu, auec eau de scabieuse & de pimprenelle, & de syrop d'hyſſope, si la fievre n'est grande, ou l'estant, violat, dont s'ensuiura gueriſon, moiennant l'aide de Dieu.

REMEDES.

POOVR LE MAL DV COEVR, les remedes en sont diuers, comme diuerſes en sont les cauſes. La foibleſſe de Cœur procedant de cauſe CHAVDE pour fievre, ou autre grande chaleur se fortifiera donnant à boire au malade tous les matins, du vin de grenade auec trochiſque de camphre, le pois d'vn escu, ou en son lieu, vne lozenge d'electuaire de diamargariton froid: & aprés mettant deſſus sa poictrine du costé gauche, vn sãdal ou linge trẽpé en eau-roze & vin aigre. Le malade vſera souuent, des conſerues de bugloſſe, de bourrache, de violettes, de violes, de rozes & de nenufar, les prenãt seules ou aſſemblees: & ce fait, boira de l'eau d'ozeille. Prendra auſſi quand il lui viendra à gré, du carbaſſat, de la bouquedange, confitures seches, seruans à nourrir & rafreſchir; Venant la debilité du cœur, de cauſe FROIDE & seche, sans fievre auec triſteſſe & peur, le patient à chaſque matin prendra vne tablette ou lozenge d'electuaire de diamuſch, puis boira vn peu de bon vin, ou de l'eau de bugloſſe: en suite, la poictrine lui sera oincte, meſme du costé gauche, auec huile nardin. Et là meſmes appliqué vn sachet compoſé de fueilles de ronce, de mente, de grand muget, de roſmarin, emmaties sur le quarreau chaud; & chaud auſſi le sachet sera em-

Mal de cœur.

REMEDES. ploré. Vn iour de la sepmaine au matin, trois ou quatre heures deuant disner, prendra de la vne theriaque de Montpellier, le poids de demi escu auec de l'eau de scabieuse, ou du vin blanc, dans lequel aura trempé deux heures, vn peu de macis: & par fois de la cõfection d'alkermés. Aussi mangera souuent de l'escorce de citron cõfite au sec, du gingembre, des coins, des poires, & des noix, confite au succre au liquide, ou au sec. Les conserues chaudes sont bonnes au patient, comme de fleurs de rosmarin, de glaieul jaune, ou flambe bastarde. Ne sera guiere sans auoir à la bouche de la canelle, ou du poivre, ou de la muscade quelque peu, pour lui fortifier sa debilité. Au remede du BATTEMENT DE COEVR, que les Medecins appellent Cardiaque passion ou Tremeur de Cœur, est necessaire recourir à eux afin que par leur ordonnance le patient soit saigné, & purgé à fons, prenant la maladie dés le fondement. Les remedes externes, qu'on appliquera à ceste maladie, si elle est accompagnee de fievre, seront de boire tous les matins, syrop de limõs, ou de grenade, du jus d'ozeille, auec eau roze, de pourpier, & d'ozeille. Vn linge trempé en eau de plantin, de roze, & d'ozeille, auec vn peu de vinaigre, sera appliqué dessus la mammelle gauche. Est bon de faire souuent sentir au patient, choses aromatiques froides, comme rozes, fleurs de violes, & de nenufar, aussi du vinaigre rozat. Et si la tremeur du Cœur est sans fievre, ceux-ci seront emploiés, assauoir, les eaux imperiale, & celeste, de canelle, de vie, ou eau-ardente, separément donnees au matin à jeun. De l'eau de buglose, où aura bouilli du girofle, trois onces, chacun matin. De celle de melisse six onces, auec deux onces de succre infondu dedans. Le patient mangera de l'electuaire de diamusch au poids d'vn escu; puis boira d'eau distillee de bõ vin, ou d'eau de buglose. Prendra de la confection de hiacinte, qui est fort singuliere contre ce mal, aussi de la conserue d'œillets, de rosmarin. Vsera de l'epitheme ainsi compolé. Prenés des eaux de buglose, melisse & bourrache vne liure des trois ensemble, demi liure de bon vin rouge, poudres de canelle, de girofle, & de noix muscade, deux drachmes de chacune: le tout meslé ensemble, sera mis eschauffer en vn plat-escuelle sur l'eschaufete, & vne piece d'escarlatte trempee dedans, ou vn linge de lin, puis appliquee sous la mammelle gauche. Vn sachet de sandal, auec les susdites espices aromatiques & autres poudres cordialles sera fait, & mis chaud sous la mãmelle gauche. Les senteurs aromatiques confortent le Cœur, pour laquelle cause, le malade en sentira souuent, soit ou en parfums, eaux, poudres, ou pommes, qu'on cõposera de benjouïn, de storax, labdanum, musc, ambre-gris, ciuete ou en autres precieuses matieres, dont la chambre & les habits du patient seront parfumés. Touchant au SYNCOPE, dit aussi Euanouïssemẽt, le prompt remede est necessaire, pour la malice & violence du mal image de la mort, aussi est-il appellé par les Philosophes mort tẽporele. C'est pourquoi, en telle extremité l'on emploie hastiuement tout ce que l'on a en main y pouuoir seruir, iusques à l'eau froide, qu'on iette

Battement de cœur, ou Cardiaque passion.

Euanouyssement.

contre le visage du patient, y ajoustant de l'eau roze, si le loisir le permet: l'on lui lie douloureusement les doigts, les bras, & les jambes, les frottant rudement: l'on lui tire les cheueux. L'on lui donne à boire vn peu de bon vin, tres-salutaire remede: ou de l'eau de vie: ou de l'imperialle: ou de la celeste. L'on lui fait sentir de bon vinaigre. L'on lui fronte la poictrine auec de l'eau de vie vn peu chaude, par lesquelles violences & boissons, les forces restantes du corps, dispersees se rassemblent au cœur pour le secourir. Tous ces remedes sont indifferemment conuenables aux hommes, non aux femmes, mesmes si l'on est asseuré, que l'Euanoüissement procede de la matrice. Car cela estant, l'on ne leur jettera aucune eau au visage, ains leur fera-on sentir choses puantes, les leur mettant au nés: comme asse-fetide, castor, plumes de perdris bruslees, & vieilles sauates mises sur la braise: au contraire desquelles, les parfumera-on par le bas, auec odorantes senteurs, de benjoüin, storax, musc, ambre, ciuete, & semblables. Auenant le Syncope par grande resolution des esprits (ainsi qu'on void fort souuent, aprés grande euacuation par flux de sang ou de ventre, ou par sueur) le lier des bras & jambes n'est à propos, ni le jetter de l'eau froide contre le visage, ains conuient donner à boire au patient du bon vin, & des eaux susdites: le nourrir auec des bons potages, consumés, coulis, restaurans, gelees, poulets, perdris & semblables viandes, delicates & substantielles.

REMEDES.

POVR LE MAL DE L'ESTOMACH. La debilité de l'Estomach, procede souuent de phlegme, qui lui descend de la teste, comme rheume, dont, FROID, ne digere la viande qu'auec difficulté; & tant plus grande, que plus l'on erre au manger & boire, soit en la qualité, soit en la quantité de viande & breuuage. A quoi le premier remede & le plus asseuré, est, l'abstinence, par lequel moien, l'Estomach a loisir de se vuider, digerant les viures à la longe. Mais si la douleur presse, faudra vser de quelque vomitoire, pour faire sortir de l'Estomach ce qui le greue; & aprés boire vn peu d'ypocras, & en suite conforter l'Estomach par la chaleur accompagnee de bonne odeur; auec fleurs & poudres cordialles, qu'on emploiera en sachets appliqués contre l'Estomach, comme la camomille, marjolaine, ruë, aluine, girofle, canelle, muscade. Quelques fois le patient purgera son Estomach auec vne pillule de *hiera* simple, la prenant peu deuãt le repas; ou auec trois, s'il sent grande sa repletion, qu'il prendra de bon matin, trois ou quatre heures auant manger. Se nourrira de viandes legeres & de facile digestion, de bons potages & de chairs delicates. Sera sobre en son viure ordinaire, limitant ses repas: ne mangera aucun fruict crud, peu de cuit: boira peu de bon vin, non guiere d'eau, jamais de vin bas, aigre, ni vert. Aprés le past, prendra vn plein cueiller d'argent, de la poudre suiuante, qui aidera à faire la digestion. Deux drachmes de graine de fenouïl, autant de celle d'anis, de la semẽce de citrin, de canelle, regliſſe,

Mal d'Estomach.

Regime.

REMEDES. raſclé, d'iuoire, de chacun demie drachme auec ſucere roſat, tant qu'il ſuffiſe, ſeront ſubtilement pulueriſés. Se veſtira bien contre le froid, prenant garde à la teſte & aux pieds, pour les tenir moderémẽt chauds, touſ jours ſecs. Portera contre l'Eſtomach, vne piece de drap de laine, taincte en eſcarlate ſaupoudree auec du girofle, de la canelle, & autres poudres aromatiques: ou bien vne peau de vautour, ou autre delicate fourreure pour lui conſeruer la chaleur. Aucunefois auient telle debilité, pour phlegme viſqueux contenu en forifice de l'Eſtomach, engendrant des ventoſités aigres qui empeſchent la digeſtion. A ce mal, ſont fort ſalutaires les pillules, quelque heure deuant le repas: mais il conuient les cõpoſer de l'auis du Medecin, pour les approprier à la qualité de la repletion. L'vſage de l'anis & du fenoüil apres le repas: eſt requis en cet endroit, comme auſſi vne roſtie de pain trempee en vin-cuit, ou en hypocras, ou en maluoiſie. Eſt bon d'oindre l'eſtomach, auec des huiles nardin, & de maſtic. D'y mettre deſſus, par fois, vne roſtie de pain, trẽpee en bon vin, puis couuerte de poudre de girofle & de muſcade: & de porter le plus qu'on pourra ſur l'Eſtomach, vn emplaſtre fait auec vne once de maſtic, autant de ladanum, de mente, & d'aloine, pulueriſés, de chacune vne drachme, & terebentine ce qu'il y en faut, pour incorporer ces choſes, puis les eſtendre ſur vne piece de cuir. De cauſe CHAVDE, procede auſſi la debilité d'Eſtomach, telle eſtant recognuë, quand le patient a peu d'appetit, & ſoif, ſouuentesfois mal de teſte, fait des rots puants auec vomiſſement. Au remede. Eſtant icelle debilité accompagnee d'abondance de ſaliue, & deſir de vomir, faudra prendre dix drachmes de *hiera picra*, auec de la decoctiõ de pois ciches: ou auec deux ou trois onces d'eau d'aloine, & à la fin du repas, vſer de coriandre preparé, euiter le boire aprés, & le dormir ſur le iour. Sera bon auſſi de prendre vne fois la ſepmaine vn mirabolan pour lui conforter l'Eſtomach. Mais ſi le patient a la bouche ſeiche auec ſoif & vomiſſement, prendra du ſyrop rozat, ou de l'aceteux, ou de celui de coins, auec eau d'endiuie, ou de cichoree; ou bien auec de l'eau bouïllie, refroidie, puis boira de la hiera picra, comme deſſus. L'eſtomach lui ſera oinct auec huile rozat, & de celui de coins, y appliquant deſſus vne emplaſtre fait auec des rozes rouges & ſandaux, & autres choſes freſches, cordiales, non aucunes chaudes, de peur d'augmenter la cauſe du mal. Par trop grande repletion d'humeurs choleriques ou phlegmatiques, gros & viſqueux, procede la maladie de l'Eſtomach ditte, FASTIDIOSITE', qui eſt deſdain & deſgoutement de toutes ſortes de viandes, le malade ne treuuant rien à ſon gouſt, ni de bon à manger; aiant touſ-jouts ſoif, la bouche ſeiche & amere, par fois vomiſſant colere jaune. Le medecin purgera la colere, & fera ſaigner le malade, appliquant tels remedes ſelon la complexion d'icelui, le voiant à l'œil. Et pour lui prouoquer l'appetit, l'on lui donnera à boire le matin, de la decoction d'abſynthe pontic: ou du jus de mente deux doigts dans vn verre. Auſſi aiguiſent l'appetit & recreent l'eſtomach, les lupins

Phlegme viſqueux.

Debilité d'eſtomach.

Regime.

Vomiſſement.

Deſgouſtement.

Matieres pour l'appetit.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

adoucis dans l'eau, aprés pilés auec vinaigre ainsi beus. Le mesme faict la gomme de cerisier, prinse auec vin & eau. La decoction en eau faite de l'herbe ditte *cicutaria*, & le breuuage fait d'origan ou marjolaine bastarde. Le siliquastre ou poivre d'Inde mangé, incite à appetit: aussi les pepins du fruit de l'espine-vinete, confits au succre: la graine de naueau cõfite en saumeure & vinaigre: l'herbe de cerfueil & laictues mangees en salade auec huile & vinaigre. Si aucun de ces moiens ne rẽcontre, l'on abandonnera le patient, à toutes viandes indifferemment, pour manger de celles (quoi-que moins bõnes pour lui) ou sa fantasie le portera, essaiant par là d'ouurir la porte de son appetit. Et en son boire ordinaire, vsera du jus de grenade pur, ou meslé auec peu d'autre vin. Les VENTOSITE'S mises hors l'Estomach par la bouche deuant manger, prouient de phlegme visqueux ou aqueux qui y est assemblé. Aprés auoir purgé telle superfluité, par pillules cochees, par electuaire de diacartami, & autres moiens que le Medecin ordonnera: l'on oindra l'Estomach du malade, auec des huiles nardin, de mastic, de lis, d'absynte ou de l'vn d'iceux, puis luisera appliqué dessus vn sachet de marjolaine, camomille & d'aluine: ou vn emplastre fait de *carotum Galeni*, qu'ainsi l'on appelle chés les Apoticaires, qu'il portera iour & nuict. Deuant la purgation, prendra durant trois ou quatre matins deux heures deuant manger, deux cueillerees syrop d'aluine ou de mente; & aprés icelle, tous les matins, vne lozenge ou tablete de diacartami, ou de diagalenga. Aussi l'vne des pillules cochees susdites, demie heure deuant le repas, si lors le patient sent son estomach pesant. Les Ventosités d'aprés le repas, viennent du peu de chaleur de l'Estomach, dont foible & debile, ne peut cuire le manger. Elles seront corrigees prenant à jeun, dragee faite d'anis, de fenouïl, commin & carui: ou poudre desdites matieres auec succre. Aussi est bon prendre au matin, deux heures auant manger, vne lozenge d'electuaire d'aromatic rozat: ou de dianisum: ou de diaciminon, puis boire vne cueilleree de bõ vin. Sert beaucoup à ce mal, de boire chacun matin à jeun, deux onces de bon vin, dans lequel auront bouilli des racines de laurier, anis, carui, autant de l'vn que de l'autre, auec vn peu d'encens fin, & du galingal auec du vin: ou de la poudre de commin. Est fort salutaire à l'Estomach, l'onction, faite auec huiles nardin, de ruë, d'aluine & de laurier, & en suitte d'appliquer sur icelui, vn sachet de camomille, ruë, aluïne & marjolaine, pour le porter d'ordinaire. Le patiẽt se gardera soigneusement, de manger aucunes herbes & fruits cruds: ni des chastaignes, pois, feves, naueaux, aulx, oignons, pourreaux, ni autres viandes venteuses, ni grossieres; soient chairs ou poissons: sera aussi sobre en son boire, auisé au vin, à ce qu'il n'en vse d'autre que de biẽ qualifié, & de ne dormir sur le iour, s'il veut que les remedes lui profitẽt. Pour guerir le SANGLOT ou HOQVET, conuient longuement tenir son haleine, longuement dormir, se faire esternuer, cracher, trauailler, endurer soif, jetter de l'eau froide cõtre le visage de celui qui en est trauaillé, sans qu'il y pense lui faire peur,

REMEDES.

Ventosité de la bouche.

Regime.

Sanglot.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. l'inciter à triſteſſe. Car par tels populaires moiens, la chaleur naturelle renoquee au dedans, eſt fortifiee. Tel Hoquet procede aucunefois de trop de repletion, dont s'enſuit importun mouuement de la vertu expulſiue de l'eſtomac, le voulant deſcharger de ce qui lui nuit. En ce cas, conuiendra s'abſtenir de manger & boire, juſqu'à ce que la digeſtion ſoit faite, ou vomir, comme a eſté dit. Aprés, oindre l'Eſtomach, d'huiles d'anet, de maſtic, d'abſynte ou de caſtor. Et prendre deuant le repas, trois ou quatre heures, de hiere-picre, en eau d'aluine. Mais venant le Sanglot de debilité d'Eſtomach aprés longue maladie, ou à cauſe de flux de ſang, ou de flux de vẽtre, ou d'autre forte euacuation pour le peril de la maladie ſouuẽt mortelle, l'on nourrira ſoigneuſemẽt le malade, auec reſtaurans coulis de chapon, orge mundé, œufs frés, molets, & autres delicates viandes. L'on le fera bien repoſer & dormir, lui oindra-on l'Eſtomach auec huile d'amende douces. C'eſt du benefice de Nature, que deſcharger l'Eſtomach par facilement VOMIR, auec peu de peine ſe vuidant l'importune repletion. Mais lors que la vertu expulſiue de l'Eſtomach, en veut faire vuider la choſe mauuaiſe contenüe en icelui, ſe fait le mouuement violent, qui tant trauaille la perſonne, meſme celle qui a la poitrine petite & eſtroite, le col long & maigre, ou qui a la veuë debile. On facilitera le Vomiſſement, faiſant boire au malade ſyrop aceteux auec eau tiede, ou de l'eau tiede auec vn peu d'huile d'oliue parmi, puis mettant les doigts dans la bouche juſques au goſier: ou y fourrant vne plume trempee en huile. Au contraire, l'on arreſtera le Vomiſſement exceſſif, qui vient de debilité d'Eſtomach, cauſee de complection CHAVDE, donnant à boire ſyrop rozat, de coins, ou de metilles auec eau bouïllie, refroidie: ou auec de pourpier, pourra rafreſchir & oſter la ſoif qui communément eſt en tel cas. Deuant les repas, faut oindre l'Eſtomach auec vnguẽt fait d'huiles rozat & de coins, auec jus de mente, & vn peu de cire: ou faire emplaſtre de mente, de roze de cedre, auec huile rozat, le mettant ſur l'Eſtomach. Auſſi eſt bon d'appliquer à la bouche de l'Eſtomach, eſtoupes, ſur leſquelles aura eſté miſe ceſte compoſition. Prenés poudre de maſtic, & d'encens, demie once de chacune, vn peu de farine d'orge & incorporés le tout auec vn aubin d'œuf. A l'iſſuë des repas, le patient prendra vn morceau de cotignat ſans boire aprés. Si le Vomiſſement procede de mauuaiſe complexion FROIDE, l'on lui oindra l'Eſtomach, auec huilles de maſtic & nardin: ou auec vnguent faict deſdites huilles, auec vn peu de maſtic & de cire, ſoir & matin. Sera appliqué ſur l'Eſtomach, ſachet compoſé d'aluine, de marjolaine, & de mentes ſeches, de chacune vne poignee, de girofle, muſcade, garingal, de chacũ vne drachme: ces choſes pulueriſees, ſeront miſes entre deux linges auec du cotton, puis le tout chaudement deſſus l'Eſtomach, vne roſtie de pain trẽpee en jus de mente, puis ſaupoudree de maſtic, appliquee chaude ſur l'Eſtomach, y eſt ſalutaire. Auſſi eſt l'emplaſtre ſuiuãt. Prenés deux poignees de mẽte & vne poignee de rozes, faites les bouïllir en vin, puis deux onces de

Pour faire vomir.

Arreſter le vomir de cauſe chaude.

De froide.

pain

pain rosti que tremperés en vin, aprés l'incorporerés auec poudre de mastic, & lesdites mente & rozes: de tout cela ferés emplatre, qu'appliquerés sur l'Estomach du malade lors qu'il voudra manger. Pour CONFORTER, l'Estomach aprés auoir vomi, est bon donner au malade tous les matins, vn once de syrop d'aluine, ou de mente: ou bien vne lozenge d'armoniac rozat, ou de diagalange. Ces poudres-ci y sont fort bonnes, donnees deux heures deuant manger, assauoir, de girofle, auec jus de mente vn cueilleree: de ruë seche, auec vn peu de vin: de girofle & du bois d'aloës, ensemble le poids d'vn escu auec vin. Aussi de la mente broiee & meslee auec huile rozat appliquee sur l'Estomach, est fort propre à le conforter aprés le vomissement. A toutes DOVLEVRS D'ESTOMACH indifferemment, quoique venans de diuerses causes, sont salutaires les remedes suiuans. Aiés demi septier mesure de Paris (estant vn peu moindre que la sueillette d'Auignon) d'eau roze, & la moitié moins d'eau de vie, vn quarteron de succre fin, & vne once de canelle mise en poudre auec le succre, meslés les ensemble & les mettés tremper durant six heures, dans les susdites eaux. Aprés le tout sera coulé par le trauers d'vn linge net, dont la liqueur en sortant, donnee à boire au patient le matin estant à jeun, plein vne cueilleree d'argent, sera salutaire en cet endroit: & en outre lui seruira contre la rheume. Autre. Prenés camomille; melilot, aluine, mauues auec ses racines, sueilles de laurier, parietaire, pouliot, de chacune vne poignee, graine de lin vne liure, fenugrec demie liure, semence d'anis & de fenouil, de chacune demie once. Ces choses concassees bouilliront vne heure dans eau de fontaine; lors y plongerés plusieurs esponges bien nettes soudain les en retirerés, & apres les auoir bien exprimees pour leur faire rendre le plus liquide, toutes chaudes les appliquerés sur la douleur l'vne aprés l'autre, les changeans à mesure qu'elles se refroidiront. Apres telles applications, l'Estomach sera oinct d'huiles d'anet & de camomilles. Aucuns, au lieu des esponges, rempliſſent à demi vne vessie de pourceau, de la decoction susditte, & l'appliquent chaude sur le lieu dolent; où elle s'accommode, s'applatissant contre l'Estomach, parce qu'elle n'est du tout remplie; l'on la rechange pour rechauffer la decoction, à mesure du refroidissement. La douleur d'Estomach s'appaise par l'application d'vne grande ventouse sur le nombril, y demeurant vne bonne heure. Aussi par vne mie de pain chaude sortant du four, trempee dans huile de camomille, ou de celui d'aspic, aprés enueloppee auec vn linge, appliquee sur la douleur. Et d'autant que la chaleur soulage beaucoup le tourmenté de mal d'Estomach, est neceſſaire de tenir continuellement sur l'Estomach, choses chaudes maintenans longuement leur chaleur, comme tuile: ou carreaux, tranchoirs de bois eschaufés & enueloppés auec des linges, à quoi est propre vne escuelle de bois pleine de cendres chaudes, arroulees

REMEDES.

Conforter l'Estomach.

Douleur d'Estomach.

de bon vin, & couuertes d'vn linge. Donnés à boire au malade vne heure deuant manger, vn doigt de bon vin, dans lequel aurés infondu deux drachmes de diacimini : ou de dianisi : ou bien deux onces de maluoisie, auec l'vn desdits electuaires. Vne lozenge de l'electuaire appellé aromatique gariofile, prinse tous les matins, profite beaucoup à ce mal. Aussi de boire deux heures deuant manger, trois ou quatre onces de la decoction de mente auec anis, commin, & fin encens: ou vn bien peu de castor meslé auec bon vin.

Remedes.

Maux du Ventre.

Du Foie.

POVR LES MAVX DV VENTRE Les humeurs qui nourrissent tous les membres, du corps, sont faites du manger & du boire, qui sont digerés par la chaleur naturelle du FOIE, à l'aide de celle du Cœur. Mais aucunefois, il est empesché de faire son office, par trop de chaleur, auec beaucoup de douleur, qui lui auient quand le Sang & l'humeur Colerique surabondent : ou par diminution de sa chaleur naturelle, quand le Phlegme, qui est froid, domine. L'vrine rouge, & le poux hastif du patient, dont la saliue, la bouche, & la langue sont plus douces que de coustume, marquent la chaleur nuisible proceder de sang. De colere, celle qui est claire & jaune outre l'ordinaire, le malade aiant grand soif, sentant grande ardeur en son corps, n'aiant aucun appetit. Et d'humeur phlegmatique, l'vrine qui est blanche & espesse sans tainture, dont le malade sent pesanteur enuiron le Foie, aiant la face, la bouche & les leures passes. Voïla les maladies recogneues ; en voici les remedes. La saignee faite au bras droit de la veine du Foie, ditte bazilique, est fort propre à reprimer la chaleur venant de Sang : aussi de boire au matin à jeun, des eaux d'endiuie, de pourpier, d'ozeille, de laictues, de houblon, & de manger en potage desdites herbes. De tenir le ventre lasche, par clysteres, suppositoires, ou autres moiens, mesme par viure reglé, vsant de viandes de facile digestion. La Chair & le vin, ne sont guieres propres à ce mal, parquoi seroit bon de s'en abstenir, se nourrissant de puree de pois, de laict d'amandes douces, d'orge mundé, de pommes cuites, de prunes de Damas, buuant de la ptisane : ou voulant manger de chair, elle sera bouillie auec ozeille & pourpier: & buuant du vin, ce sera fort peu, de quelque petit & foible, encore bien temperé auec de l'eau. La Chaleur de COLERE, sera ainsi rafreschie. Le malade prendra par quatre jours de suite, deux fois en chacun, assauoir, le matin trois ou quatre heures deuant manger, & le soir à son coucher, vne once syrop d'endiuie, ou de celui de violes auec ptisane : ou trois onces des eaux meslees ensemble, d'endiuie, de cichoree & d'ozeille, Aprés lesquels quatre jours, boira au matin, quatre heures deuant disner, vne medecine purgatine de Colere, composee de demie once de casse nouuellement mundee,

Regime.

Colere.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

d'vne drachme de rubarbe trempee vne nuict en eau d'endiuie, auec vn peu de spica nardi, & vne once de syrop violat le tout infus en trois onces de ptisane ou dans autant de mesgue de laict. En lieu de laditte medecine, seruira le bolus fait de demie once de casse & trois drachmes de l'electuaire de suc de rozes, ou vne drachme de rubarbe, donné à manger au malade, à quatre heures du matin: ou si mieux il aime boire que manger, le bolus sera destrempé en eau d'endiuie, & ainsi preparé le boira. Aprés telle prinse, ne faut nullement dormir, ni sortir de la chambre de tout le jour. Autre purgation se fera par l'ordonnance du medecin, selon les circonstances. La purgation sera suiuie, pied à pied, d'vn exterieur rafreschissement du foie y appliquant sur le foie au costé droict dessous la derniere coste, vn emplastre fait de l'onguent de sandal estendu sur vn linge de la grandeur de quatre doigts: ou sera fomenté auec des linges trempés en eaux d'endiuie, de plantin & de roze, y ajoustant vn peu de vinaigre chaufés ensemble. En outre, le malade estant purgé, prendra tous les matins quatre heures deuant manger, deux ou trois doigts d'vn julep fait de demie liure d'eau roze, vn quarteron d'endiuie, & cinq onces de sucere: & le voulant plus refrigeratif, y seront ajoustees deux onces de vinaigre, ou le jus d'vne grenade. De ce julep, l'on pourra faire de la boisson ordinaire pour le malade, l'allongeant auec deux parties d'eau de fontaine. En outre, prendra tous les matins vn peu deuant manger, vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux, & incontinent aprés boira deux onces d'eau d'endiuie. Le malade qui a le foie refroidi par PHLEGME, boira au poinct du jour, durant trois ou quatre matins, syrop appellé oximel diuretique auec decoction d'ache & de persil, ou de fenouil: puis, vne medecine pour purger le Phlegme, qu'on composera de demie once de diaphenicum destrempee en quatre onces de la decoction de racines d'ache, persil, & fenouil, baillee tiede à boire cinq ou six heures deuant manger. Ou deux drachmes d'agaric trochisque, auec eau d'ache & de fenouil. Autre laxatif se fait pour ce mal; auec demie once de diacartami, & trois onces d'eau de persil, d'ache, d'hyssope, ou de fenouil. Le patient doit boire bon vin, & vser de gingembre, canelle, graine de paradis, anis, fenouil: & d'herbes chaudes en potages, comme sauge, hyssope, marjolaine & persil. Ne mangera aucuns fruits, ni herbes crues. L'on lui mettra sur le foie, vn emplastre faitd'ache, d'aluine, de spice-nard en poudre & meslees auec huile d'anet. Quand la douleur de l'OPILATION de foie vient auec mal d'estomach, l'on la guerit par medecines laxatiues: & lors qu'elle est accompaignee de douleur de dos & de reins, par choses aperitiues, comme syrops de capilli-veneris & semblables; aussi par boire des decoctions des racines de persil, d'ache, de cichoree, & d'asperges: ou des eaux desdittes racines distilees au bain-de-marie. Et lors que l'vrine

REMEDES.

Phlegme.

Opilation de foie

REMEDES. est fort taincte, neantmoins claire, le patient vsera de vin de grenade, des syrops d'oxisacre, & de fumeterre, ou de celui d'endiuie, auec la decoction des poids ciches, pour lui subtilier le sang gros, terrestre, & melancolique engendré au foie, tel ne pouuant aller aux membres du corps, dont les veines en sont estoupees causant douleur au foie. Le malade sera saigné de la veine du foie, & prendra tous les matins, vne lozenge de l'electuaire des trois sandaux. L'vrine estant claire, comme eau, marque l'Opilation du foie proceder d'abondance d'humeur visqueux, froid & phlegmatique, estoupant les veines du foie. En ce cas, sera donné au patient à boire le matin, du syrop d'oximel squilitique, auec la decoctiõ d'ache, de fenouil, & de persil. Aucunesfois, viennent aux femmes, Opilations de foie pour la retention de leurs fleurs; parquoi, conuient les saigner de la vaine du pied appellee Saphene, qui est près de la cheuille au dedans du pied: & leur faire prẽdre, la Lune estant nouuelle, par sept ou huict matins, de l'opiate appellee trifere-grande, à chacune fois demie once: puis boire trois onces des eaux d'armoise, d'hyssope, & de fenouil: ou de la decoction desdites herbes, & des racines aperitiues, qui sont persil, ache, & asperges bouillies en eau, auec la tierce partie du vin blanc. La RATE est le receptacle de la melancolie, & en nettoie le sang, le rendant pur & net, propre pour bien nourrir tous les membres du corps, tenant la personne joieuse: mais quand par trop de melancolie, la Rate s'engrossit plus qu'elle ne doit, auient OPILATION d'icelle, qui empesche la generation du bon sang, dont le nourrissement rendu mauuais, les membres du corps en souffrent, deuenans secs. La douleur au costé gauche aprés le repas, & la couleur de la face tendant à la noire, auec tristesse de la personne, marquent l'Opilation de Rate, pour la guerison de laquelle, procedant le mal, soit d'humeur chaude, soit de froide sera bon de saigner le malade de la veine de la Rate appellee, Saluatelle, qui est en la main gauche, entre les doigts dits, medecin & auriculaire. Et estant ladite douleur accompaignee de soif, de secheresse de langue, & de desgoustement, signifie que l'Opilation est causee d'humeur chaud: parquoi faut donner au malade par quatre ou cinq matins à jeun, syrop d'endiuie & de scolopendre, auec eau d'endiuie & scolopendre. Et apres vne purgation faite auec demie once de suc de rozes, & trois onces de la decoction des racines de caparis, & de scolopendre, que le malade prendra cinq ou six heures deuant disner: ou bien auec demie once de casse, & trois drachmes diasenné, en eau de scolopendre. Aprés laquelle purgation, faudra oindre la Rate, auec huile rozat, ou de lin: ou appliquer emplastre dudit huile, auec racines de caparis & graine de lin; ou fait de morelles, semence de pourpier, & poudre de plantin meslés auec vinaigre. Si le patient a peu d'apetit ne pouuant digerer, & lui venans des rots aigres de l'estomach à la bouche, signifie son mal proceder par humeur melanco-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

lique froid. En ce cas, lui ſera baillé à boire, des ſyrops de ſtecados, & de ſcolopendre: ou d'oximel diuretique, auec l'eau de la decoction de ſcolopendre, racines d'ache, de perſil, de tamaris, & de mente, ou ſeulement auec la decoction de la ſcolopendre & racines de caparis. Puis faut purger, l'humeur melancolique, auec vn once de diacatholicon & deux drachmes de diaſenné, meſlees auec trois onces de la decoction ſuſditte, ou en eau d'aluine & de ſcolopendre. Et aprés, oindre le coſté de la Rate, d'huiles de lis & d'anet, auec auſſi beurre frais mouëlle de beuf, & graiſſe de poule ou de cane, meſlees enſemble: ou oindre le coſté gauche auec onguent dit dialthee. Le malade boira vin blanc, de la decoction de ſcolopendre, ſoir & matin mangeant deux figues auec poudre d'hyſſope, poivre ou gingembre. Trempera ſon vin, auec eau ferree, ſans en boire d'aucune autre. Vſera de capres auec huile & peu de vinaigre. La IAVNISSE procede des maux du foie & de la rate, & cõme leurs maux ſont diuers, auſſi y a-il diuerſité de Iauniſſe; aſſauoir Iauniſſe Citrine ou Iaune, Iauniſſe Verte, & Iauniſſe Noire; ceſte-ci, ſortant de la Rate, & les deux autres du Foie. Pour les Iauniſſes IAVNE, & VERTE, l'on vſera de ces remedes. Le malade boira au matin ſyrop de violes auec eau de morelle: ou ſyrop d'endiuie auec eau de cichoree. Puis, la colere ſera purgee, cõme a eſté dit aux remedes du foie, ou autrement ſera ordonné par le Medecin. Aprés prendra vne lozenge de l'electuaire des trois ſandaux chacun matin, deux heures deuant manger, buuant vn peu d'eau d'endiuie & de cichoree. Eſt auſſi bon, de fomenter le foie comme deſſus, & de lauer les yeux du malade de vinaigre meſlé auec laict de femme. Son bruuage ordinaire ſera ptiſane faite auec orge, regliſſe & pruneaux, tant que la fievre le tiendra, & icelle paſſee, ſe remettra au vin, mais bien temperé auec de l'eau, Et auenant que la fievre laiſſe aprés elle, la Iauniſſe, le malade vſera ſouuent des eaux de fenouïl & de morelle, auec ſyrop d'oxiſacre: ou boira durant cinq matins, trois heures deuant manger, quatre onces d'eau de raphan, ou raifort ſauuage: ou quatre onces de la decoctiõ de marrouchouin faite en vin blanc: ou autant de la decoction des pois ciches, & racines d'aſperges. La poudre des vers de terre dits, lombrics, bien laués puis ſechés, prinſe auec vne pleine cuilleree de vin blanc, eſt auſſi bonne contre la jauniſſe. De meſme, boire huit matins de ſuite, deux ou trois doigts en vn verre, de la decoction de politric: ou de capilli-veneris; ou de celle de veluotte, ou de ſon eau diſtillee au bain-de-marie, qui à ce mal eſt treſ-propre, ou de l'eau de la roine des prés. L'eau diſtillee audit bain, du laict de vache & du vin blanc par egale portion, gardee vn mois, puis beuë au matin, deux heures deuant manger, & autant le ſoir entrant au lict, y eſt ſouueraine. Touchant la Iauniſſe NOIRE, outre l'vſage des ſyrops, purgation & ſaignee ſuſdits, conuient appliquer pluſieurs fois, ſoir & matin, vne ventouſe au coſté feneſtre ſur la rate, ſans inciſion. Apres y faut

Remedes

Regime.

Iauniſſe.

Trois ſortes de Iauniſſe.

Pour les Iaunes & vertes.

Pour la noire.

Remedes mettre vn feutre trempé en bon vinaigre, chaud, l'y tenant tant que la chaleur durera, le rechaufant trois ou quatre fois. Puis la rate sera ointe quatre ou cinq jours de suite, auec onguent dit dialthee, & par autres quatre ou cinq jours, porter vn emplastre fait d'ammoniac dissout en vinaigre estendu sur le cuir. La Colique est maladie des boiaux, dont la douleur s'estend par tout le ventre, auec grande violence & aspres passions, fort difficille à supporter, pour desquelles deliurer le patient est necessaire d'ẽploier prompts remedes. Premierement faut faire boire au patient, demi verre d'eau de scabieuse auec de la theriaque: puis lui donner vn clystere molificatif, fait de la decoction de mauues, violes, betes, anis, fenugrec, auec casse, miel, & huile d'oliue: aprés mettrés sur la partie dolente, entre deux linges, les herbes du clystere estans chaudes ou fricassees. Appliquer sur le mal, la coefe des boiaux d'vn mouton freschement tué, y est salutaire. Aussi vn sachet fait de mil, de son de froment, & sel fricassés. Vne pleine escuelle de cendre chaudes, arrousees de bon vin rouge, l'escuelle couuerte d'vn linge pour retenir les cendres. Vne motte de terre & fange endurcie, de celle qui se fait par le pied des trepis des personnes és entrees des maisons, l'aiant au prealable chaufee: desquelles applications seront emploiees, celles qui viendront mieux à propos. En outre, le malade prendra auec vin blanc, de la poudre faite du cartilage de l'entre-deux des cerneaux des noix, gardee dés la fin de l'Esté: ou de celles des noiaux de peche: ou des huilles de noix & de lin, meslés ou separés ou de l'eau de camomille, ou le moieu d'vn œuf frés, auec de l'eau de vie; lequel œuf, estãt cuit molet entier, deschargé de la glaire, aprés auoir ouuert la coque, icelle sera remplie d'eau de vie: puis le tout chaudemẽt aualé. Ne se voulant arrester la douleur, pour les susdits remedes, le demi bain sera emploié, qu'on composera de la decoction des herbes susnommees, y faisant tremper le malade, jusques aux hanches, & au sortir d'icelui, l'on lui oindra le nombril auec onguent dit dialthee & beurre frais. Tiendra le ventre lasche par reiterés clysteres, suppositoires, ou autres moiens. Quand la Colique ou Iliaque passion est causee de Ventosité, le mal est deambulatoire, ne s'arrestant en vn seul endroit, ains vague par le ventre, les boiaux menans bruit, auec torture & grande douleur: lors conuiendra bailler au malade, vn clystere ainsi composé. Prenés mauues & betes, de chacune vne bõne poignee; marjolaine, rue, laurier, & camomille, de chacune vn petite poignee: anis & commin, de chacune vn once, faites-en decoction, de laquelle prenés vne chopine & y destrempés vne once de casse, demie once de theriaque, & trois onces des huiles de rue, & de camomille, dont soit fait clystere, puis baillé tiede, loin de la refection. En lieu duquel clystere, l'on en peut bailler vn autre fait d'vne liure d'huile de semence de lin: qui est chose tres-singuliere pour oster toute douleur de Ventre: ou bien autre clystere fait de vin de maluoisie, & d'huile

Colique

Iliaque passion

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de camomille ou de celui d'ânet. Encores autre, qui eſt fort ſalutaire, fait d'huile, de noix & de bon vin, par eſgale portion, ou du ſeul huile de noix. L'huile de cheneui, appaiſe la douleur de la Colique venteuſe, d'icelui oignant la partie dolente. Auſſi eſt bon à ce mal, de le fomenter auec des eſponges, draps ou feutres trempés en vin, dans lequel l'on aura longuement bouïlli, rue, camomille, marjolaine, anis & commin; appliquant la fomentation tant chaude qu'on pourra: Et quatre fois le jour, ſera bon de faire boire au malade, vin où ſoient bouïllies ſemences de rue, carui, & commin, de chacun vn doigt dans vn verre. L'eau diſtillee, ou la decoction de camomille, beuë au matin à jeun, eſt propre à la gueriſon de la Colique venteuſe: auſſi la poudre d'vn vieil gland, en vin blanc. Et de potter ſur le mal, l'emplaſtre ainſi fait. Prenés deux poignees de rue, ſechés-les & les reduiſés en poudre, demie once de myrrhe, & autant de commin pulueriſés, quatre moieux d'œufs, auec miel. Faites en deux emplaſtres ſur du cuir, ou du linge, dont l'vn ſeruira pour le jour, & l'autre pour la nuict. La douleur de REINS qui prouient de pierre ou de grauelle, eſt appellee Nephretique paſſion. Elle eſt ſemblable à la Colique, en ce, que le mal de cœur, le vomiſſement, la douleur & conſtipation de ventre; & veuſitez, conuiennent à l'vne & à l'autre maladie. Mais differente en ce-ci, que la Colique, commence de la partie baſſe du coſté droict, allant, *que* juſques à la partie haute du coſté gauche du ventre, declinant plus de-*paſſion.* uant que derriere, & la Nephretique, à l'oppoſite, commence du haut, deſcendant en bas, peu à peu, declinant derriere. La douleur de ceſte-ci, eſt plus forte deuant manger, qu'aprés: & de ceſte-là, au contraire, plus aprés, que deuant: auenant preſques touſ-jours fort ſubitement: & celle de Nephretique, communément petit à-petit, precedee de douleur au dos auec difficulté d'vriner. Ceſte difference ſe recognoit encores entre ces deux maux, que la Colique rend les vrines taintes & colorees: & la Nephretique, au commencement fait l'vrine claire & blanche comme eau, puis s'eſpeſſit, laiſſant du ſablon rouge au fons du vaze. Pour la gueriſon de ce mal ci, conuient vſer de choſes aperitiues rompans le CALCVL, pour facilement vriner: mais pour vn prealable faut laſcher le ventre, baillans au malade, vne once de caſſe, vne heure deuant manger. Et ſi le ventre eſt conſtipé, l'on vſera de ce clyſtere. Prenés des racines de guimauues deux onces, herbes de mauues, guimauues, violes, betes, fleurs de camomille & melilot, de chacune vne poignee: ſemence d'oignon & d'anis, de chacune demie once, faites decoction, de laquelle prendrés demie liure, & y deſtrempés vne once de caſſe, vne once de gros ſuccre, deux onces d'huile violat, vn once d'huile de lis, & en faites clyſtere. En lieu duquel pourrés bailler du laict de vache, auec deux moieux d'œufs, en clyſtere. Eſt à noter, qu'en telle maladie l'on doit bailler grande quantité de cly-

REMEDES

Douleur de Reins dite Nephretique

Calcul.

REMEDES. ſtere. Le clyſtere ſera reiteré auenant que la douleur ne s'appaiſe: & aprés l'operation d'icelui, l'on plongera le malade juſques au nombril, dans vn demi bain auquel auront eſté mouillees ces matieres-ci, enfermees dans vn ſac de toile claire, c'eſt aſſauoir, mauues, guimauues, berles, betes, parietaire, violiers de mars, ſemence de lin, fenugrec, & fleur de camomille auec melilot. Au ſortir du bain, le patient prendra deux cueillerees de ſyrop de capilli-veneris, & de raiforts ſauuages, auec trois onces de la decoction de regliſſe: & mettra ſur la douleur, cataplaſme fait des herbes & fleurs eſtant au ſuſdit ſachet aians ſerui au bain, auec huile d'amendes douces. Et par deux ou trois matins, prendra cinq ou ſix onces de brouët de pois ciches, bouillis auec regliſſe: ou de l'eau de parietaire ou de creſſon: ou de celles de racines aperitiues. Les remedes ſuiuans ſont auſſi fort bons contre le calcul des reins, de la veſſie, purgeans la GRAVELLE, rompans la pierre; ſpeciallement l'huile de criſtal, beu en petité quantité auec du vin blanc, ou auec la decoction des pois ciches, qui à ce eſt ſouuerain. Petites pillules de therebentine de Veniſe, lauees dix ou douze fois en eau claire, prinſes auec du vin blanc, ou ſyrop de capilli-veneris, de fois à autre, & trois ou quatre à chacune. L'eau que le bouleau diſtille au Printemps, eſtant coupé en ſeve. Le fruit de l'eſglantier non encores meur, deſchargé de ſes pepins, confit au ſuccre à mode de cotignac, prins à jeun. Ceſte compoſition. Prenés vne liure de pois ciches, quatre onces de regliſſe, autant d'anis, trois ou quatre racines de perſil, oſté le cœur, mettés le tout bouillir en vn pot de terre vitree, dans trois pintes d'eau & de bon vin blanc, juſques à la conſomption de la moitié; puis en paſſés la decoction par vn linge, de laquelle, froide, le malade boira dix ou douze matins de ſuitte, vn cueilleree chacun, & de trois, en trois, y ajouſterés de la ceruelle de pie diſſoute en ladite decoction. La Colique graueleuſe, ſ'appaiſera ſoudain buuant tiede, la decoction faite de fleurs de camomille, bouillies en egale portion d'eau & de vin blanc. Comme les maux ſuſdits, & la DIFFICVLTE' D'VRINER, procedent de meſme, comme auſſi communs en ſont les remedes: mais particulierement pour ceſte maladie-ci, ſeront emploiés les ſuiuans. Boire au matin de l'eau de gramen ou chien-dent, dans laquelle aurés diſſout fruit de coquerelles, reſſemblant à petites ceriſes: ou de la decoction de la racine de raues faite en vin blanc: Ou de celle d'aſperges: ou d'anet: ou de cabaret: ou de branche vrſine: ou boire du vin d'abſynthe, ou de l'eau diſtillee au bain-de-marie, de l'herbe de creſpinete en Latin ditte *poligonum*. Cataplaſme appliqués ſur le petit ventre, faits auec des berles, ou creſſon d'eau, frites en huile d'oliue, chaudement emploiés. Manger en potage des racines de perſil, le cœur oſté, & au boire ordinaire, vſer de vin blanc. Pour ARRESTER D'VRINE,

Grauelle.

Colique graueleuſe.

Difficulté d'viner

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

faut prendre bolus composé d'vne drachme d'os de seche en poudre, & vne once de casse. Puis faire cataplasme, auec de la casse & vinaigre, & l'appliquer sur les reins. Boire souuent de la decoction des quatre semences froides, & quelquesfois, du mesgue de laict de chevre. Celui qui a ardeur d'vrine, ne couchera iamais à la renuerse, ni sur lict ou coëte de plume, ni chaufera les reins, ni portera aucune ceinture. auis general pour les tourmentés de coliques graueleuses, pierres & douleurs de reins, la curation desquels maux, comme aussi de presque tous autres, depend, ou la pluspart, du regime de vie. REMEDES. *Ardeur d'vrine.*

LE FLVX DE VENTRE se distingue en trois, dont le premier & le plus dangereux, est, la Lienterie, qui est lors que par grande indigestion les viãdes sont iettees en bas presques en la sorte qu'elles ont esté prinses auec peu de changement, sans puanteur. Diarree, c'est quand il y a simple flux d'humeurs aqueuses & pituiteuses. Dissenterie, quand auec les excremens y a du sang meslé, ou que le malade le fait tout pur. ainsi tels maux estans diuisés & appellés par les Medecins. Pour le premier, d'autant que telle maladie n'auient raremẽt que de quelque estrange accidẽt, ou qu'à ceux qui meurent de vieillesse, & que d'ailleurs elle est perilleuse, le Medecin sera appellé pour la gueriſon d'icelle: & en l'attendant, la mere-de-famille vsera plustost de remedes qui confortent nature, que d'autres, tels que ceux-ci. Donnera au malade syrop d'absynthe, aluine ou fort, auec miel rozat par quatre ou cinq matins vne cueilleree de chacun: ou auec eaux de betoine, de fenouïl, & d'aluine. Le patient se prouoquera à vomir (n'en aiant le desir) par moiens, cõme prenant demie once de hiere simple auec deux onces d'eau d'absynthe, vne drachme de diaphenicũ. Puis cõfortera l'estomac, par huiles nardin, de mastic, d'aspic, de mẽte, d'aluine: ou par vn emplastre de carrot de Galien, estendu sur du cuir appliqué contre l'Estomach. Ou y portera dessus vn sachet fait d'aluine, mente & marjolaine seche. Le matin prendra vne lozenge d'aromatic rozat: ou vn peu d'escorce de citrõ cõfit au succre & deuãt chacun repas prẽdra vn peu de cotignac. Pour le second; est à noter que ce n'est pas touſiours maladie, que la Diarree ou flux humoral, ains benefice de ventre, salutaire à la personne, quand il n'est accompagné de fievre, qu'il ne dure guieres, & que la dissenterie n'est à craindre. Pour laquelle cause, estant le flux sans fievre, l'on ne se peinera de l'arrester de trois ou quatre iours, ains le laissera-on couler durant ce terme-là, pour vuider du corps, les humeurs malignes & sur-abondantes. Au bout duquel temps, ou le malade aiant fievre, ou doutant que le flux se conuertisse en dissenterie, en estant menassé par quelques gouttes de sang, l'on vsera de clysteres astringens, composés auec mente, sauge, mariolaine, bourrache: desquelles herbes estant faite decoction, en sera prins vne liure, & dans icelle mis du suc de bource-de-pasteur, du bol d'armenie, d'huile de laurier, & du tout fera-on clystere. Des seuls sucs des herbes astringentes, sont les clysteres bons à ce mal, comme de bource-de-pasteur

Trois flux de ventre.

Lienterie.

Diarree.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Remedes. morelle parietaire, mercurialle, y aioustant du ius de coins. Et sera noté, que lors qu'il est question de resserrer le ventre, n'est conuenable d'vser du succre, ni de syrop, pource qu'ils sont faits communément auec le succre; ou ce seroit que la qualité du succre fut bien corrigee. Notera-on aussi, que tels clysteres veulent estre baillés en petite quantité, la grande estant plus nuisible, que profitable. Pour le troisiesme, dés le commencement de la Dissenterie, faut donner clysteres lenitifs, car comme en la Diarree, il n'est pas bon de reprimer l'humeur de ce flux-ci és premiers iours, mais seulement d'en adoucir les douleurs; ce qu'on fait par clysteres de seul laict, dans lequel aurés esteint l'acier, trois ou quatres fois, ou mis dedans deux ou trois iaunes d'œufs. Et de tels clysteres en faut bailler au malade trois ou quatre par jour, si besoin est. En aprés, le faut purger en ceste sorte. Prenés vne drachme de rubarbe, infusés-la dans vne decoction cõmune, c'est assauoir de bourrache, cichoree, endiuie, buglose, fleurs de rosmarin & bourrache: l'expression estant faite, y meslerés deux scrupules de rubarbe torrifiee & pulueriſee, & ainsi prendra ladite medecine. Le lendemin ou le jour mesme, si le sang coule en grande quantité, faut faire ouurir la vaine basilique du bras droit & en tirer dix onces de sang, si la personne est robuste, & estant foible, y aller vn peu plus retenu. Clystere d'huile d'oliue, & eau roze par egale portion, est aussi fort salutaire à ce mal. Des cataplasmes refrigeratifs seront mis sur le foie du patient, lesquels l'on fera ainsi: Prenés de l'onguent de petum ou nicotiane, & le faites frire dans la poesle auec du beurre frais: Ou de l'onguent populeum: Ou faire vne decoction d'herbes refrigeratiues & semences froides, & en appliquer le marc sur le foie, & dans ladicte decoction, plonger des esponges, que mettrés sur le foie, lors que le marc sera froid, Si pour cela le mal ne cesse, faut encores purger le malade comme dessus, & reiterer la saignee, mais ce sera de l'autre bras. Prendra tous les matins vne lozenge de l'electuaire composé auec demie drachme poudre de galagange, vn scrupule de corail rouge, autant de mastic, demie drachme trochisque de terre seellee, trois drachmes d'escorce de citron confit, autant de cotignac, quatre onces succre dissout en eau de mente. Boira de iour à autre, en vin rouge de la graine d'agrimoine mise en subtille poudre, ou de la decoction de son herbe faite aussi en viu rouge. Appliquera contre l'estomac, de la poudre de crapaut dont ci deuant a esté parlé, mise dans vn sachet, estant tres-propre à ce mal, attirant à l'estomach, le sang qui se vuide par le bas. Oindra le ventre & l'estomach, auec huiles d'absynthe, mente, nardin & mastic. Preudra au

Dissẽterie.

Regime. matin de la graine en poudre, de Sophia, ditte aussi Thalictrum, vne drachme, ou auec vn œuf, ou du bouillon, ou du vin. Sera donné au malade, auant tout autre manger, vn peu de cotignac: puis des potages liés & espés, comme pain gratté, dans lequel aura esté mis vn peu d'eau roze: quelquesfois du ris auec des espices: aussi des pieds

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de mouton, de teſte de veau, petits poulets, & fort jeunes pigeonneaux. Quant au boire, ce ſera du vin rouge ou couuert, temperé auec eau ferree. la nourriture conuenable, fortifiant de beaucoup les remedes. La longueur de l'Hydropisie, donne beaucoup de loiſir de recourir au medecin, pour ſe deliurer de telle maladie: mais ce ſera pourneant, ſi abuſant du delai, l'on la laiſſe poſſeder guieres auant, lors ſe rendant deſeſperee & incurable, quand elle a gaigné le ventre & le cœur. Afin donques que les remedes profitent, eſt neceſſaire de les emploier à temps, pour couper chemin au mal, preuenant par diligẽce, l'impoſſibilité de la gueriſon. Pour vn preallable, conuient ſe reſoudre de la maladie, à ce que ſans equiuocque, les remedes ſoient emploiés conuenablemẽt. L'Hydropiſie eſt vne enfleure cauſee d'humidité, qui commence à ſe manifeſter aux pieds, d'iceux montant aux jambes, de là aux cuiſſes, puis au ventre, finalement au cœur. L'on la cognoit en preſſant la partie dolente & enflee auec le doigt. S'il reſte vn trou en l'endroit preſſé, c'eſt vraie Hydropiſie; ſi la peau ſe releue ne l'eſt pas: l'eſtant conuient en venir au remede par l'auis de l'experimenté Medecin, qui purgera ſon malade, par purgations tendantes à purger les eaux. A telle purgation, eſt fort propre la graine de hieble: l'on en prendra le poids d'vne drachme pour vne perſonne delicate, ou d'vne & demie, pour vne robuſte, puis l'aiant miſe en poudre, ſera beuë au matin auec deux doigts de vin blanc, ou à ſon defaut du clairet. L'herbe & la racine de l'hieble mangees cuites en potage, comme chous, ſont bonnes aux Hydropiques, attirans l'eau du corps par le bas: leur decoction en eau, beuë au matin, fait le meſme: celles de ſureau, & de cabaret, le jus de la racine de glaieul beu en vin blanc auſſi. L'anis broié prins en vin blanc, oſte l'alteration aux Hydropiques, & le ſoulage merueilleuſement, le frequent vſage de la conſerue d'aluine, faite auec deux fois autant de ſuccre. Cataplaſme auec fien chaud de vache, appliqué ſur les lieux humides & enflés, y profite beaucoup. Et autant ou plus qu'autres remedes, le bon & conuenable regime, par le moien duquel, & la benediction de Dieu, le malade ne viendra à l'extremité de l'Hydropiſie. Ce ſera en le nourriſſant de viandes deſſechantes; du pain ſec & biſcuit, de chairs fort roſties. Le malade ſabſtiẽdra de tous potages & fruits: ne boirra que le moins qu'il pourra, jamais hors heure. Veillera beaucoup: ne dormira aprés le repas ſur le iour: ne ſabandonnera au repos: cheminera beaucoup: ſe leuera de bon matin, meſme l'Eſté, pour ſe promener en la fraiſcheur de la matinee. tels exercices lui eſtans fort ſalutaires. Pour enflevre & dovlevr de ventre, autre que des ſuſdictes maladies, ceſte-ci venant de diuerſes cauſes, les remedes ſuiuans ſeront emploiés. Le malade boira durant neuf matins, trois cueillerees chacun, de la decoction de mente, d'abſynthe, de bon robin, vne poignee de chacun faite en eau dans vn pot vitré, & gardee dans vne fiole. Ou de celles d'abſynthe: de camomille, racines, herbe, & fleurs: de mou-

Remedes.

Hydropiſie.

Qu'eſt-ce qu'Hydropiſie. & ſes marques.

Regime.

Enfleure de ventre.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. starde sauuage : desquelles decoctions, ou d'aucunes dicelles le malade se seruira selon qu'il lui plaira : comme aussi de celles d'anet, & d'asperges, faites en vin. La racine de *geranium*, autrement ditte, esguille de berger, mise en poudre, beuë le poids d'vne drachme auec du vin blanc, deux fois le jour, matin & soir, est bonne à ce mal. Et ceste fomentation, guerit l'enfleure & les trenchees du Ventre : Faites bouillir ensemble en vin blanc & eau, par egale portion, fenouïl, hache, espargoute vne bonne heure, & aprés que de leur decoction aurés eschaudé la partie dolente, y appliquerés dessus les herbes cuites toutes chaudes, les en retirant refroidies, pour les y remettre estans eschaufees. Touchant les HEMORROÏDES, elles sont Internes ou Externes. Celles-ci, sont ou sourdes nõ fluãtes, ou ouuertes & coulãtes. Les internes & sourdes sont les moins supportables, pour leurs estranges douleurs. Les coulantes, non tant facheuses, plus faciles à endurer, mesmes à raison de ce qu'elles sont vtiles en quelque chose, preseruans la personne melancolique, de plusieurs maladies, quand elles fluent naturellement & reglément. Mais lors que le flux se desordonne, le bien s'en conuertit en mal. Contre les Hemorroides internes, & sourdes, l'on applicquera cataplasme fait de lierre terrestre bouillie en vin blanc, aprés en auoir receu la vapeur par la chaire persee. Le parfum fait de rasure d'iuoire y est fort bon, appaisant la douleur du mal. Celui procedant de la vapeur de la decoction d'vne teste de veau, bouillie iusques à la separation des ossemens, & d'icelle decoction se bassinant le fondement. L'oignon pillé auec beurre frés s'en frottant le fondement, appaise la douleur des Hemorroides, la petite esclaire aussi, le mesme fait le cataplasme de mie de pain blanc trempee de laict de vache, y ajoustant deux jaunes d'œufs, vn peu de saffran, & de l'onguent *populeum*. Pour les faire tirer, est bon instiller jus de *jarrum*, autrement pied-de-veau, meslé auec huile. Y appliquer des pourreaux cuits en huile. Vn emplastre fait de figues de Marseille auec de l'aloés cicotrin en poudre, ou de *populum*. Liniмẽt fait de beurre frais, huile de semence de lin, huile rozat laué en eau de violier, & vn peu de cire. Mais par sus tout autre remede, profite aux Hemorroïdes, soient elles internes ou externes, cataplasme fait de bouillon-blanc, en Latin dit *verbascum* & de *trifolium Hemorroidale*, ces herbes pilees ensemble y meslant du beurre frés. Et auenant que tels moiens ne profitent, pour la durté des Hemorroïdes ne voulant fluer, conuiendra les ramolir dans vn demi bain composé d'herbes & autres matieres à ce propres, par l'auis du Medecin lequel aussi ordonnera de l'application des sang-sues & du percer des Hemorroïdes, tels remedes eschеans, à ce que le Chirurgien n'y mette la main que bien à propos. Fluans par trop, pour en arrester le sang coulant desordonnément, seront emploiees en fomentation, les fleurs de bouillon-blanc, ou la fueille de hannebane, auec moieux d'œufs. Ou cataplasme fait auec blanc d'œuf, & bolarmene : ou auec razure de plomb : ou papier brus-

Hemorroides.

Internes.

Externes & coulantes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

lé : ou coques d'huiſtres, reduites en ſubtile poudre, incorporee en beurre frés. Arreſtera auſſi le flux des Hemorroides, vne drachme de coral rouge, la prenant par la bouche, auec vn peu d'eau de plantain, ou autant d'eſcume de fer, beuë en vin rouge. La decoction d'arreſte-beuf faite en vin & eau, y ſert beaucoup. Et tres efficacieuſement, la poudre d'vn petit oiſeau aiant longue queuë, ſuiuant le bord des petites riuieres appellé en Latin, *Mergus*, & en Languedoc, *Engane vaſtré*, beuë en vin rouge. La poudre ſe fait en deſſechant l'oiſeau aprés l'auoir bien plume & eſuérré dans vn pot neuf de terre vitree, & le pot mis au four, pour y demeurer autant qu'vne fournee de pain; d'où ſorti, & l'oiſeau tiré du pot, ſera pulueriſé. Le meſme fait la poudre de crapaut appliquee a l'eſtomach dans vn ſachet. Pour remettre le Boiau aualé, mal tres douloureux & tres importun, appellé, LA HARGNE, le moien eſt, de ſe parfumer le bas eſtant aſſis ſur vne chaire perſee, à la fumee de maſtic, de terebentine, & de noiaux de myrabolans. Ou de ſemence & fleur de boüillon blanc, & fleurs de camomille, auec maſtic. Sera faite decoction de deux poignees d'eſcorce de grenade, vne poignee de rozes rouges, autant de ſommités de ronces, deux poignees de fueilles d'oliuier ſauuage, auec vn peu d'alum. Dicelle decoction bien chaude, faut humer la vapeur par le bas, & s'en fomenter le boiau. Lequel eſtant ſorti, ſera empoudré auec de la poudre de poix nauale : & aprés l'auoir remis dedans, faut preſſer contre le fondement, vn aix, ou bien vn baſton de noier oingt d'huile d'oliue, ou de graiſſe de mouton, ou de celle de chevre. Cela fait, eſt neceſſaire ſe tenir au lict couché ſur le ventre quelque heure, pour donner temps & moié au boiau de ſe remettre en ſon lieu. Sera mis ſur le fondement, emplaſtre de quinte-fueille, auec miel & ſel. Ou y ſeront appliquees des fueilles de cyprés, pour engarder la deſcéte du boiau. Ou cataplaſme fait de farine de feves, & lie de vin blãc. Ou linges en pluſieurs doubles, comme cõpreſſes, trempés dans la liqueur qui ſort des petits fruits des ormes. Le patient boira en vin rouge, poudre faite de limaçons rouges bruſlés au four, enfermés dans vn pot de terre; ou eau deſdits limaçõs diſtillee au bain-de-marie. Ou de la decoctiõ de la graine d'auromne. Ou de celle de l'herbe de queuë-de-cheual: Ou de celle de pain-de-coucu, ditte en Latin *trifolium acetoſum*, & en mãger l'herbe en potage ou ſalade. A prouoquer les MESTRVES des femmes, conuiennent ces remedes. Boire le matin à jeun, au poids d'vne drachme, de l'ambre jaune ſubtilement puluriſé, auec deux doigts de vin blanc. Prendre durant trois matins, vne eſcuellee chacun, de la decoction d'vn pigeonneau farci de perſil, de fenoüil, d'ſperges, de daucus, boüilli dans vn grand pot, juſques à la conſomption de trois quarts, reuenant le reſte à vne eſcuellee, aprés auoir preſſé le pigeon entre deux trancheoirs, exprimant la liqueur d'icelui. Eſt neceſſaire que la femme face long exercice, toutes fois, doux & moderé ſans violence, le repos eſtant du tout contraire à ce mal. Auſſi prouoquent les mois des femmes, les choſes ſuiuantes. La pou-

REMEDES.

Boiau aualé.

Meſtrues

les prouoquer.

REMEDES.

dre de la racine de dictame blanc, au poids d'vn escu, beuë auec la decoction de l'herbe du mesme dictame. La poudre de trochisques de myrrhe, au poids d'vne drachme, beuë deux heures deuãt le repas, auec eau d'armoise, ou auec la decoction de genevre, ou de sauine. La poudre de marrubium prinse en vin blanc. Deux drachmes de bourras, deux scrupules de canelle, deux grains de saffran, mises en subtile poudre, icelle beuë en cinq onces d'eau de matricaire. La decoction faite en eau des grains de genevre, de cabaret, de lierre, deux drachmes de chacun, prinse au matin quatre onces. La decoction en vin blanc vieil, de valeriane, flambes, cabaret, pouliot, garence, souchet, dictame, auromne, escorce de la racine de meurier, sauine, ortie, chardon benit, treffle, nielle. Trempés en douze onces de vin blanc l'espace de vingt quatre heures, les poudres bien sassees, de betoine, canelle, squenente, nielle, cabaret, souchet, & des racines de glaieul, vne drachme de chacune de ces choses, puis coulés le vin, sans nullemẽt remouuoir les poudres estans au fons, partissés le vin en six, de mesme la poudre restãte au fons du vaze, pour six prinses, au matin ou au soir. Les bains sont fort salutaires en ceit endroit. Cestui-ci sera composé d'armoise, camomille, sauine, melilot, herbe à chat, laurier, origan, pouliot, rosmarin, calament, mises dans des sachets & bouillies en eau de riuiere. Estant la femme dans le bain, boira trois doigts de vin blanc, du jus d'eringe, ou de trifere grande: & sortie dicelui, se fera frotter les reins, lombes, cuisses, & iambes tendant en bas, auec vn sachet rempli d'armoise. Ce sont remedes, & familiers & efficacieux, pour prouoquer les mois des femmes, supprimés ou diminués, dont la cause, comme la plus cõmune & frequente, procede des obstructions des veines tant du foie que de la matrice. Mais telles suppressions ou diminutions, venans d'autres causes; comme de trop grande: ou trop petite repletion: de trop de chaleur, ou de froidure: de trop de trauail, ou de repos, ou de la qualité du sang espés & visqueux, ne coulant qu'à difficulté: ou de l'indisposition particuliere de la matrice: ou bien de quelque generale maladie, sera necessaire recourir au Medecin, qui pourueoira a ce mal, par purgations, saignees, bains, estuues, ventouses, pessaires, & autres remedes que prudemment il emploiera selon le sujet & les circõstances, de la complexion, du temps, & autres qu'il verra à l'œil. Auec pareil souci, la femme arrestera le cours excessif de ses FLEVRS, ne fluans ainsi qu'il appartient: afin qu'aiant ses mois reglés, elle se maintienne en bon estat. De plusieurs causes procede l'immoderation du flux des mẽstrues, dont les principaux remedes, de quelle cause que le mal vienne, sont la saignee, les ventouses, & la purgation, qui seront emploiees auec jugement. Le flux Menstrual se restreindra, prenant tous les matins vne drachme poudre de trochisques d'assibre blanc, puis buant deux onces d'eau de plantin: ou de sang-de dragon, bolarmene, ambre blanc, & coral rouge, vne drachme de tout celà, auec eau de plantain. Prenés deux onces de conserue vieille de rozes, deux drachmes

semence de plantin, sang-de-dragon & bolarmene, de chacun vne drachme, & demie, ambre blanc & coral rouge, de chacun vne drachme, auec syrop de myrtilles, en soit fait opiate, de laquelle la patiente prendra soir & matin deux heures deuant le repas, chacun le gros d'vne chastaigne. Les clysteres sont fort conuenables à ce mal, estans preparés auec du jus de plantin, ou decoction de chardon à bonetier, escorce de grenade, nois de Cyprés, fleurs de grenades, sommités de murte, esquels son dissoudra bolarmene, sang-de-dragon, mucilage de gomme dragacanth ou d'Arabie. Les linimens appliqués sur les reins, lombes & aines auec l'onguent *comitissæ*, ou d'autres onguens que l'on pourra composer de bolarmene, sang de-dragon, gomme Arabic, dragacant, semences de rozes rouges, incorporés auec huile rozat & de murte: ou auec la mucilage de la graine de psilium, extraite en jus de bouillon blanc, ou jus d'ortie morte. Les cataplasmes és lieux mesmes, & sur le petit ventre, faits de suie de chauderon, ou de plastre brusle, incorporés auec huile de myrtil, ou blanc d'œuf: & sur les mammelles, esclaire pittee, ou linges, trempés en fort vinaigre. Ceste fomentation est de grande efficace en cest endroit. Prenés racines de bistorte, trois onces, escorces de fresne & d'esglantier, de chacun vne once & demie; lysimachie, bource-de-pasteur, plantin, buglose, prunelle, consolida maior & minor, de chacune deux poignees, rozes fines seches, vne poignee & demie; fleur de centauree & de mauues, de chacune vne poignee: goubelet de gland, & nois decyptés, de chacun deux onces. Faites bouillir tout cela en suffisãte quãtité d'eau de pluie, auec vne troisiesme partie de gros vin rouge, jusques à la consumption de la moitié: puis trẽperés des feutres dedãs la decoctiõ, & iceux chaudemẽt appliquerés sur le nombril, deux fois le jour, soir & matin. En suite, à chacune fomẽtation mettrés ce cataplasme-ci, au dessous du nõbril. Le marc des choses susdites sera pilé, auquel ajousterés deux onces farine de feves, vne once graisse d'ours, deux onces huile de lentisque, & le tout meslé ensemble enfermé dans vn sachet, sera, chaud, emploié cõme dit est. Les parfums cõposés de poudres d'ongle de mule, mastich, encens, galbanum, gomme-arabic, dragacãt: ou de la decoctiõ de murte, balaustes, baies de murte, alum de roche, barbe de-bouc, queuë-de-cheual, gobelets de gland, escorces de chastaignes, rozes d'outre-mer, rozes de provins, fueilles de cormier, de nesflier, de plantin, & d'en receuoir la fumee par vn entõnoir seruẽt aussi à arrester le flãg des Menstrues, porter vn colier de coral rouge, coraline, jaspe de la pierre hematités. Et encores plus, tenir au cœur ou sur le vẽtre, vn sachet rẽpli de la poudre de crapaut dessechẽ. remede singulier pour ce mal. La pluspart des remedes pour la dissenterie, peuuent seruir à restreindre ce flux-ci, comme presque semblable regime de viure est commun en l'vne & en l'autre maladie. Ceci s'obseruera en outre; Que la patiente face sa residence en aër temperé de chaud & de froid, Qu'elle ne trauaille beaucoup, ains se repose; dorme longuement, Qu'elle se face frotter les bras & les espaules; Lier estroicte-

REMEDES.

Remedes, ment les bras, depuis les aiſſelles tirant au coude; Appliquer des ventouſes ſous les mammelles, au dos, & ſous les aiſſelles; Qu'elle euite toutes paſſions d'eſprit, comme colere, crainte, triſteſſe; Qu'elle mange peu & ſouuent; & ſe tienne le ventre laſche, car le ventre conſtipé rend les matieres dures, qui ne peuuent ſortir qu'auec effort & compreſſion des parties voiſines du ſiege, & émotion du ſang. A LA SVFFOCATION de la MATRICE, eſt neceſſaire apporter prompt remede, pour la violence du mal, eſtranglant la femme, lui empeſchant la reſpiration, la parole & la voix; cauſé par la Matrice ſe mouuant vers les parties ſuperieures. Pour deliurer la femme de ſi grande peine, on lui frottera les jambes tirant contre-bas, l'on les lieta fort eſtroittement voire douloureuſement, l'on lui appliquera des ventouſes en dedans les cuiſſes, l'on lui frottera l'eſtomach en bas, depuis la foſſete juſques au nombril. L'on lui baillera à boire du mitridat, diſſout en eau d'aluine, ou des grains de piuoine puluerisés, auec du vin. L'on luy fera ſentir des choſes puantes, pour faire deſcendre la Matrice en bas: & pour l'attirer en tel endroit, des odorantes y ſeront miſes, la Matrice, aimant les bonnes ſenteurs, & haïſſant les mauuaiſes. Au nés de la patiente, ſeront doncques mis parfums de plumes de perdris, d'aſſa fetida, de galbanum, de draps de laine, bruſlés, & ſemblables drogueries: & en bas, du muſc de l'ambre gris, de la ciuete, des rozes, de la marjolaine, du thim, de la lauande, & autres precieuſes ſenteurs. Prenoiant tels faſcheux accidents, la femme s'accouſtumemera à boire vne fois la ſepmaine, au ſoir allant au lict, trois cueilleteés de vin blanc, dans lequel aura boüilli vn couple d'heures, de la racine de couleuree. Par contraires remedes ſera pourueu à la CHEVTE de la MATRICE, la contraignant de remonter en ſon lieu, par ſenteurs, bonnes & mauuaiſes, les emploiant conuenablement. C'eſt aſſauoir, au nés les odeurs precieuſes, & au bas, les puantes: car par les raiſons dittes, la Matrice tendra, où celles-là l'attirent; & ſe reculera, d'où celles-ci la chaſſent. De meſme fera-on touchant les ligatures, car pour faire prendre la montee à la Matrice, le lier des bras y eſt tres-requis: mais lier ſerré eſtroict & douloureux, comme deſſus: & de frotter les bras tendant en haut. Des ventouſes ſeront appliquees ſous les mammelles: & des cataplaſmes, ſur le ventre, faits auec des aulx pilés en peu d'eau: ou des orties recentes broiees: ou de guimauues cuites auec graiſſe de caille & huile d'oliue. Auſſi ſeruent à remettre la Matrice en ſon lieu, cendres de la coquille d'œuf, de laquelle vn pouſſin eſt ſorti broiees & meſlees auec poix, appliquees ſur le ventre. Le vomir de meſme, eſt requis en ceſt endroit, dont la violence attire la Matrice en haut, pour laquelle cauſe, l'on prouoquera la patience à vomir. Aprés lequel l'õ lui dõnera à boire, poudre de corne de cerf; ou fueilles ſeches de laurier, auec vin vermeil, gros & aſpre. Or par ce que de la Matrice procedent pluſieurs & diuerſes maladies, voire le vul-

Suffocatiõ de Matrice.

Cheute de Matrice

gaire

gaire pense, n'y auoir partie du corps qu'elle n'afflige estant desbauchee, & qu'à toutes les maladies des femmes, la Matrice se messe; plusieurs & diuers remedes sont necessaires à guerir tels maux, ce que dependant du docte Medecin, ce sera lui qui en ordonnera, selon les circonstances des complexions, des maladies, & des temps: Et en suite, Des moiens de changer. REMEDES.

LA STERILITE' DES FEMMES en fecondité, pour la conseruation du genre humain, sous la benediction de Dieu. Et d'autant que la plus commune cause de la Sterilité des femmes, procede de froidure, ce sera là où viserõt les remedes suiuãs: laissant aussi la recerche des autres causes de Sterilité, & des hommes & des femmes (qui sont en grand nombre) au docte Medecin, pour ordonner & des remedes, & des regimes de viure, & des exercices necessaire à la gueriſon de tels maux. Aprés que la femme aura esté vniuersellement purgee, se fera fomenter & parfumer, auec la decoction de rubie majeur, armoise, sauine & absynte, en partie egale, colocinthe vne drachme, le tout bouïlli ensemble en eau, jusques à la consomption de la tierce partie, en icelle aiant dissout vn peu de myrrhe. Le iour suiuant, prendra deux drachmes de cest electuaire. Aiés vne once de trifere-grande, noix muscade en poudre, de l'electuaire aromatic rozat, de chacun vne drachme, & du succre à suffisance. Ceste poudre est ici fort propre. Prenés testicules de verrat ou de pourceau, non chastré, dessechés-les à l'ombre, & les redigés en poudre, rasure d'iuoire, graine de sesselli, matrice de lievre, & presure d'icelui, de chacũ demie once, pulueriſés tout cela, & le meslés ensemble. Que la femme, quatre iours aprés estre bien purgee de ses purgations naturelles, vse soir & matin de ceste poudre, auec bouïllon de pois ciches, ou vin blanc: & craignant le vomissement, ajoustés y telle quantité de regliſſe ou de succre, que rendiez douce la poudre. Laquelle aiãt emploiee: vsés en suite de ce remede. Prenés ambre jaune, storax, calaminte, de chacun vne once, myrrhe, mastic, encens, cloux de girofle, bois d'aolé, canelle fine, noix muscade, & noix de cyprés, de chacun demie once, pulueriſés ensemble, & meslés auec oximel diuretique & eau roze: diuisés ceste paste en quatre parties de la premiere, faites en comme vne pomme de senteur: de la seconde, des pillules, pour en prendre trois chacun matin: de la tierce, formés en vn suppositoire. La premiere seruira en pessaire, aprés auoir frotté le lieu, auec huile nardin ou de baume. La quatrieſme, sera dissoute en eau bien chaude, pour en enuoier la vapeur jusques dans la matrice, par vn entonnoir. La femme prendra, soir & matin, auec bon vin, vne tablete composee de poudres d'armoise, de la racine de bistorte, & noix muscade, incorporés ensemble auec succre dissout en eau de meliſſe. Se seruira aussi auec efficace du bain preparé de la decoction de violiers, mauues, guimauues, rozes parietaire, mentaste, fueilles de genevre, lauriet, murte, pouliot, *Contre la Sterilité.*

REMEDES. camomille, sauine, herbe-à-chat, pimprenelle, mente, marjolaine, basilic, rosmarin, mille pertuis, valeriane, & autres herbes odoriferantes toutes enfermees dans des sachets. A l'entree & à l'issuë du bain, prendra vne tablette de diamargaritõ, beuuãt aprés vn peu de bõ vin. Au sortir du bain, entrera dans le lict pour s'y reposer & suer. Ce breuuage-ci, est de tant grande vertu, qu'il fait conceuoir toute femme, encore qu'elle soit grasse, cholerique, & de long temps sterile. Prenés germe de coulevree, fleurs de melilot, fueilles d'armoise, pimprenelle, chamedris, amepithis, scolopendre, mille-fueille, chevre-fueil, violiers, orpin, sauine, aigremoine, toutes vertes, de chacun vne poignee: cent grains de poivre, demie once de cumin: cloux de girofle, canelle fine, spique, galangue, noix muscade, gingembre, angelique, de chacun deux drachmes: pistés toutes ces choses & les faites tremper en fort bon vin blãc, l'espace de deux iours: au troisiesme, cuisés le jus à la consomption de la tierce partie du vin, puis coulés le vin, jettant les herbes au loin: meslés y autant de bon miel despumé, qu'il sera requis pour en faire syrop, duquel la femme prendra vne cueilleree, soir & matin, auec autant de vin détrempé en eau de melisse.

Regime. La femme aiant conceu, sera soigneuse de la conseruation de son fruit, en se nourissant de bonnes viandes, se gardant de froid, dormãt, veillant, & s'exerçant moderément, s'abstenant de colere, & de toute autre violente passion d'esprit, preuenant par tel bon regime, sans artifice, les difficultés de l'enfantement. A quoi seront aioustés ces petits moiens pour rendre la chose plus facile. La femme se preparera des poudres & des tabletes cordiaux, pour en vser de fois à autre, selon sa disposition, deux heures deuant le past, mesmes à l'approche de l'enfantement. Aussi à mesme fin, des vins d'hypocras & eau clerete, pour treuuer ces matieres prestes au besoin. Telles poudres & tabletes, se composeront de perles, des deux coraux, blanc & rouge, de fragmens de pierres precieuses subtilement pulueriśés, de conserue de rozes, de bugloſſe, de bourrache, d'escorce de citron auec suffisance de sucre. L'hypocras sera preparé à tel particulier artifice, c'est assauoir, en aiouſtant au commun hypocras, poudres d'escorce de casse, de noiaux de dattes, de racines de souchet, de fleurs de racines de sarrasine, & l'eau clairette, façonnera on ainsi. Mettés tremper en vne chopine d'eau de vie de la plus fine, trois onces de canelle triee, & ce par l'espace de trois iours: puis passés l'eau par vn linge, infondés y vne once de succre fin, & y aioustés enuiron la tierce partie d'eau roze, finalement, la serrerés dans vne bouteille de verre bien close. Vsera de noix muscades, confites, & de myrabolans. Oindra l'estomach auec des huiles nardin, mosceliin, d'absynthe, de mastic, de mẽte, de noix muscade.

Prouisions pour la femme enceinte.

De poudres & tablettes.

D'hypocras.

D'eau clairete.

D'vne peau pour soustenir son ventre. Et auenant que l'enfant descende trop bas, soustiendra son ventre auec vne peau d'ocaigne, ou de chevre, bien conroiee, qu'elle accommodera à la forme du ventre, l'attachant auec des lasſets, pour auec aisance, la porter continuellement. En ceste maniere on preparera la

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

peau. Estant sortie de la main du conroieur, elle trempera longuement dans vne meslange faite auec des œufs, & de la farine de feves, graisse de serpent, & huile rozat; puis bien lauee en eau roze & de Damas ou autre odorante, la faudra laisser secher à l'ombre: aprés la tremper dans ces huiles, assauoir d'amendes douces, de mille-pertuis, & de myrtilles, de chacune vne once & demie (ces huiles aians au parauant esté laués en eau roze) & ce durant trois ou quatre iours, passés lesquels la peau retiree de là, la manierés & pestrirés curieusement, pour l'enduire de telles liqueurs, finalement sechee à l'ombre, sera emploiee. Mais ce sera aprés que le ventre de la femme aura esté frotté auec du beurre frés, fondu trois ou quatre fois, & aurant laué auec eau roze. Ou auec ces onguents-ci dont elle aura fait prouision. Prenés moëlles de cerf, de bœuf, & de mouton; crepine de cheureau, graisles de chapon & de canard, graisse de mouton prise à l'entour des testicules, graisse de truie chastree, graisse de blereau de chacune vne once: ostés curieusemẽt leurs mẽbranes, hachés menu les graisses, faites les fondre à petit feu dedans vne cassette d'estain ou d'erain entamee: quand le tout sera fondu, agités-le long temps, & laués-le en eau roze ou de Damas, jusques à ce qu'il deuienne blanc: ajoustés-y trois ou quatre grains de muse, & gardés ceste composition dedans vn vaisseau de verre curieusement bouché. Autre. Prenés graisles de canard & de chat, de chacun deux onces; graisses de cheual, de chien, & de truie chastree, de chacune vne once; moëlle de pied de belier preparee de la façon que dessus, vn quarteró. lein de bouc & beurre frais, de chacũ vne once & demie, cire blanche deux onces, faites le tout fondre sur feu lent; puis pillés-les ensẽble & les laués plusieurs fois en eau roze, ou de lis, ou de quelque autre odorãte, finalemẽt, serrés ceste cõpositiõ cõme dessus. Aussi seruira beaucoup à retenir l'enfant, afin de ne descẽdre en bas, d'appliquer vn grãd escusson sur l'estomach fait de deux tafetas, entre lesquels y aura du cotton saupoudré des poudres des pierres d'aigle, d'aimant, racines de bistorte, tormentille, ambre jaune, saffran, ciuete, fueilles d'absynte, marjolaine, mente, lierre terrestre, dessechees & subtilement pulueriſees. La femme qui a accoustumé d'aller deuant terme, se doit garder soigneusement, euitant toutes occasions d'accouchement precipité; à quoi les remedes susdits lui seruiront de beaucoup; les suiuans aussi: Et de plus, à la PRESERVER D'AVORTEMENT, pour la faire heureusement enfanter. C'est assauoir, l'vsage frequent des conserues de fleurs d'orange & de sauge: des confitures de coins & de myrabolans: des dattes & grenades recentes: des œufs d'escreuisse & de tortues. Soudain qu'il se presente quelque soupçon d'auortement, par la douleur & pesanteur des reins, lõbes, & petit vẽtre; faut appliquer sur le nombril vn pain chaud recentemẽt tiré du four, coupé par le milieu, trẽpé premieremẽt en vin de maluoisie ou quelque autre genereux, puis saupoudré de poudre de cloux de girofle & noix muscade, & là le lier & bander estroictemẽt, par ce moié la dou-

REMEDES.

D'Onguẽt.

Engarder l'Auortement.

REMEDES. leurs'appaisera incõtinent. On lui appliquera sur les reins & lombes ceſt emplattre. Prenés mastic deux onces, labdanum trois draches, racine bistorte, sang-de-dragon, bolarmene, corne de chevre bruslee, demie drachme de chacũ, terre seellee vne drachme, encens, storax liquide, gõme Arabic, vne drachme & demie de chacũ, saudal blãc & rouge, coral rouge, de chacun deux scrupules: cire lauee en eau roze & terebentine deux onces. Tout cela sera pilé dans vn mortier auec vn pilon chaud, y infondant dessus huile de myrte & de terebinthe, l'agitant auec le pilon chaud, jusques à ce que la composition soit espessie, que lors on estendra sur du cuir, & l'emplastre dessus les reins & lombes. Faudra oster l'emplastre tous les iours, & lauer les reins & lombes auec de l'eau roze & vin blanc en egale portion, puis y remettre l'emplastre. Ce petit moien-ci est de grande efficace pour garder les femmes de s'affoler, leur aidant à porter leur fruit à bon terme. C'est que la femme prenne tous les matins à la bouche, vn grain de sel de la grandeur d'vn pois, l'y tenant jusques à estre fondu: Ou vn peu de mastic: ou vn couple de cerizes seches. Ces choses-là font vuider par la bouche abõdance d'eau, telle euacuation estant fort vtile en cet endroit. Ne faut oublier les remedes naturels, qui par vertu occulte empeschent l'Auortement, tels que sont. La pierre de jaspe vert: le gui de cheſne auec l'escorce: l'ongle d'vn ours: la pierre qu'on trouue au cœur, ou aux boiaux, ou à la matrice de la biche, penduë au col: la pierre sardoine, liee sur la partie superieure du vẽtre: les pierres topase & esmeraude, enchassees en anneaux: la pierre d'aimant, penduë sous l'esselle gauche; mais auec plus d'efficace, celle d'aigle portee en mesme lieu, à la charge, toutesfois, d'oster de là lesdites deux pierres approchant l'enfantement, pour les remuer en la cuisse gauche, où elles seruiront autant à attirer l'enfant dehors le ventre de la mere, comme elles ont fait à l'y retenir, estans au costé. Mais aussi tost que la femme sera deliuree, sans tarder, lesdites pierres seront ostés de-là, de peur d'attirer en bas la matrice, par vne naturelle proprieté, que le vulgaire donne à telles pierres, sans en dire le pourquoi. Semblables vertus & par semblables raisons, attribuë-l'on à la despouille du serpent, aidant à enfanter la femme, qui en a le ventre enuironné pendant son trauail; & à la peau d'vne beste, que les Poulonnois appellent, *Elain*, dont l'on fait des ceintures pour en ceindre les femmes estans au trauail d'enfant.

Difficulté d'enfãter.

L'HEVRE de l'Enfantement venuë, & icelui estant auec DIFFICVLTE', la femme sera secouruë par ces remedes, qui lui causeront prompte deliurance. Lui sera donné vn breuuage fait auec de la canelle fine, deux scrupules, escorce de casse subtile, trochisque de myrrhe, de chacun vn scrupule, racine d'aristolochie rõde, demie scrupule, subtilemẽt pulueriſés; confection d'alkermés, demie drachme, syrop d'armoise, vne

REMEDES.

once, eaux d'armoise, de matricaire, & de rubea major, de chacune vne once & demie. Ou de la decoction d'armoise, ruë, dictame & pouliot. Ou du jus de persil tiré auec vn peu de vinaigre, ou de vin blãc. L'hypocras duquel est parlé ci deuant, est fort bon pour fortifier la femme en son trauail. Aussi sont les eaux clairete, imperiale, celeste, de vie. Donnés lui demie drachme de confection d'alkermés, auec vin ou eau d'armoise: ou rasure d'iuoire: ou de corne de cerf: ou de coral, ou de l'étredeux qui est aux noiaux de la noix verte: ou poudre de la fiente d'esperuier, subtilement pulueriſee. Prenés huiles de lis & d'amendes douces, de chacun deux onces & demie, graisses d'oie, de geline, & de cane, de chacune vne once, onguent resolutif, & de althea, de chacun vne once; meslés le tout ensemble, & en soient oingts le petit ventre & la partie naturelle de la patiente. Sera bon faire eternuer la patiente pour lui esueiller les forces, à quoi doucemẽt on l'excitera par le moien de la poudre d'ellebore blanc, d'euforbe, & de pyrette, de chacune vne drachme, subtilement sassees, qu'on lui soufflera dans le nés auec vn tuiau de plume.

Trẽchees.

POVR obuier aux TRENCHEES tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau, l'huile d'amẽdes douces prins soudain, y sert de beaucoup, par là preuenant le mal: lequel venu, est gueri par les eaux clairete, & celle qui est distillee des fleurs de pecher. Vne aumelete faite de cinq ou six jaunes d'œufs, auec vne once graine de cumin cõcassee, cuite en huiles d'anet & de jessemin appliquee sur le vẽtre, est fort propre cõtre les trenchees. Aussi cataplasme mis audit lieu, fait de fien de vache & de millet, fricassés en huile de noix, ou de poudres de fleurs de camomille & semences de lin & de cumin, farines de feves, beurre frais, & huiles de ruë, & d'anet. Ceste poudre fait le mesme, prinse en vin blãc, assauoir, de racines de grande consoulde dessechees, noiaux de peche, noix muscade, & carabe, le tout subtilement pulueriſé, y ajoustant vn peu d'ambre gris.

Faire du tout tarir le laict des femmes.

LA trop grande abondance de LAICT, tourmente souuent les nouuelles accouchees, dont leurs mammelles suremplies, s'enflent douloureusement, & en restent difformes par trop de grosseur. A telles incommodités sera pourueu, ostant la cause, qui est le laict. Ces moiens le font euader, assauoir, Appliquer sur les mammelles cataplasmes faicts de berle, cresson, fueilles de bouïs, lierre terrestre, peruanche, sauge, chous rouges, cigue, boüillies en huile & vinaigre. Ou de grande chelidoine, ruë, mente, aluine, fenouïl, cuits en occicrat. Ou appliquer sur les mammelles, des fueilles de courge vertes & recentes. Ou les emplastrer auec du son cuit en huile de camomille. De mesme fait vne mie de pain cuite en eau de sauge, auec vn peu de cãphre mise sur les mam-

&

melles en forme de cataplasme: & les ventouses posees au plat des cuisses & des aines, au dessous du nombril, attirant le laict en bas. Tous ces moiens tendét là, de faire tarir le laict des mammelles des femmes: choses recerchees de celle qui ne veut estre nourrice. Mais la Mere qui desire entretenir son laict, pour aider sa nourrice à alaicter son enfant, par telle peine la tenant en subjection: & tout d'vne main se deliurer de son laict superflu & importun, & des douleurs des mammelles qui la tourmentét, emploiera des remedes moderés seruãs à ces choses, & aussi à se cõseruer la beauté de ses mãmelles. Les remedes sõt tels. Premieremẽt conuient oster l'inflammation des mammelles, pour en chasser la douleur, ce qu'on fera en les frottant auec huile fait de l'infusion de la graine de balsamine: ou huile de pauot: ou de mandragore: ou de jusquiame. Le lẽdemain appliquerés sur les mammelles, vne boulie faite de farine de feve & de vinaigre, frottãt l'entour des mãmelles & des aisselles, d'vn liniment cõposé de bolarmene, vne once, sponge de bedeglium, racine de bistorte, de chacune demie once, auec huiles rozat & de myrtil, & vinaigre. Ce cataplasme est fort propre en cet endroit. Prenés mente seche, deux poignees, absynte vne poignee, faites les cuire fort longuement, puis les passés par le tamis, y ajoustant farines de feves, d'orobe, & de lupins, de chacune vne once, faites en cataplasme auec huile de lis. Sera bon d'appliquer sur la pupille, vne racine de grande esclaire, cuite & contuse. Si le sang est caillé, l'on le dissoudra par ce cataplasme. Prenés quatre onces d'ache, deux onces d'oximel simple, deux onces farine de ciches rouges, autant de celle de lupins, dont cõposerés le cataplasme. Si le sang ne se peut dissoudre par ce cataplasme, & que les glandules des mammelles s'endurcissent, mesmes qu'elles menacent de suppuration, vsés de ce cataplasme. Prenés racines de guimauues & de lis, de chacune quatre onces; vingt figues, faites les cuire jusques à ce qu'elles amollissent, ajoustés-y graisse de porc non salee, ou beurre frais quantité suffisante pour cataplasme.

l'entretenir moderément, sans douleur.

Dissoudre le sang caillé és mammelles.

Pour faire abonder en laict les nourrices.

AV contraire des precedés discours, ceux-ci sont propres à faire abonder en LAICT les nourrices, pour la necessité de la nourriture des enfans. A cela paruiẽdra la nourrice, par le frequẽt vsage du bouillon, dãs lequel l'on aura cuit du graind'orge, auec vn peu de semence de fenouïl. Aussi par boire quelques fois de la decoction d'asperges, auec du froment: ou de celle de l'herbe de fenouïl: ou de son jus: ou de celui d'ache: ou de betes exprimés, aprés auoir escaché ces herbes au mortier. Boira en vin ou bouïllon, de la poudre de la racine desseichee de chardon nostre-dame auec poivre & fenouïl: ou de la poudre des ongles de pied de vache, bruslees. Ou mangera des chous bouïllis en eau, y ajoustant vn peu de poivre: ou de la racine de responses ainsi appareillees. La mere-de-famille qui desirera entendre d'auantage de ces choses, lira le liure des Remedes secrets pour les maladies des fẽmes, où elle treuuera matiere de contentement.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES.

Contre les vers des enfans.

COMME en la pluſpart des maladies des femmes, la matrice ſe meſle, ainſi en preſque toutes celles des Infans, les VERS ſe preſentent pour leur faire la guerre comme leurs plus grands ennemis. Dõques ſera la choſe approprier à ſon droit lieu, ſi en tous les remedes, indifferemment, preparés pour deliurer les enfans des maladies qui les trauaillẽt, eſt ajouſté quelque medicament contraire à la vermine. Premieremẽt eſt requis accouſtumer les enfans dés leur premiere aage, à prendre des medecines, afin de rẽdre facile la cure de leurs maladies, ſe laiſſans traiter ſelon les neceſſités. Il ne faut pas attendre à combatre les vers juſqu'à ce qu'ils ſoient eſmeus, ains les preuenãs, bailler à vos enfans à toutes les Lunes nouuelles (qui eſt le temps que les vers s'eſmeuuent naturellemẽt) quelque petite choſe contre la vermine. A ce ſeruice eſt fort propre le ſemen-contra, donné auec vne figue graſſe, ou auec du miel, ou auec des pommes cuites, ou autre matiere douce, à laquelle les vers s'attachans, ſe treuuent pris par leur contraire, dont ils ſont contrains de ſortir du corps. Auſſi le ſuc d'orange, & la poudre de ſon eſcorce, ſont bonnes contre les vers, donnant de l'vn ou de l'autre, ſeparément, auec d'huile d'oliue, vne cueilleree d'argent. Le ſyrop de limons, fait mourir les vers: auſſi les tabletes au ſuccre, faites de la poudre de corne de cerfs, de l'endroit le plus tendre, qui eſt celui au bout des cornes de la beſte croiſſant touſ jours, comme branches d'arbre. La poudre de mente beuë en vin: la graine de coriandre auec jus de grenade. Mais auec plus d'efficace, la rubarbe donnee en ſubtile poudre auec de l'eau de ſcabieuſe, meſmes aux plus petits enfans vn ſcrupule, auec du laict, ou auec trois gouttes de miel rozat. Des gros vers ſortis vifs du ventre des enfans, ſe fait vne excellente poudre pour chaſſer les vers de meſme eſpece. L'on deſſeche tels gros vers ſur vne paëlle chaude, puis redigés en poudre, icelle eſt dõnee à boire aux enfãs auec du vin, de potage, ou de laict, s'ils ſont fort petits. Les applicatiõs exterieures ſe ruẽt de beaucoup cõtre les vers pour les tuer ou chaſſer. Telles ſont, l'herbe des lupins pilee & miſe ſur le ventre: celle de l'abſynthe concaſſee & frite, appliquee ſur l'eſtomach, & ſur la ſuture coronale: les aulx pilés dont eſt fait cataplaſme auec de l'huile de cade, que le vulgaire païſan Frãçois appelle, tal. La ſeule ſenteur dudit huile, dõt les tẽpes, le goſier, l'Eſtomach sõt oingts: auſſi huile petrole. Vrine de ſanglier treuuee dans la veſſie de la beſte lors qu'õ l'eſuẽtre, ainſi emploiees. Porter au col des aulx enfilés cõme vne cheſne, arreſtent les vers de nuire, pour leur forte ſenteur penetrãt juſques à eux, leur eſtãt fort cõtraire. Le ſyrop de cicoree auec rubarbe, eſt bõ cõtre la vermine, & auſſi à toutes autres maladies des enfans: parquoi donnés en à vos enfans à toutes les fois que les verrés faſchés. Les enfãs sõt fort ſujets au deuoiemẽt de l'eſtomach, qui leur cauſe vomiſſemẽt meſme dés leur premiere jeuneſſe: pour lequel arreſter, conuient leur faire porter ſur l'eſtomach vne emplaſtre de maſtic. La façon de l'emplaſtre eſt telle: Faut faire fondre vn peu de cire vierge,

REMEDES. l'estendre sur le cuir, & au milieu d'icelle faire vne fossette, dans laquelle mettrés du mastic fondu & chaud. Le vomissement est aucunement arresté, mettant vn œuf en coque crud contre le gosier de l'enfant, lors que le vomir le presse, dont la froideur, comme aussi de toute autre matiere froide & lisse, accommodable à la partie, font tel seruice.

Pour la guerison des fievres. VOila des remedes à certaine particulieres maladies. En voici pour les FIEVRES affligeans generalement la personne. L'eau distillee de gleuteron, herbe appellee en Languedoc, lampourdes & arpoules, beuë au matin, la quantité de quatre onces, est fort bonne contre toutes sortes de Fievres. Aussi la graine de hieble, ditte en Languedoc augué, pulueriſee, beuë au poids d'vne drachme auec vin blanc. Le jus de betoine & de plantin meslés ensemble, *Continue.* & le vin d'absynthe, y sont profitables. Pour la FIEVRE CONTINVE, le malade s'abstiendra de manger durant vingt-quatre heures, à compter du commencement de la maladie: aussi de l'vsage du vin, pour autant de temps que la fievre le tiendra, buuant cependant de la ptisane: ou de l'eau de fontaine bouïllie auec du gramen: ou de la batuë auec du pain-bis, laquelle boisson l'on ne lui espargnera, pour lui abbatre la chaleur de la fievre. Sera donné à boire au malade, quatre onces d'eau de bouts de chesne: ou autant de celle de chardon-benit: ou de scabieuse: ou de l'eau dans laquelle aura trempé, durant huict ou dix heures, la semence de l'herbe aux puces, auec vn peu de succre. Ou deux doigts dans vn verre, du jus de la petite ozeille, baillé durant la grande ardeur de la fievre. Pour abbatre laquelle, & aussi à chasser la fievre, seruent les applications exterieures, telles que celles-ci. Liés pouls des deux bras le jus tiré de l'ortie griesche, meslé auec de l'onguẽt populeũ. Vn oignon mis sur chasque poignet en dedans le bras, paiant au preallable creusé au milieu, puis rempli le vuide, de mitridat. Cataplasme fait auec de la suie de cheminee, des œufs frés, jaune & blanc, vinaigre, & sel, battus ensemble, attaché auec des linges sur les pouls des bras. Appliquer au cœur & sur l'espine du dos, des cœurs de grenouilles de riuiere. Mettre sous les plantes des pieds, & sur la region du foie, des poissons vifs, appellés, tanches. Pour aucunement corriger l'alteration venant de la grande soif que le patient endure pendant la fievre, on lui laura la langue auec vinaigre & eau roze: puis l'on lui donnera quelque cerize ou agriote confite: ou des cornoailles confite au succre, tres-propres à ce mal. Aprés, lui fera-on tenir en la bouche, quelque piece d'or, ou d'argẽt: ou de christal: ou la pierre triangulaire, qu'on treuue dãs la teste de la carpe: ou des fueilles d'ozeille: car ces choses remuees dans la bouche auec la langue, donnent au malade du soulagement. Ces remedes s'emploieront en attendant le Medecin, qu'on aura mandé pour l'importance de la maladie, laquelle il curera par saignees, clysteres, po-*Quotidienne.* tions, & autres moiens qu'il verra estre propres, selon la complexion du malade, & disposition de la saison. LA FIEVRE QVOTIDIENNE

REMEDES.

sera combatuë par boire tous les jours deuant l'accés, des jus de betoine & de plantain, meslés ensemble. Ou la decoction (deux ou trois doigts dans vn verre chacun matin) faite auec des pois ciches, escorce moienne de sureau, fueilles de betoine, de scolopẽdre; des racines d'ache, de persil, de raues, & d'asperges. Ou d'autre decoction de quinte-fueille, dõt l'herbe boüillie & chaude, sera appliquee en cataplasme sur les poignets du febricitant. Pour la TIERCE. *A quelque chose mal-heur est bon.* Ce prouerbe se treuue verifié en la Fievre Tierce, de laquelle les trois & quatre premiers accés, sont salutaires, seruans au Printemps, à repurger le corps des humeurs superfluës: pour laquelle cause, aucuns se procurent ceste sorte de fievre en telle saison, la tenans pour medecine purgatiue. Mais passés les quatre ou cinq premiers accés, elle est prejudiciable: & touſ-jours en l'Automne, tres dangereuse, pour la crainte d'estre conuertie en quarte, par les prochaines froidures. L'on fera perdre la fievre Tierce par ces remedes. Prenés de l'escorce d'vn jeune noier, de celle qui joint au bois, & aprés l'auoir escachee au mortier, trempés la dans du vin blanc, l'espace de huict ou dix heures: puis coulerés ce vin à trauers d'vn linge blanc, & en donnerés au febricitant, à boire vn plein verre de moienne contenuë, lors que l'accés le saisira. Ce breuuage le fera vomir, & par ce moien expulser & vuider en hors, la malice de la fievre: mais c'est auec violence, pour laquelle cause, n'est-il donné qu'à personnes robustes. De mesme malaxerés & tremperés dans vin blanc, des racines de plantain, & de parelle; & du vin en sera baillé au febricitant, pendant son accés. Les jus de plantain, de pourpier, de pimprenelle, de grenade, beus separément, sont bons contre ceste fievre. Aussi y est bon, de frotter les temples & le front du malade peu deuant l'accés, auec linimẽt cõposé de vers de terre, cuits auec graisse d'oie. De mettre aux poignets, temples, & plantes des pieds, de l'onguẽt populeum, vne once, auec deux drachmes, toile d'araignees, meslés ensemble. Ou cataplasme fait d'ortie griesche, de ruë, & de sauge vne poignee de chacune, autant de suie de cheminee, auec sel, le tout pilé & incorporé auec vinaigre. Ainsi qu'és precedẽtes fievres, en ceste-ci le malade s'abstiendra de vin; ou s'il ne s'en peut passer, ce sera fort peu qu'on lui en donnera à boire en grande abondance d'eau cuite. Et pour toutes fievres, indifferemment, est neccessaire tenir le ventre lasche du patient. Touchant la Fievre QVARTE, elle est plus longue que dangereuse, auenant peu souuent, que le malade meure de telle maladie. Plusieurs remedes sont emploiés à la gueriſon, mais peu rencontrent. Ceux-ci se treuuent asseurés par les reiterees experiences, c'est assauoir, La graine de hieble le poids d'vne drachme, pour gens delicats, & d'vne & demie pour robustes: pour enfans, demie drachme suffit. La graine sera mise en poudre subtile, puis trempee durant vne heure, en deux doigts de bon vin blanc, ou à son defaut, de clairet, & ainsi la donnerés à boire au febricitant lors que l'accés le saisira. Autre, Vne noix muscade sera dessechee sur la paële chaude, puis mise en poudre, de laquelle sera dõ-

Tierce.

Quarte.

REMEDES. né au febricitant tous les jours au matin, bien qu'il ne soit jour d'accés, demie drachme auec du vin blanc. Autre, Faire cataplasme le long de l'espine du dos auec de la theriaque: ou frotter le dos de puis la nucque du col jusques aux fesses, auec de l'eau de vie sur le poinct que l'accés vient: & continuer le frotter tant longuement, que le malade le pourra souffrir. Autre, Appliquer sous la plante des pieds, des pigeons fendus *Regime.* du long du ventre, tous vifs & ouuerts, & là attachés. Au contraire des autres Fievres ceste-ci est froide, pour laquelle cause, le febricitãt de la Quarte, boira du vin auec peu ou point d'eau, afin de l'eschauffer; & pour la mesme cause, prendra tous les mains vn œuf frés, cuit mollet, auec cinq ou six grains de poivre. En toute fievre terminee, ceci est à obseruer, que de se garder de manger le jour que l'accés doit venir, & jusques à ce qu'il soit passé. voire le precedent jour manger fort sobremẽt, afin que la fievre trouuant le corps vuide, par faute de nourriture, n'y face plus de sejour.

Peste. ENTRE toutes les maladies par lesquelles Dieu chastie les pechés des hommes, la PESTE est la plus redoutable, pour la violence de son venim, tuant en peu de tẽps, ceux qu'il attrape: & ce auec tant de contagion, que les Medecins mesmes s'approchent des pestiferés, qu'auec grand danger de leur vie; dont auient, les remedes estre emploiés rarement, ou rien du tout; & à tel defaut plusieurs personnes perir en ceste abysme: car moiennant prompt secours, & la benediction de Dieu, la pluspart en reschape. Or si és communes maladies, il est requis à chacun recercher les moiens de s'en deliurer: encores plus en temps de Peste, se doit-on estudier à ne tũber en si dãgereux mal; ou y estãt, d'en sortir. Telle solicitude appartient à toutes sortes de personnes, pour la commune affection que chacun a de conseruer sa vie: mais specialement ce sont les habitans des champs, qui ont plus d'occasion de s'instruire sur ceste matiere, à cause que leur solitude les priue des gens de secours, dont les villes sont pourueuës. Deux choses a-on premierement à faire en tel temps calamiteux, c'est assauoir, A se preseruer de *Premier remede.* mal, &, A le curer estant venu. Le plus asseuré moien de se preseruer de Peste, est, de ne communiquer aucunement auec les pestiferés, ains habiter en lieu sain, d'aer plus froid & sec, que chaud & humide: & se souuenant du commandement de nos Ancestres, *Cito, Longè, Tardè*, deslogera tost de son lieu infect, pour se retirer loing en vn lieu salutaire, duquel il ne se hastera de retourner, ains attendra le danger estre passé chés soi. Tous païs ne sont indifferemment de mesme sujets à la Peste, ains plus ou moins, les vns que les autres. Aux Meridionnaux, la Peste est plus violente, qu'aux Septentrionnaux. Des corps il en est ainsi: car les personnes jeunes, prennent plustost la Peste, que les vieilles: les sanguines, que les coleres: les coleres, que les phlegmatiques: & celles ci, que les melancoliques. Qu'on ne s'arreste pour-

Quels lieux & quelles personnes sõt les plus sujettes à la Peste.

tant sur telles distinctions, ains que chacun, en quel lieu qu'il habite, quelle aage & quelle complexion qu'il ait, pense à euiter tels perils auec autant d'affection que Dieu lui en dõne de moien: implorant sa misericorde en si grandes calamités. L'habitation sera salutaire, si elle est en lieu aëré, esleué, exposé au Soleil, & aux vents, non aquatique ni marescageux. Le logis percé de tous costés pour la libre entree du Soleil & passage des vents. L'on y fera touſiours bon feu; non seulement aux cuisines, ains aux autres cheminees des salles & chambres; aussi parmy tous les membres de la maison, indifferemment, és galeries, basse-courts & autres lieux communs: car le feu purge l'aer, chassant les mauuaises vapeurs, mesme si le feu est fait de bois ayãt quelque bonne qualité, medecinale ou odorante, comme cade, genevre, cyprés, laurier, sapin, rosmarin, lauande, aspic & semblables. En Hyuer principalement le feu est de requeste: & en Esté, mesme la nuict. Quelquefois l'on bruslera de l'encens, des parfums compolés de benjouin, labdanum, storax & semblables drogues. Les chambres seront souuent arrousees auec du vinaigre, & eau roze. L'on y espãdra des herbes, & fleurs, de bonne senteur, rosmarin, sauge, melisse, rozes, œillets, & autres selon le lieu & le temps. Durant la chaleur, les chambres seront rafreschies auec rameure de chesne, de saule, & de vigne, dont l'on tapissera les murailles. Par tels moiens, l'aer se repurgera des mauuaises vapeurs procedantes de la constellation de l'annee tendante à contagion. Quant aux personnes; sera bon porter auec soi, des parfums precieux compolés de musc, d'ambre-gris, de ciuete, de storax, de labdanum, d'iris, & autres exquises matieres. Se lauer quelques fois les mains auec de l'eau d'ange, ou de nasse, ou de roze: souuent auec du bon vinaigre rozat, s'en frotter le nés, sentir le vinaigre par le moien d'vne esponge trempee en icelui, qu'on maniera à tous coups. Se vestir proprement & nettement. Les femmes sujettes à la suffocation de la matrice, & à catarres, & celles qui sont enceintes, se garderont de se seruir de tels parfums, de peur que cuidans euiter vn danger, elles ne tumbent en vn autre. Plusieurs pierres precieuses y a-il, dont les vertus resistent à la Peste, qu'on portera penduës au col, ou és doigts en anneaux. Le rubi, l'esmeraude, la jacinte, le saphir, le grenat, sont de ce nombre. L'on en portera, auec efficace, au doigt de la main gauche appellé, Medecin, d'autant qu'il respõd au cœur. La nourriture est fort remarquable en temps contagieux. La Peste aiant grande prise sur les personnes saillans en cest endroit. Le trop & le peu manger sont pernicieux à ce mal, & l'vsage des viandes de difficile digestion: comme au contraire, salutaire la sobrieté & la nourriture de chairs delicates & autres viures bien qualifiés. Du pain & du vin de mesme, estans bien choisis de bonne matiere sans corruption. Il n'est pas bon de sortir au matin du logis aiant l'estomach vuide, de peur d'attirer facilement le mauuais aer de la saison, pour lequel danger preuenir, l'on prendra deux doigts de vin auec vn peu de pain, auant que desloger, si mieux on n'aime, & pour

REMEDES.

Quelle habitation requise en temps de Peste.

Comment s'y manier.

Auis pour les femmes

Pierres bõnes contre la Peste.

Regime.

REMEDES plus de seurté, vser de quelques-vns des preseruatifs suiuans. Au reste chacun prendra ses repas & se traictera selon sa complexion sans excés Le vinaigre est fort estimé en temps de Peste, pour plusieurs vertus medicinales qu'il a: parquoi ceux ausquels il n'est naturellement contraire, s'en seruiront largement, à leur viure ordinaire: comme aussi de l'ozeille pour ses bonnes qualités, en potage, & en sauces auec du pouliot, marjolaine & souci. La bourrache, la bugloſſe, & le saffran, ceſtuici en petite quantité, sont bonnes en toutes saisons. Les oranges, citrõs, limons, grenades, sont salutaires en temps de Peste. Quant aux fruits des arbres, plusieurs y en a-il dont l'vsage moderé est loüable, cõme poires de bon-chrestien, pommes de court-pendu, prunes de Damas, & autres bien choisis & cueillis meurs, qu'on confira au sucre auec de la canelle pour les corriger. La noix confite au sucre sert non-seulement d'exquis aliment, ains de preseruatif contre la Peste. Le dormir & le veiller sont aussi moderés, l'excés de l'vn & de l'autre estant dangereux en la contagion. De mesme en est-il de l'exercice, dont le moderé est touſ-jours le plus loüable; bien que pernicieux est le beaucoup reposer, que le beaucoup trauailler en temps de Peste, de laquelle plusieurs ont esté deliurés, par grand exercice. Est à desirer d'auoir bon ventre, tel le se procurant; premieremẽt, par le viure ordinaire bien reglé, puis, par quelques petites prises & clysteres laxatifs. Ceux qui ont des hemorroïdes, des fistules, ou des fontanelles, ne les fermeront en tel tẽps, ains les laisseront fluer, pour donner cours à leurs mauuaises humeurs, dont la Peste en sera d'autant esloignee. Auec tous ces regimes, le tenir joieusement, est neceſſaire: parquoi se laissant conduire à Dieu, inuoquant son aide, l'on passera le temps en choses honnestes, chassant toutes occasions de tristesse & crainte de Peste. Nous ajousterons à telle bonne conduite, des remedes appropriés au temps, tels les recerchans.

Pillules. Les pillules d'aloés & de myrrhe, preseruent les personnes de tout venim, si on en prend le poids de demie drachme, de deux en deux ou de trois en trois jours, puis beuuant vn peu de bon vin trempé en eau roze ou d'ozeille: Aucuns en prennent tous les jours, soir ou matin, selõ leur complexion, vne petite pillule, pesant la sixiesme partie d'vne drachme qu'on destrempe, estant dure, auec du syrop de limon, ou à son defaut du vin, & incontinent boiuent vn peu de vin, comme dessus. L'Antiquité a auctorisé ce remede contre la Peste, inuenté par le Roi Mitridatés, & retenu jusques à present pour salutaire, par les reïterees experiences. Il est composé d'vne figue grasse, d'vne noix seche, & de quatre ou

Eaux. cinq fueilles de rue, meslés ensemble. Ces eaux sont tres-bõnes à ce mal, empeschans le venim de donner au cœur; d'ozeille: de chardon-benit: de noix. La suiuante, dite par excellence, eau contre la Peste, est singuliere, laquelle composerés ainsi: Prenés au mois de Iuin, chardon-benit, pimprenelle, scabieuse, gentiane, souchet, autant de l'vne que de l'autre: fleurs de bugloſſe, rozes rouges: herbes d'ozeille & de morsus diaboli, au double des autres: mettés le tout tremper en vin blanc, & eau roze,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

durant dix ou douze heures, puis retiré de là, faites-le distiller au bain-de-marie, y aioustant demie once de bolarmene pour chacune liure d'herbes. L'eau qui en sortira sera serree dans vne phiole, & sur vne pinte d'icelle eau, l'on mettra demie once de sandal citrin en poudre, & vne drachme de saffran, puis la phiole sera exposee vn mois au Soleil d'Esté. Elle sert & de preseruatif, & de cure; l'on en donne à boire trois doigts en vn verre au malade incontinent qu'il se sent frappé, y aioustant à chacune prise, vn peu de sucre & de canelle, pour la rendre tãt plus facile. Autre eau restauratiue & refrigerante, contre toutes fievres malignes & pestilentialles. Prenés conserues de violetes, de nenufar, melisse, bourrache & bugloſſe, de chacune deux drachmes; escorce de citron confit & tourmentille, racines d'angelique & de gentiane, de chacune demie-once: poudre elite de diamargariton froid, de tous les sandaux, bolarmene, des trochisques de camphre, bois d'aloés de chacun deux onces: raclure d'iuoire, corne de cerf, macis, canelle, cloux de girofle, semence de chardon-benit, de chacun vne drachme, theriaque vieille trois drachmes; de la decoction de deux poulets ou chapons alterés auec ozeille, scabieuse, laictue, bourrache, bugloſſe quatre drachmes. Tout ceci soit mis dans l'alambic de verre auec quelques bonnes chairs, & la miette de deux pains blancs destrempee en vin blanc; & distillé à feu lent. A chacune liure de l'eau qui en sortira seront aioustees quatre onces de syrop aceteux de limon meslés ensemble, dont le patient vsera à toute heure. Les racines de l'angelique & de la enula-campana, sont remedes seruans beaucoup en ceſt endroit: l'on tiendra à la bouche, de l'vne de l'autre, de la grosseur d'vn pois ciche, trempés en Hyuer dans du vin, & en Esté, dans de l'eau roze, & pour en rendre l'vsage plus plaisant, l'on confira ces racines au sec auec sucre. Ces poudres aussi. Prenés aloé cicotrin, myrrhe, canelle fine, de chacun trois drachmes: clous de girofle, bois d'aloé, mastic, bolarmene, de chacun deux drachmes: le tout sera mis en subtile poudre, dont l'on prendra au matin, le poids de deux deniers en vin blanc, trempé auec vn peu d'eau d'ozeille. Autre eau. Prenés rosmarin, aluïne, sauge menue, artemise, ferrouïl, ruë, autant de l'vne que de l'autre, racines & fueilles: estans curieusement lauees tremperont en vin blanc, trois jours, les remuant souuent auec vn baston: au quatrieſme, le tout, assauoir, herbes & vin, sera distillé, dont l'eau en sortant donnee vn peu chaude en la quantité de deux doigts dãs vn verre, preseruera la personne de venim: & en outre, guerira de la Peſte, pourueu qu'on l'emploie à tẽps, cõme dans les premieres vingt-quatre heures. Dés incontinẽt qu'on se sent frappé de Peſte, conuient changer d'aer: ou de maison; ou du moins de chambre, & de tous habits, & parfumer la chambre par les moiens sus escripts. Le malade se doit contraindre à prendre souuent à manger & à boire, plus ou moins selon que la fievre est grande ou petite: & tant plus la chaleur apparoist grande en dehors, tant moindre nourrissement est conuenable. Les viures seront de facile digestiõ, comme potages, coulis de pou-

REMEDES.

Racines.

Poudres.

Autre eau

Comment se traitera le malade.

REMEDES lailles, mouton, & autres delicates chairs, auec vinaigre, eau roze, jus d'ozeille. Quelques poiſſons y a-il, non contraires à ce mal, comme perches, brochets, ſolets. Vſera d'orge mundé, auec laict d'amendes douces, d'œufs frés, pochés, ou cuits en eau, mangés auec jus d'ozeille. Des prunes de Damas, de perdigonnes, & autres delicates cuites, & mangees auec ſuccre rozat. Des oranges, limons, grenades, capres. De bon pain, cuit d'vn jour. Touchant le boire, ce ſera peu de vin blanc, ou de clairet, encores bien trempé auec eau bouïllie, pourueu qu'il n'ait grande fievre: car cela eſtant, ſa boiſſon tant au repas que dehors, ſera d'eau de fontaine, bouïllie, qu'on corrigera auec jus de grenade: ou d'orange: ou de limons: ou jus de pommes aigres. Eſtant la perſonne jeune & robuſte, de complexion chaude, fort alteree en temps chaud, non de nature ſujet à coliques paſſions, hydropiſie, ou apoſtumes interieures, pourra boire de belle eau ſortant de la fontaine, à grands traits, non à petits, de peur d'augmenter la chaleur, ainſi qu'on le void pratiquer au mareſchal, par arrouſer ſon feu auec de l'eau, peu à peu. La ptiſane auec ſuccre rozat, lui eſt bonne meſme

Du dormir entre les repas. On le gardera de dormir au commencement, durant vingt-quatre heures, pour deſtourner le venim de paſſer juſques au cœur; aprés ce terme, il dormira, mais peu, par interualles, pour lui conſeruer ſa vertu. Le ventre lui ſera tenu laſche. A meſme inſtant qu'il ſe ſentira ſaiſi de la maladie, changeant de logis ou n'en changeant point, prendra vne drachme de bolarmene en pou-

Poudre de bolarmene comment preparee. dre, deſtrempee en eau roze & vin blanc: & vomiſſant telle boiſſon, en reprendra pour la ſeconde fois de meſme, voire pour la troiſieſme. Le bolarmene eſt preparé pour ce particulier ſeruice, en ceſte ſorte. Mettés en poudre la quantité de bolarmene que voudrés: faites le tremper deux heures en eau d'ozeille, laiſſés le ſecher à l'ombre eſtant ſec, retrempés-le dans l'eau d'ozeille pour la ſeconde fois, voire pour la troiſieſme, & quatrieſme, touſ-jours le reſechant; finalement remis en poudre, icelle ſera ſerree dans vn ſachet & de cuir & gardee cherement pour la neceſſité, laquelle ainſi preparee ſe maintient bonne long temps. Autre exquiſe poudre. Prenés poudres de

Autre. roſmarin deux onces, d'abſynthe vne once, d'enula campana vne once, de ſcabieuſe demie once, de la petite centauree demie once: de toutes ces poudres enſemble en compoſerés vne, dont l'on baillera au patient de la groſſeur d vne feve auec du fort vinaigre rozat, vne cueilleree d'argent, puis ſera mis dans le lict chaud pour y ſuer. car par la ſueur, la Peſte s'en ira ſans percer, moiennant la grace de

Decoction. Dieu. Le meſme fait la decoction des cimes de l'herbe de ginete ſauuage, faite en vin blanc, beuë vn plein verre, puis ſe couchant chaude-

Jus. ment. Le jus de l'herbe de ſouci exprimé dans le mortier auec de l'eau chaude, beu demi verre, lors qu'on ſe ſent accueilli de la Peſte, empeſche que le venim ne touche au cœur, continuant le remede de ſix en ſix heures; & finalement deliure le peſtiferé du mal. Semblable

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

vertu ont la licorne trempee ou ratiſſee dans du bon vin, & icelui beu; & la compoſition ſuiuante en forme d'opiate ou trochiſques. Pulueriſés de la racine de ſouchet ſechee à l'ombre, du ſaffran, & de la graine de mouſtarde, autant de l'vne que de l'autre; meſlés ces poudres enſemble auec du mitridat, autant que de l'vne deſdites poudres, & du vinaigre rozat, ce qu'il en faudra. Aprés les premiers remedes, arreſtans le mal de paſſer outre; pour le chaſſer du tout, l'on continuera à donner au malade és jours ſuiuans, vne fois chacun, du matin ou du ſoir, vne heure deuant le repas, de la pouldre de bolarmene preparee, comme deſſus: ou du ſyrop de limon, auec eau d'ozeille: ou de morſus-diaboli: ou de ſouchet: ou de chardon-benit. Defaillant le ſyrop, leſdites eaux ſeront emploiees: ou celle contre la Peſte ci-deuant deſcripte. La priſe des ſyrop ou eaux, ſera ſuiuie, pied à pied, d'vne lozenge de diamargariton froid, ou des trois ſandaux, ou poudres, par ordonnance du Medecin, ſi faire ſe peut. La grande efficace de gueriſon que la ſaignee a en ce mal, en rend neceſſaire l'vſage, au defaut de laquelle, ou eſtant mal-faite, pluſieurs perſonnes ſe perdent. Cela auient par faute de Chirurgien; ou de Chirurgien mal expert, n'eſtant conſeillé par Medecin, à cauſe du miſerable temps contagieux, reculant les gens de ſecours. En telles neceſſités, ne faut que le Chirurgien attende election de jour ni d'heure, pour faire ſaignee, ains doit emploier le temps & l'occaſion. Les jeunes gens ſanguins, bien charnus, abondans en ſang meſlé auec autres humeurs, requierent grande ſaignee. Elle ſe fera toutes-fois par moderation; encores non tout à la fois, ains à deux venuës. En la premiere ſaignee, la plaie ſera laiſſee entr'ouuerte, y appliquant deſſus de l'huile, à ce que le ſang n'en coule, pour la re-ouurir quatre ou cinq heures aprés, afin d'acheuer d'en tirer le ſang requis. Au contraire, peu de ſang ſera tiré du perſonnage qui n'en a abondance, ains ce ſera ſelon ſa vertu & la qualité de ſes humeurs. Iugement qui appartient à l'expert Medecin, auquel l'on recourra, ſi la miſere du temps n'en oſte le moien. Pluſieurs ſçauans Medecins ne permettent la ſaignee, indifferemment, à toutes perſonnes, diuerſes d'aage & de ſexe; excluans d'icelles les moindres de quatorze ans, les vieilles gẽs decrepits, les femmes enceintes (meſmes en leurs derniers mois) celles qui ont de nouueau enfanté, ou qui ont actuellement leurs purgatiõs, toutes gens debiles, ſpecialement celles qui ont la fievre peſtilentiale, qu'au preallable la boce ou le charbon, n'aient paru quelques jours deuant. Il y a des vieilles gens de grande vertu & forte complexion: auſſi des jeunes de dix ou douze ans, plus robuſtes que d'autres plus aagees. Tels ſeront ſecourus par quelque petite euacuation, qui les tirera du danger de mort, à quoi ira-on auec diſcretion. Comme auſſi eſt tres-neceſſaire, que le Chirurgien euite l'erreur de prendre vne veine pour l'autre, par lequel le venim eſtant attiré au cœur, cauſe la mort du patient. Si la Peſte paroiſt ſous l'aureille, faut ſaigner le malade de la veine

REMEDES.

Licorne.

Saignee.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. du chef du bras, ou en rameau, qui est sur la main entre le gros doigt & son prochain. Si elle est en la gorge, faut aussi prendre icelle veine; & aprés vn peu de temps, est bon d'ouurir les deux veines qui sont sous la langue. Si elle gist sous l'aisselle, faut prendre la veine ditte, Mediane, qui est entre celle du chef & celle du foie. Si elle est sortie en l'aine, faut prendre la Saphene, qui est en la cheuille du pied en la partie interieure; ou en defaut de la treuuer, celle qui est entre le gros orteil & son voisin. Si en la hanche en dehors, faut prendre la Sciatique, qui est situee sous la cheuille du pied en la partie exterieure. Lesquelles saignees, se doiuent faire le plustost qu'on peut, pour couper chemin au mal, toutesfois, sous les termes sus-escrits, & en gardant de dormir le patient, comme dessus est dit. Au lieu de la saignee, l'on emploiera les ventouses, és personnes qui ne peuuent estre licitement saignees, & ce auec ou sans scarification, aiant esgard à la portee du patient. La ventouse sera appliquee sur le col, estant la Peste sous l'aureille, ou en la gorge. Si elle est sous l'aisselle, la ventouse se mettra sur l'espaule au mesme costé du mal. Et sur les fesses, auenant qu'elle soit en l'inguine ou aine. Touchãt la purgation, le lendemain de la saignee ou de l'application des ventouses, sera donné au patient le grand matin vne once de casse ou de manne, plus ou moins, selon la vertu, l'aage, la repletion de la personne & autres considerations, telles drogues, au preallable destrempees en eau d'ozeille, ou de souchet; ou vne drachme de pillules communes ramollies en eau d'endiuie. L'on cõtinuera à faire prendre au patiẽt, des eaux, poudres, & autres choses confortatiues ci deuant specifiees, & ce par journees & interualles. Escheant plus ample purgation, le Medecin en ordonnera. Finalement, pour se deliurer du tout de ce grand mal, l'on viendra aux applications exterieures, esquelles l'on ne se seruira aucunement de pas vne medecine repercussiue, de peur de faire retrograder le venim dans le corps à la ruine du patient. Incontinent aprés la saignee, ou l'emploi des ventouses, l'on appliquera sur la boce vn oignon blanc ainsi preparé. L'oignon choisi blanc & grand, est creusé par le milieu, puis le vuide est rempli de fine theriaque vieille auec de l'eau de vie. Le trou est refermé de la piece premierement enleuee, & aprés auoir bien lié l'oignon à tout du filet, & enuelopé de papier, est mis cuire sous les cendres à petit feu, d'où retiré, puis escaché est tout chaud appliqué sur le mal. Plusieurs oignons conuient appareiller de mesme, pour les appliquer sur le mal deux heures l'vn aprés l'autre: voire d'aucuns l'on en exprime le jus, pour en donner à boire au patient & se seruir de preseruatif contre la Peste, tres-vtile en tel cas. Aucuns appliquẽt sur la Peste pour en retirer le venim, vn coq vif, duquel aiant plumé le fondement, & aprés y auoir mis du sel, le font joindre fermement cõtre l'apostume, y tenant dessus longuement le coq, & d'icelui fermant le bec par fois, pour lui faire retenir son haleine, afin de tant mieux attirer le venim. Si le coq en meurt, à vn autre, reïterant le remede à ladite maniere, ou bien en fendant le coq de son long estant encores vif, & ouuert

Ventouses

Purgation

Applications exterines.

ouuert, l'appliquer chaudement contre le mal. Ceux qui feront tel seruice, seront soigneux de faire bruſler les coqs aprés les auoir retirés de dessus le mal, & de telle sorte que la vapeur ne puisse offenser aucun. En cest endroit, sont conuenablement emploiés l'emplastre composé de galbanum, de diaculum ammoniac. Celui fait auec des figues seches, leuain fort aigre, raisins secs sans pepin, broiés & incorporés ensemble auec huile de camomille. Aucuns appliquent trois ou quatre doigts au dessous de la boce, vne herbe cauſtique, nomme pied-de corbin, qui engendre sur le lieu vne vessie, qu'aprés ils percent, & entretiennent la plaie ouuerte, par vne espace de temps: ladite herbe s'appliquera au haut du bras, si la boce est sous l'aiſſelle. Toutes ces choses preparent le mal à receuoir le remede maturatif, qui sera fait par l'aduis des experts Medecins & Chirurgiens, comme ils le verront conuenable, meſme perceront l'apoſtume auant qu'il soit fort meurt, puis procederont par mundificatifs & incarnatifs, à la maniere des autres apoſtumes. Et auenant que par calamité de la ſaiſon, l'on ne puisse finer des gẽs & drogues de secours requises à tel defaut, pour faire meurir l'apoſtume, la mere de famille se conduira en ceſte sorte se seruant des matieres qu'elles tirera de son iardin & de sa baſſe-cour. Prendra mauues, racine de guimauues, oignons de lis, le tout sera bien laué, puis broié dans vn mortier auec semence de lin & fenugrec, aprés incorporé auec sein de pourceau, en sera fait emplaſtre, qu'on appliquera sur le mal: lequel emplaſtre ſuffira de renouueller vne fois le jour, & sans attendre l'entiere maturité de l'apoſtume elle sera percee comme dessus. Si aprés il y a grande douleur, tiendrés dans la plaie, durãt vingt-quatre heures, vne tente trempee dans vn moieu d'œuf fort batu; y aiouſtant de l'huile rozat, ou de la graiſſe de poule, cas eſtant que la douleur continuë. Pour mundifier faites emplaſtre d'vn moieu d'œuf, meſlé auec farine d'orge, & peu de miel rozat. Pour conſolider la plaie, appliquerés dessus fueilles d'eſclaire broiees: ou auec cire & jus d'eſclaire faites onguent, duquel elle sera oincte, comme l'on fait és autres apoſtumes. REMEDES

TOVCHANT LA GOVTTE, le commun dit *Qu'à la Goutte. Goutte le Medecin ne void goutte*, fondé ſur la difficile gueriſon de tel mal, d'aucuns tenu incurable. Toutesfois au ſoulagement dẽ noſtre infirmité, Dieu a manifeſté quelques remedes pour telle longue & faſcheuſe maladie, dont les ſuiuans ont eſté heureuſement emploiés par pluſieurs. Prenés deux liures cire neufue, autant de beurre frais, faites-les bouïllir enſẽble, bouïllans, les verſerés ſur du bon vin clairet, où ces matieres se geleront: d'où retirees, en ferés vne maſſe, laquelle, chaude, sera appliquee ſur la partie dolente. Autre. Prenés vne chopine d'huile de chanvre, & quatre fois autant de bon vin blanc, deux poignees d'herbe de pas-de-lion, tout cela sera bouïlli enſemble juſques à la conſomption de la moitié, dont la deco-

REMEDES.

ction sera emploiee fort chaude, à frotter les lieux douloureux. Le mesme est fait de l'onction de l huile d'aspic, & du jus de guimauues, par égale portion, De l'huile d'oliue dans lequel auront boüilli des grenoüilles, jusqu'à la separation des os d'auec la chair. Des huiles de canelle, de cire, & de sel, meslés ensemble par egale portion. Contre la Goutte est aussi fort bonne ceste composition. Prenés, sauge sauuage, scabieuse, consolde petite, hieble racines & fueille, le tout boüillira longuement ensemble en vin, & aprés en auoir coulé la decoction par vn linge, ajousterés dans icelle, de la graisse de pied de beuf, de l'huile d'aspic, & de l'eau de vie. Mais par sus tout autre remede l'emplastre suiuant est souuerain pour la gueriſon de toutes Gouttes, sciatique & autres, authorisé par reiterees experiences, qui en ont fait curieusement recercher la recepte. Il est appellé en Latin, *Emplastrum de ranis*, c'est à dire, de grenoüilles, parce que le corps d'icelui est de grenoüilles. Prenés six grenoüilles viuantes, grosses & grasses, huiles de camomille, d'aneth, de spicarnardi, de lis, de chacun deux onces: huile de saffran vne once: graisse de pourceau non salee vne liure: graisse de veau demie liure: euforbe cinq drachmes: encens dix drachmes: huile laurin vne once & demie: graisse de vipere deux onces: vers de terre laués en vin trois onces & demie: suc de la racine du petit suzeau, en Latin appellé, *ebulus*, deux onces: enula campana deux onces: fleur de chenant, c'est vne fleur de laquelle les chameaux se paissent, stecados, matricaire, de chacun vne manipule: vin odorant deux liures: faites le tout boüillir ensemble jusques à la consomption du vin, puis coulé par le tamis, y soient ajoustees, litarge d'or vne liure: therebentine claire deux onces: cire blanche autant qu'il suffise, storax liquide vne once & demie: en soit fait emplastre selon l'art. L'huile de lis blanc, est treslalutaire à la gueriſon de la Goutte, mais il fait plus d'effait vieux, que nouueau. D'entre plusieurs, les remedes sus-escrits ont esté choisis & tirés, comme les plus asseurés: lesquels neantmoins ne profitent également sur toutes personnes, indifferemment pour la diuersité des complexions: selon lesquelles, est neceſſaire purger les humeurs peccantes, pour preparer le goutteux à receuoir les applications requises, qui sans abuser du delai que la longueur de la maladie lui donne recerchera de bonne heure l'experimenté Medecin, pour combatre la Goutte icelle estant jeune, sans attendre que vieille, rende vain le remede. Le regime du viure est l'vn des principaux articles de la gueriſon de ceste maladie, à laquelle le vin estant fort contraire le goutteux se resouldra d'en boire fort sobremẽt, si mieux il n'aime d'en bannir du tout l'vsage, pour le bien de sa santé.

Purgations.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

POVR PVRGER les corps, plusieurs moiens y a-il, dont les plus desirables, sont les moins violens. La sobrieté au viure ordinaire, l'vsage de bonnes viandes, l'exercice moderé, facilitent la Purgation, n'estans les personnes ainsi traittees, par trop abondantes en mauuaises humeurs. Neantmoins pour bien attrempees qu'elles soient, & en viure & en exercice, peu ou moins s'en treuuent, qui n'aient besoin d'estre purgees au bout de quelque temps, pour faire euacuer le superflu qui à la longue s'amasse dans le corps, en nettoiant par là l'interieur. Ce sera auec beaucoup d'vtilité, si l'on se resoud là, que de prendre de fois à autre, quelques petits laxatifs, comme clysteres, pillules, ou breuuages, par telle preuoiance preuenant les grandes maladies, qui, venuës, nous contraignent de recourir aux fortes medecines. Se faire donner vn couple de clysteres de quinze en quinze jours, ou de mois en mois, tient le ventre en bon estat lauant les intestins: ausquels clysteres, par l'auis du Medecin, seront aioustees les drogues regardãs l'humeur peccante de la personne. L'vsage des pillules d'aloës auec de myrrhe trẽpees en vin ou syrop de capilli-veneris, est fort salutaire pour les rheumes, pour l'estomach, pour la veuë, pour l'ouïe, prinses vne fois la sepmaine. L'on amollira le ventre estant constipé, prenant de la poudre des fueilles de rozes de Damas le poids d'vn escu, auec du boüillon; & ce au matin à l'entree du disner. Aussi auec des syrops laxatifs aromatisés, preparés à ce seruice, en diuerses sortes. Auec de la casse seule. Auec des vins, dans lesquels l'on aura faict boüillir des herbes laxatiues, lors qu'en temps de vendanges, les vins sont en moust. Aussi durant l'annee, se fait vn vin purgatif en ceste maniere. Prenés huict onces senné, trié, trois chopines vin blanc, vne once anis concassé, deux onces racine de cichoree. Faites le tout tremper trois jours entiers, puis coulerés le vin à trauers d'vn linge blanc, & d'icelui prendrés à chasque fois, quatre onces seulement. De tels petits moiens & autres l'on vsera durant l'annee selon la disposition. Au Printemps, l'on euacue les humeurs, par la decoction des rozes incarnates, beuë durãt huict ou neuf matins, vne escuellee chacun. Par manger en salade, des fueilles de pecher. Mais beaucoup plus profitablemẽt est purgee la personne par la graine de hieble, la prenant pulueriſee auec du vin blãc ou clairet, au poids d'vne drachme & demie, ou de deux, la personne estant robuste; & delicate, vne, ou vne & demie. Il y en a qui rejettent ceste graine, par estre acre & violente, mais ne fera pas la mere-de-famille, qui s'en seruira à purger ses seruiteurs, qui font grand exercice, voire ne la refusera elle à ses enfans, leur en donnãt en petite quantité, comme vne demie drachme ou moins, pour sa vertu admirable à purger, prinse en graine à la maniere susdite: & encores auec plus d'efficace, & moins de violẽce, purge l'huile de ceste graine que la graine mesme. Pour lesquels exquis seruices, la mere-de-famille fera bonne prouision de ceste graine en saison, pour s'en seruir durant l'annee; l'emploiãt au besoin, & en graine & en huile.

REMEDES.

Regime.

Clysteres.

Pillules.

Poudre de roze de Damas.

Syrops.

Vins.

Vin de senné.

Decoction de rozes.

Fleur de pecher.

Graine de hieble.

Huile de hieble.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. L'herbe de hieble qu'en Languedoc l'on appelle, *augué* & *eué*, croist és champs estans en friche, & la graine est meure en mesme temps que les raisins. En vendanges donques, ceste graine sera cueillie en parfaite maturité, & aprés l'auoir etcouisse & vannee pour la separer de la poussiere, sera jettee dans l'eau retenant la graine qui pour sa pesanteur, tumbe à fons, & rejettant l'autre dont la legereté la fait nager au dessus de l'eau, comme de nulle valeur. par telle espreuue, distinguant la bonne d'auec la mauuaise. Aprés tiree de l'eau, on la lauera dans du vin blanc, puis sechee à l'ombre, sera serree dans des sachets pour y estre gardee. Voila la maniere de recueillir la graine de hieble, & voici celle d'en tirer l'huile. Mettés en subtile poudre dix liures de graine de hieble, bien purifiee & nette; faites-la boüillir en eau claire, dans vn grand pot de terre vitree, sept ou huict heures durant, & à mesure que l'eau se consumera, y en mettrés de nouuelle estant chaude. Recueillirés soigneusement l'escume, comme le toral de ce que cerchons en cest endroit, la serrerés dans vn vaze de verre, & aprés l'auoir bien bouché & lutté, l'enfouirés profondement dans du recent fumier de cheual, à la chaleur duquel, l'escume se putrefiera dans huict ou dix jours, passés lesquels, retirerés vostre vaze tout doucement sans esmouuoir la matiere; au fons duquel vaze, treuuerés le flegme, & l'huile nageant dessus icelui, tel que desirés. Separerés l'vn de l'autre, jettant au loin le flegme, par estre de nulle valeur: & (aprés auoir passé l'huile à trauers d'vne estamine, pour le purifier & rendre net) le serrerés curieusement, dans des fioles de verre, pour son excellente vertu à purger, duquel, demie cueilleree d'argent, suffit à purger vn corps moiennement robuste, beuë auec du boüillon, au matin quatre heures deuant disner. Outre lequel seruice, est cest huile singulier pour guerir les douleurs des membres: au seul frotter duquel, estant chaud la douleur s'appaise. Autre maniere de se purger doucement, est la suiuante, dont l'on se peut seruir durant l'annee, sans limite de saison. Faites faire vn boüillon d'vn poulet, ou d'vn quartier de poule, ou d'vn peu de bon mouton, non guiere gras, y mettant dedans vne poignee de bonnes herbes, comme bourrache, ozeille, laictue, cichorees franche & sauuage, autant de l'vne que de l'autre: Quand le boüillon sera fait, le coulerés à trauers d'vn linge net dans vn pot de terre vernie, y mettrés incontinent vne once de bon senné auec vn peu de canelle & d'anis: boucherés trés-bien le pot de trois ou quatre doubles de papier liés auec du filet, afin que la vapeur ne s'en exhale; mettrés le pot sur la braise pour y boüillir vn couple de boüillons seulement; puis retiré de là, le laisserés sur les cendres chaudes bien enueloppé d'icelles pour y demeurer chaudement tout le long de la nuict. Le matin venu, coulés la decoction par vn linge blanc, & y ajoustés vne once & demie syrop rozat, laquelle decoction vn peu eschaufee, prendrés sur les cinq heures. Autre. Prenés vn poulet lequel plumé & bien net-

Moien de le faire.

Autres purgations

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

toié de ſes entrailles, farcirés de ce qui s'enſuit. Aiés fueilles de ſenné de Leuant trois onces, racines de polipode vne once, ſemence de carthamus vne once, concaſſés le tout groſſierement, & l'aiant meſlé enſemble y ajouſterés agaric quatre drachmes, canelle fine vne once, raiſins de Damas ou de Corinthe, vne once & demie. Aiant mis le tout dans le poulet il ſera recouſu, afin que rien n'en ſorte, & icelui dedans vn pot de terre vitree auec ſuffiſante quantité d'eau, lequel poſé ſur le feu, y boüillira juſques à ce que le boüillon ſe reduiſe à trois eſcuellees, qui ſera pour trois prinſes, vne à chacun matin. Le malade ne gardera la châbre que juſques à midi, ſi autre cauſe ne le retient au logis plus longuement. Au Printemps & en l'Automne ſe font les meilleures purgations de toute l'annee pour la commodité des herbes de telles ſaiſons, toutesfois, plus-grande ſe treuuans en ceſte-là, qu'en ceſte-ci. Les apozemes ſont à cela tres-propres, purgeans à fons, neantmoins benignement, par les diuerſes vertus des herbes dont ils ſont compoſés qu'on accompaigne de rubarbe, ſenné, agaric, tabletes, ſyrops, canelle, ſuccre & autres matieres ſelõ les complexions des perſonnes. Auſſi & en tous tẽps, ſe purge-on auec des ſyrops, pillules, bolus, potus, juleps, & autres cõpoſitions que les Apoticaires font par ordonnances des Medecins, les approprians ſelon les neceſſités des complexions & ſaiſons. REMEDES.

POVR DOVLEVRS DE MEMBRES. L'huile de hieble y eſt fort propre, ſi d'icelui, chaud, les membres ſont frottés, faiſant appaiſer leur douleur: moiennant auſſi qu'ils ſoient enuelopés auec des linges bien chauds. L'eau de vie auec du beurre frés, de meſmes emploiee, eſt bonne contre ce mal. Les huiles de catholeorum, & de impericon auſſi ſeparément emploiés. L'huile de fleurs de ſureau, & celui de vers de terre gueriſſent la douleur des joinctures. Le remede ſuiuant eſt ſingulier pour telle maladie & autres douleurs des bras, jambes, & coſté. Prenés poix noire, perreſine, cire-neufve, vne once de chacune; beurre frés demie liure, ferés fondre dans vn poeſlon, la poix, la cire, & le beurre, & lors que ces choſes boüilliront, y jetterés dedans la perreſine eſcachee en menues pieces, laquelle ſera incorporee auec les autres matieres, en les remuant auec vn baſton pour les bien meſler enſemble. De telle compoſition eſtant chaude, ſeront oinctes les parties dolentes, & tant frottees qu'on le pourra endurer: puis ſur icelles, appliquerés vn emplaſtre de ladite compoſition, l'y tenant durant vingt-quatre heures; aprés refroterés les lieux comme deſſus: & en ſuite, y remettrés des emplaſtres, continuant à ce faire, jour aprés autre, juſques à la fin du mal. *Douleurs de mẽbres.*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. *Meurtrissures.*

POVR MEVRTRISSEVRES à cause de coups reçeus, par cheute ou autrement, où il y a contusion & ternisseure, sont bõs ces remedes. Appliquer cõtre les douleurs des jointures venans de fraction, la racine de glotteron, en Languedoc ditte, lampourdes, broiee & messlee auec de l'huile d'oliue. La semence de la poivrete auec miel. La farine de lupins destrempee en vin. La farine de feves cuite en vinaigre. Le jus de l'aloé ou perroquet auec miel. Cataplasme fait d'origã ou marjolaine bastarde, vinaigre, & huile appliqué auec de la laine. Liniment fait de l'herbe à esternuer auec beurre frés. Refort emplastré sur le mal auec miel, oste les marques de la meurtrisseure. La racine de chãvre resoud les tumeurs, appliquee auec huile, de camomille. La fueille de consoulde moienne auec huile de mille pertuis, appliquee, fait fondre le sang caillé dans le corps, par cheutes, meurtrisseures & contusions. Oindre de l'huile suiuãt les parties meurtries & cassees, leur est souuerain remede. Prenés marjolaine, persil, absynte, parietaire, hyssope, de chacũ vne poignee, les pilerés dans vn mortier, puis les mettrés en vn pot de terre vitree, & par dessus, de l'huile d'oliue, tãt qu'il surmõte les herbes de quatre doigts. Repolerés le pot au Soleil à l'aspect du Midi, où il sejournera trois mois continuels, assauoir, Iuin, Iuiller, Aoust, dãs lequel tẽps, l'huile se cuira suffisammẽt. Lors coulerés l'huile à trauers d'vn linge: & en suite, le serrerés dans vne fiole de verre, pour le besoin. Aux meurtrisseures & cassеures, est de mesme salutaire le remede suiuant: aussi aux nerfs rẽtirés. Aiés vn renard jeune & gras, faites le escorcher, puis ouurir par le ventre, pour en tirer la matiere fecale. Il sera cuit tout entier dedans vn petit chauderõ, en abõdance d'huile d'oliue, auec baies de laurier, fueilles de sauge, & racines de guimauues: là le renard bouillira lõguement, & jusques à ce que les ossemens se separent de la chair & icelle reduite en brouët: & aprés les auoir cassés, serõt rejettés dans le chauderõ, pour en profiter la moelle, y boüillans vn peu. Finalemẽt, l'on coulera le tout par vne estamine, l'exprimant à force pour en retirer toute la substance, laquelle serree dans des vazes de verre ou de terre vitree, y sera soigneusement conseruee, pour s'en seruir en liniment aux maladies susdites, & à toutes autres douleurs de la personne.

Plaies.

POVR PLAIES & Vleetes venãs de blesseures, ou d'autres causes, la nicotiane est emploiee auec beaucoup de raisõ. les excellentes vertus qu'elle a à consolider toutes sortes de plaies, par infinies experiences, l'aiant mise en grãde reputation. Ses fueilles vertes. L'eau qui en est distillee, les dessechees & mises en poudre. Les onguens & baumes qui en sont cõposés, mixtionnés auec autres ingrediens, sont singuliers pour la guerisõ de plusieurs maux. Mettés sur la plaie, des fueilles de la grãde nicotiane, freiches & escachees: ou du jus d'icelles exprimé par le tamis, aprés en auoir pilé les fueilles dans vn mortier: ou de l'eau distillee d'icelles: ou

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de la poudre faite des fueilles seches : puis bandés la plaie ; laquelle par tel remede, se cõsolidera dans peu de temps. Ainsi se compose l'onguent de la grande nicotiane ou masle, autremẽt ditte petum, & en Espaignol, tabac. Prenés quatre liures du suc & substance des fueilles de ladite herbe, qu'aurés auparauant pilee dans le mortier de marbre auec vn pilon de bois, passés lesdits suc & substance, à trauers d'vn tamis assés ouuert, pour les auoir plus espés, que par vne toille serree. Faites les bouïllir dãs vn vaisseau d'erain auec demie liure d'huile d'oliue, jusques àce que le suc soit cõsumé; lors y mettrés de poix-resine & de cire neufue, de chacun demie liure: quãd le tout sera fondu, ostés-le de dessus le feu, le remuant touſ-jours auec la spatule, y ajoustant de demie liure de fine terebentine de Venise: & aprés l'auoir reschauffé sur les charbons, l'en retirant pour la derniere fois, logerés la cõposition dans vn vaze de verre, ou de terre vitree: où la laisserés refroidir auant que fermer le vaze: lequel par-aprés tresbien bouché, la conseruera longuement en bõté pour diuers vsages. Autrement. Prenés des fueilles de la grande nicotiane, autant qu'vn grand homme en pourra contenir entre ses deux mains, nettoiés-le bien, frottant vne fueille aprés l'autre auec vn linge blanc, sans les lauer aucunement, pilés-les dans vn mortier de marbre auec vn pilon de bois, coulés-en le jus par vn linge, mettés le jus dans vn poëllon, auec vn quarteron de poix blanche de Bourgongne, vn quarteron de poix resine, demie liure de cire neufue, demie liure de graisse de pourceau freſche, & tout cela meslé ensemble, sera mis bouïllir sur petit feu, enuiron vne heure (l'escumant touſ-jours auec vne cueillere de bois percee) & en somme, jusques à ce qu'il soit cuit, que cognoistrés mettant vne goutte de la composition sur vne assiete, où elle s'affermira en se refroidissant, signe de sa parfaite cuisson; à la maniere de la confiture au miel. Lors tirerés le poëllon du feu, & à mesme instant y jetterés dedans vn plein verre, de moienne contenue, de terebentine de Venise: puis le poëllon remis sur le feu, la composition y sera vn peu reschauffee, finalement tiree du poëllon l'on la logera en son dernier vaze, comme dessus. Autrement. Prenés trois onces de cire neufue, autant de poix resine, faites les fondre dans vn poëllon sur feu de charbon; commençant à bouïllir, jettés y dedãs vne liure: & demie jus & marc de nicotiane: tout cela ensemble bouïllira cinq ou six heures, dans lequel temps, l'aquosité s'euaporera: puis passerés le tout à trauers d'vne toile grossiere, & le remettés dans le poellon, y aioustant demie liure de terebentine de Venise: & estant vn peu reschauffé & bien meslé ensemble, le serrerés pour l'vsage. Autrement & sommairement. Prenés vne liure de fueilles de nicotiane; aprés les auoir bien nettoiees sans lauer, seront fort pilees: jetterés le tout, jus & marc, sur demie liure de sein doux, bouïllans dans le poeslon, sur feu de charbon, pour y cuire en perfection. Aussi auec peu de peine se fait le Baume de la nicotiane, car il n'est requis que d'en exprimer le jus par vn tamis apres en auoir pilé l'herbe

REMEDES.

Onguent de nicotiane.

Autre.

Autre.

Autre.

Baume de nicotiane.

REMEDES. au mortier, & la mettre dans vn vaisseau de verre fort espés, auec autant d'huile d'oliue, & d'enfoüir profondement le vaze icelui estant bien bouché & lutté dans du fumier recent de cheual, pour y demeurer quarante jours; au bout duquel temps, retiré de là, y treuuerés le Baume nageant au dessus du phlegme, qui sera au fons du vaze, lequel Baume retirerés doucemẽt du vaze, sans esmouuoir la lie du fons, pour le loger en autre destiné à la garde d'icelui, comme j'ai dit de l'huile de hieble. Ces compositions là sont tresbonnes pour la gueriſon de toutes plaies, vlceres, escorcheures, meurtrisseures, tumeurs, bruslures, voire & pour diuerses autres maladies, comme à la douleur de teste, micraine, & autre venant de l'ardeur du Soleil, si on frotte la teste auec du Baume susdit: ou auec de l'onguent ci-deuant le premier escript, boüilli auec du beurre frés. Pour lesquels tres salutaires seruices, la mere-de-famille ne sera jamais sans auoir prouisiõ de tels precieux remedes, pour les treuuer prests chés elle, à la suruenuë des neceſſités. Par diuers autres

Onguent. moiens sont gueries les plaies, dont les suiuans sont à ce fort bons. Onguent fait auec vne once huile petrole, demie once terebentine de Veniſe, autant d'huile d'oliue, deux drachmes mastic, le tout meslé en-

Autre. semble & cuit sur feu de charbon. Autre. Boüillés à la consomption de la moitié, huit ou neuf liures de vin blanc, meslés-y le jus de pimprenelle, veruaine, betoine, aigre-moine, de chacune vne poignee, puis le tout refroidi, sera passé à trauers d'vn linge: y ajousterés demie-liure cire blanche fondue en vn autre vaze, mastic & terebenti-

Autre. ne, de chacun vne once, dont sera fait vnguent. Autre. Prenés sauge, plantain, mauue, oruale, de chacune vne poignee, aprés les auoir pilees, tirés-en le jus, faites-le boüillir auec vne liure & demie de vieux oingt, puis le coulerés par vn linge, ajoustés-y deux onces poix-reſine, autant de cire blanche, & le remettés sur le feu pour y cuire jusques

Compoſition pour plaies. à la consistence d'onguent. Ceste compoſition ci est aussi fort bonne. Prenés rozes incarnates, pommes d'ormeau, rosmarin, fleurs de mille-pertuis, autant de l'vn que de l'autre, le tout mis dans vne fiole de verre remplie d'huile d'oliue tres-bien bouchee, sera expoſee au Soleil pour y boüillir durant quinze jours, puis passerés la liqueur par

Autre. vn linge, laquelle reſeruerés pour le beſoin. Autre. Mettés dans vn vaze de verre du soulfre subtilemẽt pulueriſé & passé, & par deſſus de l'huile d'oliue tant qu'il surpasse quatre doigts le soulfre. Exposés le vaze au Soleil, pour y demeurer jusqu'à ce que la matiere s'espeſſiſſe, la remuant tous les jours vne fois, auec vn baston, afin que la substance du soulfre, s'attache à l'huile, que par aprés l'on retirera le plus clair qu'il sera poſſible: laiſſant la lie au fons du vaze, à ce que l'huile ſerré dans vne fiole là conſerué nettement, y soit prins au be-

Eau de chaux pour plaies soin. L'eau de chaux est tres-bonne à toutes playes, vieilles, recentes, malignes: l'on la fait ainsi. Prenés chaux viue en pierre la groſſeur du poing d'vn homme robuſte; mettés-la dans vn pot de terre vitree, & par deſſus, deux pintes d'eau claire, couurés bien le pot, au bout

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de deux iours remuez & battés la chaux & l'eau auec vn baston, laissés-les reposer trois iours aprés, au bout desquels retirerés l'eau claire, qui se treuuera au dessus de la chaux, & ce en penchant doucement le vaze d'vn costé, afin que la chaux arrestee au fons comme lie, ne se mesle auec l'eau. L'eau ainsi retiree sera mise dans vn vase de cuivre, à laquelle ajousterez du camphre concassé la grosseur d'vne noix: aurés vn autre vaze vuide, dans lequel verserés l'eau en l'agitant, & d'icelui au premier, ainsi de l'vn à l'autre battant l'eau à la maniere de celle qu'on donne à boire aux febricitans: ce fait, la laisserés reposer vne heure, puis la rebatrés pour la seconde fois, voire pour la troisiesme & quatriesme, entre-deux desquelles y aura vne heure d'interualle: finalement la laisserés reposer dans le vaze de cuivre, jusques à ce qu'elle deuienne de couleur bleuë, lors retiree du vaze, sera logee dãs vne fiole de verre pour le besoin. Ceste eau sert aussi à la guerison du mal des yeux, y meslant le tiers d'eau roze, desquelles eaux ensẽble, l'õ frottera doucemẽt les yeux, auec vne plume, trois ou quatre fois le iour: & se garderont ainsi meslangees, quatre ou cinq iours, non d'auantage, pour laquelle cause, l'on meslera l'eau roze à celle de la chaux, quand l'on s'en voudra seruir pour les yeux. Autre eau singuliere pour toutes plaiès, mesme pour arquebusades. Faites bouïllir vne peinte, mesure de Paris, vin blanc du meilleur dans vn vaze d'airain ou de terre vitree, jusques à la consomption du tiers. Faites tremper quatre heures durant, dans ce vin bouïlli encores chaud (reposant sur cendres chaudes) deux onces poudre d'aristolochie ronde, & de succre fin autant d'vn que d'autre, enfermee dãs vn nouët de toille fine, puis tirés ce nouët du vin, & en exprimés la liqueur auec violence: le remettrés tremper plusieurs fois, à chacune l'exprimant: & autant que jugerés par l'œil & par le goust la liqueur porter quelque substance de la poudre. Serrés telle liqueur dans vne fiole de verre, pour le besoin. En l'application faictes-la vn peu chauffer, mettant sur la plaie, des chous aians la coste rouge. Sert aussi telle liqueur, à preseruer de la fievre le blessé, si on lui en donne à boire vne pleine cueillere. Le seul succre pulverisé mis sur les plaies, y est salutaire qu'on emploiera en la necessité, à faute d'autre remede.

REMEDES.

Sert aussi pour les yeux.

Autre eau pour plaies

POVRTVMEVRS ET APOSTVMES, le laict de figuier, ses fueilles, & son fruit vert, separement emploiés seruent grandement à amolir & meurir les Apostumes. Le cataplasme de la racine de guimauue, de la fueille d'anet, de capilli veneris, d'asperges, le tout par egale portion font le mesmes, estans ces racines & herbes, bouïllies en eau auec peu d'huile d'oliue. Aussi le cataplasme fait de cresson alenois, auec farine de feves, puis le lieu couuert d'vne fueille de chou. Cataplasme fait de chous rouges, en aiant au preallable laué l'apostume auec la decoction des chous. Le seul huile de lis, fait meurir l'apostume. La farine d'orge cuite en eau miellee fait le mesme. Le satyrium en cataplasme: les fueilles d'orua-

Apostumes.

REMEDES. le sauuage trempees en vinaigre & appliquees auec miel, resoluent l'apostume. Ceste espece d'apostume appellee, Furuncle ou Clou, sera
Furuncle. suppuree & amollie par les moiens suiuans. Prenés farine de froment, graisse de pourceau, miel & vn jaune d'œuf, meslés & eschauffés le tout, puis l'appliqués sur le mal. Autrement. Farine de feves, leuain, figues grasses, laict de femme: meslé ensemble vn peu eschauffé, sera emploié. Autrement. L'herbe plantain pilee auec huile de lis, appliquee dessus le furuncle. Ou cataplasme de fiente de brebis, destrempee en vinaigre.

Bruslure. POVR LES BRVSLVRES, qui auiennent directement de feu, ou bien d'eau bouillante, d'huiles, de graisses, de poudre d'arquebuse, ou d'autres matieres eschauffees, les remedes suiuans sont fort propres. Pour vn preallable, faut esteindre le feu qui reste en la partie bruslee ou eschaudee, tant pour auancer la gueriſon du mal, que pour preuenir les vessies & crouſtes qui y suruiennent, sans prompt remede, & en suite, les marques de la bruſlure, y paroissans aprés que les plaies en sont gueries. La bruslure sera oincte auec huile d'oliue, puis saupoudree auec de la farine blanche. Ou l'on y appliquera au dessus, des linges trempés en liqueurs refrigeratiues, comme, de limons, de grenades, d'huile rosat, d'eau roze, auec blancs d'œufs, en jus des herbes endiuie, morelle, joubarbe, plantain. Aussi pourra-on esteindre le feu des bruslures, par frequente application de linges trempés en eau roze & vinaigre; ou en eau de neige; ou par faute d'autre, en eau de fontaine. L'vrine chaude souuent renouuellee, y sert beaucoup. L'huile de noix auec de la cire. Le vieil lard, fondu sur vne paesle rouge ramassé dans l'eau y tõbant goutte à goutte à mesure qu'il se fond nageant au dessus, puis laué en eau claire. La terre qu'on treuue sous les meules des esguiteurs, la tutie, cerusé, litarge, bol, meslees ensẽble & destrempee en eau & vinaigre. La fange des ruës, seule estant molle, est vtilement emploiee en ce besoin, attendant plus exquise matiere. Ces remedes ou aucuns d'eux seront promptement emploiés à
Des vessies de la bruslure. suffoquer le feu des Bruslures, pour les raisons dittes. Aduenant que par la malice du feu, nonobstant ces applications, y suruiennent des vessies, l'on les coupera auec des cizeaux, puis les plaies en seront adoucies auec du beurre frés bruslé, huile rozat, & moieux d'œufs battus ensemble. Et pour du tout guerir le mal, ceſt onguent est salutaire. Prenés jus de solatrum & de plantain de chacun deux onces, escorce de sureau verte, de celle du milieu ou moienne, vne once: huile rozat six onces: cuisés le tout ensemble jusques à ce que les jus soiẽt consumés; puis passés l'huile par vn linge, & y mettés vne once cire blanche, la faisant fondre dãs ledit huile bouillant: Prenés, en outre, vne once cerusé en pierre, laués-la en eau roze, mettés-la en poudre, & icelle poudre, dans ladite eau roze, où la laisserés reposer quelque heure: & lors que la cerusé sera allee à fons, l'eau demeurant claire au dessus, jettés l'eau, retirés la cerusé, & y

REMEDES.

ajoustés demie once litarge d'or en poudre: trois drachmes tutie preparee; deux drachmes escorce d'encens, le tout subtilement pulueriſé; vne once & demi quart graiſſe de pourceau freſche, lauee trois ou quatre fois en eau roze; demie drachme camphre en poudre, & deux blancs d'œufs. De toutes leſquelles choſes meſlees & battues enſemble, la partie bruſlee ſera oincte. Autre. Prenés fueilles de mille-pertuis, vn oignon blanc, pilés-les bien enſemble, mettés y huiles rozat, & de lis; & le tout bien meſlé & incorporé ſera appliqué ſur le mal: y ajouſtant des eſtoupes deliees trempees en vinaigre & vn peu plus d'eau, battus enſemble. Autre. Prenés demie liure beurre frés, bruſlé & coulé, ceruſe & tutie laués en eau roze ou de plantain, de chacun demie once, plõb bruſlé deux drachmes, quatre moieux d'œufs, le tout reduit en forme d'onguent. Cataplaſme fait de fueilles de glouteron pilees auec blancs d'œufs, guerit les bruſlures. La fiente de poule auec miel rozat auſſi. La decoction de mauues & beurre frés longuement battu, appliquee en forme de liniment auec fueilles de chous entiers aians perdu leur froideur, eſt fort propre à faire ſeparer & cheoir la crouſte de la plaie. Les moieux d'œufs, auec huile violat y ſont bons. Pour appaiſer la douleur de ce mal, emploiés cet onguẽt. Prenés vieil lard, fondés-le ſur la paelle chaude le faiſant degoutter dãs eau roze, d'où l'aiant retiré puis coulé par vn linge, ſera laué cinq ou ſix fois en eau de plantain: en quatre onces de lard gras ainſi preparé, ajouſterés deux moieux d'œufs, & du tout ferés onguent. L'huile de moieux d'œufs, eſt ſingulier pour appaiſer telles douleurs. Et à ce qu'aprés la gueriſon du mal, les marques de la bruſlure ne paroiſſent, l'on lauera ſouuent le lieu auec eau de plantin, y aiant fondu vn peu d'alum. A effacer telles cicatrices, eſt fort propre liniment de racines de pain de pourceau pilees auec joubarbe. Mais l'eau ardente encores plus, en leuant toutes les cicatrices de la bruſlure, ſoiẽt elles au viſage ou en autre partie du corps, ſi les lieux en ſont ſouuent & diligemment laués.

Appaiſer la douleur de bruſlure.

Garder que les marques de la bruſlure ne paroiſſent.

Teigne.

CONTRE LA TEIGNE. Prenés deux poignees d'herbe de chelidoine, quatre once de ſel commun, autant de ſoulfre pulueriſé: batrés l'herbe dans vn mortier auec vn pilon de bois, & le tout meſlé enſemble, bouillirés en huile d'oliue à la conſomption de la pluſpart de l'herbe: puis oſté du feu & refroidi, ſera paſſé à trauers d'vne toille aſſés claire, pour en retirer la ſubſtance, de laquelle oindrés la Teigne (en Languedoc appellee, Raſque) ſoir & matin, enuelopant d'vn linge la teſte du patient, afin de la preſeruer du vent: pour laquelle cauſe, ne ſortira-il du logis, qu'en beau temps, encores rarement. Autre remede. La teſte teigneuſe ſera lauee auec du piſſat de beuf, la frottant rudement juſques au ſang, puis ſaupoudree, de poudre faite de fiente de poulaille ſechee au four: y emplaſtrãt de la ſuie de four ſubtilement pulueriſee, meſlee auec fort vinaigre. Autre. Prenés ſucs de fumeterre, de ſcabieuſe, du petit cẽ-

REMEDES. tauree, de parelle, & de campane, de chacun trois onces : tutie vne once, moëlle vieille de porc quatre onces ; huile de noix & cire, suffisante quantité, pour en faire vnguent. Autre. Prenés terebéthine bien lauee, premierement en eau commune, puis en eau de fumeterre, deux onces: beurre frés, laué en eau roze vne once, sel commun demie once, deux jaunes d'œufs : jus de limon & huile rozat, de chacun vne once : demi scrupule de camphre faites en vnguent. Autre. Prenés alum de roche, vitriol, verdegris, soulfre vif, suie de four de chacun trois drachmes, camphre deux drachmes, huile d'amende douces, moële de porc de chacun demie once: incorporés le tout ensemble & en faites onguẽt. Quelques fois auient qu'allõs cercher loin ce qu'auõs prés, & que medicamens de petit prix, profitẽt autant que drogues bien cheres: comme le verifie en cet endroit, les baies de genevre cuites en vinaigre & miel, appliquees en cataplasme sur la teste du teigneux, y seruir beaucoup. Aussi emploie-on heureusement ici, la saumeure des anchoies, des tardes, des harencs, des maquereaux, & le marc desdits poissons salés, mis en cataplasme sur le mal. Aux enfans, la Teigne est beaucoup plus aisee à guerir, qu'aux adolescens, & en ceux-ci, qu'aux personnes agees ; le temps rendant incurable telle maladie : pour laquelle cause, conuiendra distinguer les remedes, pour les appliquer conuenablement ; assauoir, aux jeunes, les medicamens benings, & aux autres, les violens plus ou moins selon les aages, afin de chasser telle maligne & horrible maladie, dont les vestiges se manifestans sans poil en la teste, sont tres-desagreables à voir. Il n'est ici question de parler de la Teigne des petits enfans, puis mesme qu'elle leur est salutaire (comme la petite verole & la rougeole) les purgant de l'impurité du sang maternel, duquel ils ont esté nourris au ventre de leur mere, dont venus en aage, ne sont sujets, indifferemment, à toutes sortes de griefues maladies, mesmes à l'epilepsie, de la crainte de laquelle ceste Teigne-ci, les deliure. La mauuaise teigne se distingue en seche & humide. Leurs remedes sont tels. Pour la SECHE, commencés par ceste decoction. Prenés quatre poignees de fumeterre, de patience, & de racines de maues, fleurs de camomille & melilot de chacun deux poignees: graine de lin, feves & lupins de chacun vn quarteron. Faites le bouïllir en lexiue de sarment & de bois de figuier: laués en la teste deux fois le jour : puis frottés-la de cest onguent. Prenés lard gras vne liure; de fumeterre, de patience, & de lierre vne poignee, hachés tout cela bien menu. Aprés aiés deux onces d'huile laurin: quatre onces d'huile de mastich : demie once de terebenthine: quatre onces de jus de chous, pilés tout cela ensemble, & le laissés tremper & reposer l'espace de vingt quatre heures, faites le tout bouillir à la consomption du jus, coulés & en faites onguent : duquel frotterés la teste du patient aprés l'auoir lauee comme dessus, & la couurirés d'vne grande fueille de chou. Quatre iours aprés y ferés appliquer des cornets ou petites ventouses auec scarification, laissant escouler grande quantité de sang : reïterant deux ou trois fois la

La teigne est de plus difficile gueriſon és perſonnes aagees qu'és ieunes.

Teigne ſeche & humide.

Guerir la ſeche.

sepmaine, les lauement & liniment. Vous-vous seruirés aussi de cest onguent. Prenés vne once d huile d'œuf vne once & demie d'huile de lin : demie once d'huile de mastich & laurin, & des graisses de porc & de veau, de chacune trois onces : vne once de terebenthine fort claire : fueilles de plantain, d'oliuier sauuage, de fumeterre, de patience, de queuë de cheual, de chacune vne poignee : vne grenade aigre-douce : demie poignee de herre. Pilés tout ce qui peut estre pilé, & faites le tout bouillir ensemble, iusques à la consomption des jus des herbes : coulés & pressaignés par vn linge, & à la liqueur qui en sortira, aioustés y litarge d'argent & cerusse de chacune vne once : alum de roche bruslé, autãt : demie once d'argent vif, esteint auec la saliue d homme, finalement, cire neufue à suffisance pour faire onguent duquel l'on vsera en toustẽps. Pour l'HVMIDE, la teste sera lauee d'vne lexiue, en laquelle aurés faict fondre alum de roche puis oincte auec l'onguẽt de minio, qu'on treuue chés les Apoticaires. En fin, prenés fleurs d'erain, alum de roche, miel & vinaigre, de chacun deux onces vne drachme d'arsenic : deux de sublimé, le tout en poudre, bouillira ensemble jusques à consistance espesse : cest onguent est miraculeux. Il est necessaire pour vn prealiable, quelle que soit la Teigne, de razer la teste du patient, afin que les cheueux n'empeschẽt l'effect des Remedes. Les rustiques arrachẽt les cheueux auec de la poix qu'ils accommodent dans vn bonnet, dont ils couurent la teste, l'aiant razee quand-& lui, enleuant la racine des cheueux auec efficace pour la guerison du mal : mais non sans grande violence, supportable seulement par personnes robustes ; pour laquelle douleur euiter, l'on se contentera de tenir la teste raze, y repassant souuent le razoir.

REMEDES.

Guerir l'Humide.

VX CIRONS ET GRATELLES, est bonne la decoction de mourron à fleurs bleuës, s'en lauant les mains. De mesme aussi la vapeur de la graine d'oruale ou toute-bonne, bouillant dans du vinaigre, aprés auoir laué les mains auec de l'eau commune, dans laquelle l'on aura fondu de l'alum. La decoction de fueilles de noier, d'auromne, & d'aluine faite en vinaigre. Le jus de citrõ, seul. La saumeure des lards salés : ou celles des sardes & anchoies. L'eau de la forge des mareschaux. Les jus de melisse & de mente sauuage L. fumee de soulfre. La lexiue des cendres de bois de chesne aussi. Les Gratelles & demangeons generales de la personne, sont gueries par ces remedes. Premierement l'on se baignera, dans vn bain preparé auec de l'oxilapathum (espece de parelle ou patience) de la staphisagre, des racines de bete & d'agrimoine, bouillies en eau de fontaine, y ajoustant du sel commun & du nitre. Au sortir du bain, tout le corps sera frotté auec ceste meslange Prenés amendes ameres depellees & triturees au mortier, quatre onces, mie de pain de segle demie liure, destrempés & meslés auec d'eau de son, dont sera faite vne masse. Si par ces doux remedes le mal ne s'en va, en feront emploiés de pl^s forts, non toutes fois violents, tels que ceux-ci. Prenés quatre onces de fari-

Cirons & Gratelles.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. ne de lupins, deux onces de soulfre, incorporés-les en vinaigre, & en faites vne masse. Ou prenés vieilles grosses noix moisies, soulfre, de chacũ vne once, incorporés-les auec jus d'ache. Aprés auoir frotté la personne de ces compositions, sera bon de se baigner en bain d'eau douce, tiede. Est bon aussi de frotter la personne de l'eau qu'on treuue arrestee dans les creux des vieux chesnes, flestrissans & mourans. Et de la decoction faite au vinaigre, des racines de bugloſſe, d'aigremoine, & de fumeterre.

Roigne. A LA ROIGNE sera fort salutaire, pour vn preallable, se baigner en bain tel que dessus : puis se faire frotter le corps, auec onguent fait de deux drachmes de soulfre calciné, beurre frés, & moële de pourceau, laués en eau de plantain. Ce liniment y est aussi propre. Prenés vne grosse pomme de facile cuisson, coupés-la par le milieu, & l'aiant vn peu creusee en dedans chacune moitié, remplisſés le caue de soulfre pulueriſé; puis rejoignés les deux parts, liés-les auec du filet, & les faites cuire sous les cendres, mettant de la braise au dessus, dont aprés reduirés la pomme en forme d'onguent. Autre liniment. Prenés racine de scrofulaire, qu'aurés tiré de terre en Automne, nettoiee & purgee, pilés-là auec beurre frés, & la mettés dans vn pot de terre vitree, bien couuert, lequel repoſerés en quelque lieu humide, douze ou quinze iours, soudain le beurre se fõdra. Coulés-en la liqueur, & la gardés pour en oindre la Roigne. Autre. Jus de citron, quantité suffisante, deux jaunes d'œufs, huile rozat vne once, dont sera fait liniment. L'on frotera la Roigne auec jus recentement exprimé de l'herbe d'aigremoine, meslé auec sel & vinaigre : ou de vieille huile de noix. Ou auec deux onces de terrebentine, neuf ou dix fois lauee, & vne once sel en poudre, meslés ensemble. La Roigne estant rebelle, est neceſſaire de la cõbattre auec plus forts remedes que les sus-escrits, tels que les suiuans. Prenés jus d'aigremoine, de scabieuſe, & fumeterre, partie esgale, ajoustés-y huile, & moële de pourceau, à suffisance, pour y pouuoir bouillir ces herbes. Bouillans, les remuerés continuellement, jusques à ce que le tout aura acquis consistance d'onguent, y aians mis auparauant de la poudre de staphisagre, & vn peu de ceruse. De tel onguent, la Roigne sera frottee, aprés l'auoir essuuee & baignee auec de l'eau, où l'on aura infondu du sel, du soulfre, & de l'alum. Autre. Prenés aloë & cumin, subtilement pulueriſés, de chacun deux drachmes, incorporés-les auec moële de pourceau, lauee en eau roze. Ou triturés subtilement tartre tal nitre, orpiment, & soulfre, de chacun vne drachme : cuisés-les en egale portion de jus de lapatium, d'huile, & vinaigre jusques à la consomption de la liqueur, ajoustés y suffisante quantité de cire pour onguent. Autre. Pilés en vn mortier & pilon de plomb, vne once de ceruse : encens, mastich, & litarge, de chacun demie once : puis versés par dessus huile rozat laué soigneusement en jus ou en eau de scabieuſe, & les mouués si long temps, que l'onguent se face. Ce la-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

uement qui suit est du tout propre pour esteindre la Roigne, quelque maligne qu'elle soit. Prenés vrine humaine en suffisante quantité, mettés y dedans de l'elebore noir & du charbon de chesne en poudre, les battrés ensemble, pour les mesler. La roigne en sera lauee durant quinze iours, vne ou deux fois chacun L'eau suiuante est tresbonne contre toutes sortes de Roignes, beuë au matin, fortifiant les remedes exterieurs. Prenés melisse en telle quantité qu'il vous plaira; pilés là, & la faites tremper en vin blanc, vne nuict entiere, pour dõner loisir à l'herbe d'attirer tout le vin; puis la distillés par le bain de marie. Autre eau de semblable vertu se distille des herbes de sauge & de pouliot, en la maniere que dessus. De telles eaux la mere-de famille fera prouision en saison, afin de les emploier en la necessité. REMEDES.

POVR LES ROVGEVRS DV VISAGE. L'importune couleur rouge du visage procede de diuerses causes, toutes de sang intemperé, car estant le sang ou trop chaud ou trop esmeu; trop vapoureux, subtil & leger: ou trop crasse & espois, attaché contre la peau interieure, il colore le visage, plus que de besoin: quelques fois excessiuemẽt, auec prurit & douleur, mesme y esleuãt des croustes, boutons & pustules, le nés en est infecté, les iouës & le front aussi, dont la face en est enlaidie: & c'est telle douleur celle qu'on appelle, Couperoze, plus difficile à guerir que nulle autre. Les remedes contre la premiere Rougeur, sont de prouoquer les naturelles euacuations de sang, cõme les hemorroïdes aux hõmes, & les fleurs aux femmes, à ce que le sang corrõpu ne s'arreste au visage, comme il fait souuẽt quãd il croupit dãs le corps. Tenir le ventre laiche: Ouurir, de fois à autre, les veines des bras: Se faire frotter les bras & les pieds: Appliquer souuẽt des ventouses aux espaules. Vser au viure ordinaire de viãdes rafreschissantes, boire peu de vin & icelui bien tẽperé. Par lesquels moiens & les suiuans telle Rougeur s'esuanouïra. Laués le visage, soir & matin, auec eau de boüillon-blanc distillee au bain-de-marie, en laquelle aurés trẽpé vn peu de cãphre. Ou auec eau cõposee de sucs de pourpier, de plãtain, de verjus de grain, de põmes de chesne, de chacun six onces, eau de douze blancs d'œufs, de farine d'orge demie liure, de semẽce de pauot vne once, tout cela distillé ensẽble. Ou auec autre eau, distillee de deux liures de racines de parelle ou patiẽce, d'vne liure de poupõ meur, l'escorce ostee, trẽché en rouëlles, graines cõcassees de cõcõbres, courges, pauots-blãcs & rouges, de chacune deux ouces, cãphre deux drachmes. Ou auec ceste-ci. Prenés la mie d'vn pain blanc, six glaires d'œuf, deux drachmes de camphre, le jus de six citrõs, destrẽpés le tout dãs vne peinte de laict de chevre, & aprés y auoir ajousté vne poignee des trois sortes de plãtain, le distillerés au bain-de-marie, dõt l'eau qui en sortira, serree dãs vne fiole de verre, & gardee quinze iours, sera propre à ce mal, l'appliquãt sur la rougeur auec vn linge blanc & delié trempé en icelle. L'onguẽt de tutie & huile de moïeux d'œufs, y est propre. Aussi l'eau commune, en laquel- *Rougeurs du visage.*

REMEDES. le aura eſté diſſoute de l'vrine d'enfant, ou du fiel de laquelle volaille pigeon ou perdris. La ſeule eau batuë de la rouë d'vn moulin. L'eau de nege. L'eau où l'on aura eſteint des caillous blancs de riuiere, eſchaufés au feu. Semblable vertu ont les ſangs de poule noire, de pigeon tiré ſous l'aiſle, de lievre, appliqués ſeparément ſur les Rougeurs, y aiant au preallable meſlé vn peu de jus de bourache rouge, & du laict de va-

Couperoze che. Contre la COVPEROZE, autrement ditte, Goutte-roze, ces remedes ſeront emploiés Eſtant le mal inueteré, conuient preparer le cuir du viſage à donner iſſuë à l'humeur ſanguine, qui eſt ſous icelui cauſant la rougeur: & l'humeur, à en ſortir facilement, ce qu'on fait en rarefiãt le cuir; & en ſubtiliant l'humeur, par choſes emolientes & digerentes, telles que celles-ci & en ceſte maniere. Parfumés la face à la vapeur de la decoctiõ faite des figues, raiſins de Damas, grains d'orge, ſon de froment, bale d'auoine, fueilles de parietaire, de camomille, de mauues, guimauues, de violes, en eau de ciſterne, enuelopant la face auec du linge, pour garder que la vapeur ne ſe perdre, dont la face, ſuant, ſera renduë apte à receuoir les medicamens requis pourueu que le parfum ſoit reiteré durãt quelques iours. Sẽblable faculté ont les ſangs chauds de poulet, de chapon, de poule, de pigeon, recentement tirés de deſſous leurs aiſles, ou de ces volailles tuees freſchement: ou ceux de lievre, d'aigneau, de brebis, de cerf, de canard, dont l'on ſe ſeruira au lieu de parfum ſuſdit, couurant les Rougeurs du viſage auec l'vn deſdicts ſangs, où il demeurera caillé, toute la nuict, & le lendemain en ſera oſté, par la decoction, tiede, de bale d'auoine ou de ſon. Ne voulant vſer d'aucuns de tels remedes, appliquerés ſur les Rougeurs du viſage, des pieces delice & minces, de chair laigneuſe de la col de beuf, ou d'vne rouële de veau, ou d'vn gigot de mouton, les aians vn peu eſchaufees ſur le gril: mais ce ſera à la charge de les renouueller de deux en deux heures, tant de peur de s'empuantir par le venim de la maladie l'attirant à ſoi, que pour auoir plus de vertu cõtre le mal freſchemẽt appliquees, qu'aprés y auoir ſejourné longuement. Toute la nuict les Rougeurs demeureront couuertes de telles chairs, d'où oſtees le lendemain matin, lors la face ſera lauee auec linges deliés, trempés en la decoction ſuſdicte, ou en eau roze. Aprés ces premiers appareils, ſeront emploies les remedes contre la premiere Rougeur ci deſſus eſcripts, leſquels n'eſtans aſſés puiſſans pour combatre la Couperoze, ſeront accompagnés des ſuiuans. Laués ſouuẽt le viſage de l'eau compoſee d'vne liure d'eau roze, en laquelle aurés trempé vne once de camphre, & autant de ſoulfre, ſubtillement pulueriſés, myrrhe & encens, de chacun demie once, & le tout meſlé enſemble, mis dans vne fiole de verre expoſee au Soleil ardent, douze ou quinze iours. Ou en eau diſtillee de racines de patience, auec vn peu de ſoulfre dedans. Ou en eau de racines de ſcrofulaire: ou des fleurs de bouillon-blanc, auec peu de camphre. Semblable vertu, ont les ſucs exprimés des fraizes, des meures, des pommes de cheſne, non du tout meures. Ceſte eau-ci eſt fort ſinguliere contre

la

la couperoze. Prenés deux liures de racines de patience, autant de chair de melon bien meur; dix œufs d'arondelles, demie once sel nitre; deux onces tartre blanc, concassés les racines & le melon, pulueriſés-les sel & tartre, tirés les œufs de leurs coques, & mettés le tout tremper en suffisante quantité de vinaigre, cinq ou six heures, puis distillés au bain-de-marie. De l'eau qui en sortira, le visage en sera laué au matin, sans l'essuier & le soir allant au lict, laués auec huiles de tartre, & d'amendes douces, (cestui-ci, tiré sans feu) messlés ensemble. Autre. Prenés racines d'Aristolochie ronde, & d'iris de Florence, de chacune deux onces; racine de lis, six onces; ciches rouges, & lupins brussés, de chacũ vne once: nois muscate, canelle, de chacune demie drachme deux onces amãdes ameres escachees: deux liures eau de pluie, cõcassés tout cela & le laissés trẽper ensẽble deux ou trois heures, puis y ajoustés quelque quãtité de sang de lievre: finalemẽt le distillés au bain-de-marie, & de l'eau qui sortira, laués-en le visage. Autre. Prenés du bois vert de fresne coupé par trẽches, faites le distiller à la maniere qu'õ tire l'huile de genevre, il en sortira eau & huile, qui messlés ensẽble, y adjoustãt la quarte partie d'eau de violetes estãs de couleur de pourpre, s'en fera vn tres propre lauemẽt, pour oster les Rougeurs de la face. Cest onguent est fort bon contre les Rougeurs malignes du visage. Prenés soulfre vne once; ceruse lauee deux drachmes: os de seche & camphre, de chacun vne drachme; jus de limons demie liure; jus d'oignons deux onces, pulueriſés subtilement ce qui le requiert, & le messlés auec, les incorporant ensemble, dont oindrés la face au soir allant au lict, & le lendemain matin, la lauerés auec decoction de son. Autre. Prenés amendes douces recentes, deux onces graine mondee de courge, vne once jus de limon & d'orange, vne once de chacun, borax pulueriſé vne drachme, camphre vn scrupule, ceruse blanche demie once, pilés & incorporés le tout ensemble. Vne orange cuite sous les cendres reduite comme en paste appliquee sur les Rougeurs au soir à l'entree du lict, y sejournant toute la nuict, y est salutaire, puis lauant au matin la face auec eau de cisterne, où auront trempé des amendes ameres, brisees, & du son, enfermés dans vn linge.

REMEDES.

POVR LES DARTRES sont emploiés diuers remedes, selon que diuerse est la maladie. Les Dartres moins mauuaises, se gueriſſent facilement auec medicamens doux & benins. Mais les plus mauuaises, auec difficulté, par application de remedes violens. Pour la gueriſon de celles-là, ferés ainsi. Laués les Dartres auec decoction de feves & de farine en vinaigre. Ou auec vinaigre auquel ait esté dissoute de la gomme de prunier. Ou les bassinés de la saliue d'vn jeune enfant, prinse au matin auant manger: ou d'vn homme estant à jeun qui ait contenu quelque peu de temps dans la bouche de l'eau roze, ou vn morceau de camphre ou de myrrhe. Ou auec vinaigre dans lequel auront esté dissoutes des gommes de pecher, d'amendier amer, & de pin. Prenés vne tranche de chair de mouton fort tenve & mince,

Dartres.

Contre les Dartres moins mauuaises.

REMEDES grillés là sur les Charbons, pilés-là auec graine de mousterde & vinaigre: & appliqués ce meslange sur la Dartre. Ou prenés encens, huile rozat & vinaigre, & en faites onguent. Ou tirés de brusc autrement dit housson, ou de sarmens de vigne, & en frottés les Dartres. Les remedes contre les plus mauuaises Dartres, sont les suiuans, qu'on emploiera aprés auoir essaié les susdits, & à leur defaut. Laués les Dartres auec la decoction de grains de lupins & racines de guimauues faite en vinaigre, à la consomption de la moitié. Ou auec eau de plantin, en laquelle aurés infondu deux drachmes & demie vitriol blanc, & vne drachme d'alum brusle. Contre telles Dartres est bon l'onguent fait auec sauon, sel ammoniac, & huile de cade, dit du vulgaire François, tac. Celui fait auec deux drachmes & demie de soulfre, vne drachme graine d'ortie, demie drachme cāphre, deux onces beurre frés. Cestui-ci est excellent. Prenés huile rozat deux onces, huile de tartre demie once; suc de lapas vne once; graisse de pourceau non salee demie once; litarge en poudre deux drachmes & demie, du tout soit fait onguent. Autre. Prenés racines de patience quatre onces; racines de gentiane deux onces: faites-les cuire dans l'eau claire, pilés-les: faites les cuire de rechef auec moëlle de veau, à consistence d'onguent. Contre les Dartres est singuliere remede l'onguent de nicotiane, ci dessus descript. Les linimens suiuans y profitent beaucoup. Prenés eau distillee de patience quatre onces; trois drachmes de borax, vne drachme de sel commun, vne once de vinaigre stillitique, meslés & en faites linimens. Autrement, faites liniment auec deux drachmes d'aloës dissoutes en vinaigre stillitique. Ou auec demie liure d'huile de moieux d'œufs: huile d'agnus castus & onguent citrin, de chacun six drachmes: graisse de serpent trois onces; borax, cristal, ceruse, sarcocole, de chacun deux drachmes auec vn peu d'huile rosat. L'huile de froment seul est fort bon à ce mal, on le fait ainsi. Mettés dans vn vaze de terre vitree du grain de froment subtilement pulueriſé, estoupés bien le vaze, posés-le dans vn chauderon plein d'eau sur feu de charbon, pour tenir tiede l'eau, non pour la faire bouïllir, là le vaze sejournera trois iours continuels, au bout desquels retirés-en la poudre laquelle treuuerés humide, & l'aiant mise dans vn sachet, en exprimerés l'huile sous le pressoir, tel que desirés.

Contre les plus mauuaises.

Huile de froment.

Lentiles. POVR LES LENTILLES, Rubis ou Safirs qui sont au visage, appellés à Paris, Taues, l'on vsera de ces remedes. De la decoction de ris faite en eau: De l'eau distillee de terebinthe, auec huile de tartre. De l'eau de vie. De l'eau distillee d'vne liure de tartre calciné, d'vne once de mastic: & de demie once de camphre, meslees auec glaires d'œufs. De l'eau distillee de la graine de raues, & des racines de grande serpentaire, aians trempé ensemble en eau exposee au Soleil, les quatre iours precedens. De l'huile distillé de coquilles d'œufs. De l'huile exprimé de la graine de coton. Du jus de la racine & des petits grains de couleuree.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Du jus d'ache, auec, farine de lupins. Des fleurs recentes de jessemin escachees dessus le mal. De la fiente de pigeon, destrempee en fort vinaigre. De la farine de vesse, & de la graine de roquette pulueriſee, incorporees en miel. De petits emplastres faits de lentilles, reduites en paste à force de cuire, passees à trauers d'vn linge & pestries auec jus de grenade. De l'onguent fait de althea; huile rosat; eau roze; beurre frés, meslés ensemble. REMEDES.

CONTRE LES CORDS OV CALS, autrement appellés Agassins: c'est à dire pour se deliurer de leur importunité, empeschãt le libre cheminer, auec douleur, lorsqu'ils se fourrent entre les doigts des pieds, ainsi sera procedé. L'on lauera les pieds auec decoction de bonnes herbes, puis les Cals seront coupés auec vn razoir, tant bassement qu'il sera possible, & sur le restant, appliqué vn emplastre de cire gommee, rouge ou verte, aians trẽpé vingt-quatre heures dans du fort vinaigre rozat: les cinabre & vert-de-gris, dont telles cires sont colorees, faisans mourir les racines des cords. Le mesme font les remedes suiuãs plus efficacieusement, toutesfois les vns que les autres, selon leurs diuerses proprietés, desquels choisirés ceux qui mieux vous agreerõt, & les emploierés. Fomentés les cords auec le sliue de cendres, d'escorce de saule, y adjoustant du vinaigre. Appliqués dessus, du laict de figuier, & du jus de ses fueilles. Ou du fiel de vache. De la chaux viue, auec huile de cade. Des fueilles de ruë pilees, & raisins secs. Des fueilles de l'herbe ditte vermiculaire, pilee. De l'huile de tartre, distillé. Emplastre fait de galbanum & cire neufve, ces choses attendries auec vostre haleine, meslees, ensemble. Autre fait de racines de lis cuites en perfection, puis pilees auec moüelle de pourceau. Ce remede-ci est fort propre à ce mal. Prenés trois onces d'eau de tartre, vne once de sauon noir, demie once d'argent vif, faites le tout bouillir huict ou neuf fois, & à chacune lors qu'il commencera à bouillir, faites soudain cesser ses bouillons, en y versant de l'eau froide: puis, quand l'aurés esteint pour la derniere fois, laués-en tous les matins le cal, & au soir l'estuués auec de l'eau tiede, cõtinuant cela jusqu'à entiere gueriſon, recoupant tous les jours du cal, ce qu'on pourra. *Cords ou Cals.*

POVR LE POIL, celui qui tumbe de trop de rarité & molesse du cuir, sera retenu par ce lauement. Prenés rozes, lierre, balaustes, fueilles de saule, alum de roche: faites les bouïllir en eau de cisterne, coulés la decoction, en laquelle, tiede dissolués tutie, encens, corail blanc pulueriſés. Ou par ceste onction. Prenés noix de galles, myrrhe, mastic, encens de chacun vne once, trois onces de ladanum, meslés tout auec huile rozat & en faites onguent. Ou par ceste-ci. Prenés cendres de capilli-veneris, de graine d'ache, d'escorce de pin; incorporés auec du ladanum & graisse de canard, y ajoustant cendres de fueilles de meurte, & d'absynte, de la racine de *Retenir le poil.*

REMEDES. souchet, & des grains de segle en poudre. Et à ce que tant mieux profitent les remedes, auant leur application la teste sera razee, laquelle desnuee de poil, recevra à propos les remedes: seruira aussi tel razement, à faire renaistre le poil, espessemẽt, comme l'on void les vignes & arbres taillés de nouueau, rejetter puissamment. Mais ce sera aprés auoir purgé l'impurité du corps causant la cheute du Poil par l'auis du docte Medecin. Si desirés d'oster le POIL d'vn lieu indecent où il ne vous agree, les choses suiuantes vous satisferont; d'entre lesquelles choisirés celles qui plus vous seront agreables, pour vous en seruir. Prenés sang de chauuesouris, sucs de lierre & de raues, fiel de chevre, meslés tout cela ensemble. Autre. Prenés gomme de lierre, œufs de fourmis, & orpiment, de chacun demie once, cendres de sang-suës bruslees, du tout terés poudre, & la meslerés auec sang de grenouïlles. Autre. Prenés larme de vigne, & la meslés auec huile commun. Autre. Prenés œufs de fourmis, sãg de grenouïlles, & rouilleure de fer, incorporés cela auec saliue estãt à jeun. Autre. Prenés suc de tintimale, & le meslés auec huile rozat. Ceste emplastre est de grãde efficace en ceste endroit. Prenés deux onces terebentine, cire blanche & poix, de chacun vne once, benjoin & storax calamite, de chacun deux drachmes, ceruse & mastic pulueriſés de chacun vne drachme: meslés auec la terebentine, le mastic & la ceruse, puis ajoustés la cire liquefiee; finalement le benjoin & storax: faites emplastre, qu'estendrés sur de la toile neufue & dure, l'accommodant vn peu chaud, au lieu où vous l'appliquerés, aprés l'auoir au preallable tresbien frotté auec vn linge rude. Pour garder que le POIL ne renaisse plus au lieu depilé, les eaux suiuantes sont fort propres. Prenés cornes de vache, alum de roche, pauot noir, trois onces de chacun, deux liures sang de vache recent, meslés le tout, & le distillés, & de l'eau qui en sortira frottés en tous les soirs la partie requise. Prenés sang de grenouïlles, terre sigillee, sumach, rozes, pilés-les ensemble, puis y aiant ajousté du vinaigre, & du jus de morelle, les distillés. Prenés demie liure semence de jusquiame, aiant sejourné quelque temps en caue humide, deux onces de fueilles de telespium, & distillés. La decoction de tithimale, de chaux viue, & de mauues en vinaigre, garde le poil de reuenir au lieu vne fois depilé. Le mesme fait la racine de hiacinthe, cuite en vinaigre, appliquee sur le lieu. Aussi les linimens de miel, & de castoreum: De graine de cigue, gomme de lierre, & de sang de chauuesouris: De jusquiame, d'opium auec vinaigre: De sang de chauuesouris, jus de raues & de coulevree. Pour faire reuenir le POIL és lieux pelés par brusleures, blesseures, cheutes, maladies & autres accidents, ces moiens-ci seruent beaucoup. Premierement razés le poil, si aucun y en a puis frottés le lieu auec vn linge vn peu rude jusques à ce qu'il rougisse, & en suite, laués la teste d'vne decoction de chous rouges, bete, & mercuire. Aprés appliqués dessus des onctions suiuantes, celles qui mieux vous agreerõt. Prenés de graine de roquete vne once, huile de noix deux onces, faites en liniment auec cire. Autre liniment

Oſter le Poil.

Garder qu'il ne renaiſſe.

Le faire reuenir.

fait auec graine d'ortie puluerisee, & miel. Autre, auec graines de se- REMEnevé & roquette vne once, jus d'oignon vne once, & miel. Autre. Prenés euphorbe, baies de laurier, & graine de roquete, de chacun deux drachmes, soulfre vif, & elebore brusté, de chacun demi scrupule, faites liniment auec cire, dissoute en huile laurin. Autre prenés chairs de limaçons, de mousches guespes, d'abeilles, & de sang-suës, sel brusté, de toutes parties egales, qu'enfermerés dans vn vaisseau vitré aiant plusieurs trous au fons, comme crible: sous ce vaisseau, mettés vn autre vaisseau vitté, pour receuoir l'humidité qui en coulera, de laquelle frotterés les parties requises; mais telle humidité sera, & plus abondante & meilleure, si ces vazes sont enueloppés de quãtité de fumier recẽt, pour eschaufer les matieres. Autre. Faites fort cuire des racines de lis en huile d'oliue, les pillerés en vn mortier, y meslant des cẽdres de la racine d'asphtodilles, dont ferés liniment. L'eau distillee de l'herbe de baslinet ou coqueret, & de la racine de raifort, est bonne pour faire reuenir le poil s'en lauant la teste.

DES.

Marques de petite verole.

OVR OSTER LES MARQVES de la petite Verolle, ces choses sont propres: Les eaux distillees de blancs d'œufs, ou de leurs coques. De limaçons rouges. Des pieds de veau. De mouton. De chevre. Des fleurs de feves. Des racines de grande serpentaire. Lesquelles eaux emploierés separees ou meslagees, comme il vous plaira, dont lauerés la face sur le soir allant au lict, l'aians au preallable estuuee à la vapeur de l'eau chaude, ou de la decoction de bale d'auoine, pour la preparer à receuoir la vertu des eaux, & autres remedes. Les huiles de dactes. De lis. De myrrhe. De pistaches. Les onguens qui s'ensuiuent. Prenés trois onces huile de lis, graisse de chapon, & huile rozat, de chacune vne once; laués-les long temps en eau roze, puis ajoustés quatre blancs d'œufs, cuits à demi dans leur coquilles, huiles d'amendes douces & d'ameres, depellees, de chacune vne once. Pilés & incorporés le tout dans vn mortier de marbre: & ce faisant, mettés y, peu à peu, poudre faite de moëlle de la semence de melon, de litarge dor, & de craies deux drachmes de chacun, dont sera fait onguẽt. Autre. Prenés poudre de litarge blanche, des os brustés, de la racine seche de rozeau ou cane, des amendes ameres, des grains de raifort & de pepon; des farine de ris, de feves, de lupins, de ciches blancs, de fascols, la quantité qu'il vous plaira, dissolués le tout en eau roze. Autres onguens faits auec huile d'amende, & soulfre. Auec graisse d'asne, jus de racine de rozeau ou cane, & miel. Auec racines de couleuree cuite en huile d'oliue. La poudre de cancre brusté, & les cendres de tartre, & de myrrhe espandues sur la face humectee de la vapeur de l'estuue separement emploiees, seruent beaucoup à effacer les vestiges, cicatrices & taches noires de la Petite Verole. Et le succre-candi, aussi l'ammoniac puluerisés, la myrrhe & le miel brustés, celle que ladite maladie laisse aux yeux. Aussi le succre-candi enleue du front promptement & auec grande efficace, les marques venans de coup feru l'appliquant en pou-

REMEDES. dre, dans la moitié du blanc d'vn œuf cuit.

Netteté du cuir.

POVR LA NETTETE DV CVIR. C'eſt vne partie tres-requiſe à la conſeruation de la ſanté, que de tenir nettemẽt la perſonne: du contraire, auenant pluſieurs eſtranges maladies. Pour laquelle cauſe, aprés auoir pourueu que les viures, les habits, & les logis, ſoiẽt exempts de toute ſaleté: le principal ne ſera oublié, qui eſt la perſonne, ſe lauant ſouuent les mains, la bouche, quelquesfois la face, auec de l'eau commune, du vin, & d'autres liqueurs, ainſi qu'a eſté touché. Les fẽmes ont à ſe ſoigner plus de cela, que les hommes, pour leur naturel fragile & delicat. Il y a pluſieurs bains deſtinés à ce particulier ſeruice, comme ceux-ci. Prenés fueilles de ſauge, fleurs de lauande, & de rozes vne poignee de chacun, vn peu de ſel, faites le tout bouillir en eau de fontaine ou de riuiere. Autre. Prenés vn peu d'eau roze, vinaigre, & ſel: faites les bouillir enſemble en eau cõmune: retirés deux ou trois pleins ſeaux de ceſte eau bouillie, & aprés y auoir infondu du ſon de froment, en frotterés toute la perſonne: puis entrerés dans le bain tiede, pour y demeurer tant que pourrés. Autre, fort ſingulier. Prenés ſix liures laict clair d'amẽdes douces, eaux de nafe, de rozes, & de nenufar, vne once de chacune, ſix eſcorces de limons, deux drachmes clous de girofle, & vne dragme d'iris de Florence: ces choſes trẽperont cinq ou ſix heures dans les eaux ſuſdittes, eſtans ſur les cendres chaudes, aprés, le tout ſera coulé à trauers d'vn linge blanc, puis meſlé auec le laict d'amendes: dequoi la perſonne ſera frottee, ſortant du bain, preparé auec la ſeule eau cõmune, tiede. Ces bains conforteront les nerfs, oſteront & nettoieront toutes les ordures qui ſont attachees au cuir, rejouïront l'eſprit, & rendront la perſonne diſpoſte. Tels ſeruices ſont communicables & à hõmes & à femmes, qu'on emploiera ſelon les occurrences. Mais les ſuiuãs, appartiennent particulierement aux femmes, puis qu'ils ne rendent qu'à blanchir & embellir la face, les hommes n'aians beſoin de tels ornemens. Cela ſe fait ſans fard ni deſguiſement aucun, ains auec matieres benignes, que la damoiſelle recueille en ſon jardin, ou la pluſpart, dont elle ſe ſert ſans crainte de rides du viſage venans hors ſaiſon, de la puanteur d'haleine, de la noirceur & cheute des dents, de la rougeur des yeux, de l'affoibliſſement ou perte de la veuë, de la ſurdité ni d'autres maux qui auiennent communément à celles, qui aians plus d'eſgard à la blancheur de leur viſage, qu'à la ſanté de tout leur corps, emploient le ſublimé, le blanc d'Eſpagne, & autres moiens autant dangereux que la peſte. Ainſi

Blanchir la face.

LA FACE ſera blanchie: & le Beau-teinct conſerué. Faites tremper dans du vin blanc, l'eſpace de neuf ou dix jours, vne liure de feves blãches mondees: puis les aiant fait battre au mortier, remettés les dans ledit vin, y ajouſtant demie liure farine de ris, deux liures laict de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs. Le tout ſera diſtillé au bain-de-marie, à petit feu: & de l'eau qui en ſortira en lauerés la Face le ſoir allant au lict. Autre. Prenés deux liures du ſon de pur froment, huict ou

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

dix blancs d'œufs, du fort vinaigre tant qu'il ſuffiſe, battés tout cela enſemble, aprés faites-le diſtiller au bain-de-marie. Autres. Prenés deux douzaines d'œufs, les aiant bien laués, ſeront eſcachés meſlant les coques auec le jaune & le blanc, les battant enſemble, y mettés deux pintes de vin blanc, vne de laict de chevre, & vne poignee de la fleur de nenufar, tout cela ſera diſtillé au bain-de-marie, dont l'eau aprés auoir ſejourné au Soleil quelques quinze iours, ſe rendra propre à ce deſſus. Pour vous en ſeruir, ferés eſchauffer ſur les cendres, deux doigts de ladite eau, & dans icelle mettrés fondre vn peu de ſuccre-candi, & de borras, pulueriſés, puis la Face en ſera lauee ſoir & matin. Autre. Prenés vne liure de la mie de pain blanc, demie liure fleurs de feves; fleurs de rozes, de nenufar, & de lis, de chacun vne liure, fleurs de ſureau demie liure, quatre blancs d'œufs, trois liures laict de chevre, demie liure de bon & fort vinaigre, tout cela ſoit diſtillé au bain-de-marie. Autre. Prenés deux liures orge à demi meur, trois liures de lait de chevre, vne douzaine de blancs d'œufs: le tout ſoit diſtillé au bain-de-marie. Autre. Prenés trois oranges & cinq citrons, trenchés-les en pieces, ſuccre & alum, de chacun vne once, trempés tout cela dans deux liures de laict de vaches du mois de Mai, puis le diſtillés au bain-de-marie. Autre. Prenés vn pot de terre vitree, contenant quatre pintes, empliſſés-le à moitié de racines de guimauues bien lauees, & hachees par petites rouëles: ajouſtés-y vne pinte de vin blanc, & vne douzaine de coquilles d'œufs, bien lauees & concaſſees, puis y verſés eau de riuiere ou de ciſterne, tant que le pot en ſoit rempli. Faites le tout bouïllir, juſques à la conſomption de la tierce partie de la liqueur, y ajouſtant, ſur la fin, vne mie d'vn petit pain blanc, & auſſi gros qu'vne feve, de vert-de-gris enfermé dans vn nouët. Coulés ladite decoction dedans vn baſſin, puis mettés y dedans (icelle eſtant tiede) vne once de ſuccre pulueriſé, mouïllés y vn petit linge delié, & en laués ſoir & matin, voſtre Face ſans l'eſſuier. Autre. Percés le tronc d'vn bolleau auec foret, il en decoulera grande quantité d'eau, laquelle, ſeule, eſt de bon ſeruice en ceſt endroit, & à oſter de la Face, le haſle du Soleil. Il y a pluſieurs autres eaux propres à nettoier & à blanchir la Face, que ie laiſſe pour brefueté: ſeulement ajouſteraije ici l'eau de pigeon, dont les Dames font tant d'eſtat, pour la conſeruation de leur beau taincт. Prenés deux pigeons blancs, déplumés-les, & les vuidés des entrailles: oſtés leur les teſtes, les bout des pieds, & aiſles, & les hachés par petites pieces: mettés les dans vn alambic de verre, par deſſus, vn lict de deux poignees de fueilles fraiſches de fraxinelle, ou de plantin, qu'y aurés arrangees au fons: puis ajouſtez trois onces d'huile d'amendes douces tirés ſans feu; quatre onces de beurre frés, quatre pintes de laict de chevre, la mie d'vn pain blanc, deux drachmes de borax, autant de ſuccre-candi, d'alum bruſlé, & de camphre pulueriſés: vingt cinq blancs d'œufs, deux poignees de grains de verjus. Laiſſés le tout infuſer & tremper enſemble, l'eſpace de dix ou douze heures, dans l'alambic tres-bien eſtoupé, puis le faictes

REMEDES

REMEDES. distiller au bain-de-marie, lentemẽt & à petit feu. Mettés ceſte eau diſtillee en phioles de verre, repoſer en caue fraiſche l'eſpace de douze à quinze jours : coulés-la par vn linge, blanc & delié, & vous en laués la Face, ſoir & matin, auec vn linge. Outre les eaux, ſont ici emploiees diuerſes onctions, comme huiles, linimens, pommades telles que celles-ci. Fẽdés par moitié des œufs cuits durs, oſtés-en les moieux, rempliſſés-en le vuide auec poudre de tartre bruſlé, rejoignés les moitiés les liãt à-tout du filet, mettés les dãs vn plat repoſer en caue humide. Le tartre ſe fondra, dont la liqueur paſſant à trauers les blancs d'œufs, auec ce qu'elles y ajouſteront, ſe conuertira en huile, tel que demandés. L'huile de glãds de cheſne, exprimé à la maniere de celui d'amendes, & celui de coques d'œufs meſlés enſẽble, ſont propres à nettoier & blanchir la Face. Auſſi l'huile de myrrhe, fait cõme celui de tartre, auec blãcs d'œufs. Liniment de la moële d'os de mouton, ainſi extrait. Prenés des os de moutons, la quantité que voudrés, la Lune eſtant en ſon plein, faites les longuemẽt bouillir dans l'eau; aprés caſſés-les, & les remettés bouillir en eau, trois ou quatres heures : tirés les du feu, & eſtant refroidi, ramaſſés deſſus la decoction, la graiſſe y nageant, laquelle retirerés, & d'icelle en frotterés le Viſage le ſoir allant au lit; & le lendemin matin, le lauerés auec eau de fleurs de feves ou de lis. Autre liniment ſe fait auec fiente de pigeon diſſoute en eau roſe muſquee, ou eau camphree. Autre. Prenés huile d'amendes ameres, beurre frés, creſpine de chevreau, & graiſſe d'aineau autant de l'vn que de l'autre: laués-le tout en eau roze, durant douze ou quinze jours, deux fois chacun, puis oſté de l'eau, mettés le fondre dans vn pot de terre vitree ſur petit feu de charbon, y ajouſtant de

Põmade. la cire neufue tant qu'il ſuffiſe, pour faire liniment. Pommade. Prenés demie liure de graiſſe de chevreau, quatre onces de graiſſe de porc frés n'aians eſté fondues, hachés-les par morceaux, & les mettés dãs vn pot de terre vernie auec vne bonne pomme de court-pendu, couppee par pieces, le jus d'vne orange, vn plein verre d'eau roze, & vn demi verre de vin blanc. Mettés le pot ſur le feu pour y bouillir vn peu, & quand les graiſſes ſeront fondues & incorporees auec la pomme, coulerés le tout dans vne terrine vitree, à demi pleine d'eau freſche, puis refroidi, le tirerés de là, & le lauerés cinq ou ſix fois en eau roze, chacune chan-

Autre. geant d'eau. Autre pommade ſinguliere. Prenés deux onces creſpine de chevreau, vne couple de pommes de court-pendu vne once racine d'iris de Florence, vn limon entier : la creſpine ſera hachee, les pommes & la racine miſe par rouëles : y ajouſterés deux onces de la moële de pieds de mouton: faites le tout bouillir auec ſuffiſante quantité d'eau roſe dans vn pot de terre vitree, à feu lent, juſqu'à ce que le citron ſoit cõſumé, tenant cependant le pot bien couuert; lors l'oſterés de deſſus le feu, & coulerés le contenu au pot, par vn linge net. Ce qui en ſortira ſera pilé auec huile d'amendes douces recentemẽt extrait ſans feu, y en mettant la troiſieſme partie de la matiere ſuſditte, puis quand le tout ſera coagulé & incorporé enſemble, ſera laué en egale quantité d'eau roze

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

des fleurs de feves, de lis, & de nenuphar, le piſtant diligemment, finalement enfermé dans vn vaiſſeau de verre bien eſtoupé. De ceſte exquiſe pommade la Face ſera frottee au ſoir, & le lendemain matin, lauee auec eau de ciſterne. Pour effacer vne veine qui paroit importunément entre les yeux, conuient appliquer ſur le front, à la venue de la veine, vn emplaſtre fait auec vne once de maſtic, demie once ſandal, trois drachmes margariton, meſlés enſemble; & aprés l'auoir eſtendu ſur le cuir, le ſaupoudrer auec vn peu de ſubtile limeure d'acier. Sur la veine, mettrés ſeulement du maſtic & du ſandal. Vne fois le jour, l'emplaſtre ſera renouuellé, & lors la veine ſera fort frottee tendant en haut, pour la preparer à receuoir le remede. La mere-de-famille allant au chaud ou au froid, (ainſi que ſouuent les affaires ne permettent à la bõne meſnagere, de choiſir le temps, ains la contraignent ſouuent, de s'expoſer à quelques injures des ſaiſons) PRESERVERA ſa Face du haſle du Soleil, & de l'aer froid, par ces remedes. Au partir du logis frottera ſon Viſage auec ceſt onguent. Prenés creſpine de chevreau, laués-la en eau claire, pilés-la au mortier, faites-la cuire auec eau roze, puis la paſſés à trauers d'vn linge blanc. Sur demie liure de telle graiſſe, ajouſtés y vne once huile d'amendes douces, deux drachmes ſuccrecãdi, demie drachme camphre, de cire blanche neufue, tant qu'il ſuffiſe: faites-le tout bouïllir dans vn pot de terre vitree, à petit feu, juſques à conſiſtance d'onguent, le remuant & battant pour le garder de bruſler & faire blãchir; cuit, ſerrés-le en vaze de verre bien bouché pour le beſoin. A tel vſage, ſeruent auſſi l'onguent fait de maſtic auec mouëlle de cerf, ou de beuf. Liniment de maſtic, auec huile omphacin. L'eau de blancs d'œufs. Le vert-jus de raiſins. Pommade faite auec huile d'amendes douces tiré ſans feu cire blanche, & camphre: laquelle pommade, en outre, enleue & oſte le haſle du Soleil qui eſt ja en la Face. Le Cuir des MAINS ſe polit & blanchit, par ces moiens. Prenés ſix liures de melons tous, entiers ſans les peler, aians leur graine dedans, & dix œufs, jaune & blanc, la coque oſtee. Faites diſtiller tout cela, & en gardés l'eau, non ſeulement pour en luer les mains, mais auſſi tout le viſage. Autre. Prenés deux liures mie de pain blãc, vne liure fleurs de feves, trois liures rozes blanches ou rouges, autant de lis d'eſtang, ſix liures laict de chevre, deux onces racine d'iris: diſtillés le tout au bain-de-marie. Laués les mains auec la decoction de la racine d'ortie faite en vinaigre & vin blanc, & ce le ſoir allant au lict: en ſuitte, le lendemain matin relaués les auec eau fraiſche, & ſauon. La decoction des racines & fueilles de lierre, y eſt auſſi bonne. Frotterés les mains auec onguent fait de cire, & d'huile d'amendes douces laué ſoigneuſement en eau. Autre onguent. Prenés beurre frés, huile d'oliue, graiſſe d'aigneau; aprés que ces choſes auront trempé dix ou douze heures, les fondrés ſur petit feu, dans vn pot de terre vernie, y ajouſtant de la cire blanche, auec vn peu de muſc ou de ciuete. Quelquesfois le mois, les mains ſeront lauees auec eau & ſauon de bonne ſenteur. Ou auec eau diſtillee de mie de pain. Ou auec

REMEDES.

Veine au viſage.

Garder la Face du haſle, &c.

Blanchir les Mains

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. *Verrues.* cau & ſon meſlés, ajouſtant à ces lauemens ci, quelques eaux odorantes, comme de Damas, de naffe, d'eau d'ange, ou vn peu des huiles, de girofle, de canelle, d'aſpic. Tout d'vne venue, les Verrues ſeront oſtees des mains, pour les deliurer de tel enlaidiſſement. Le jus de limon fait mourir les Verrues: mais pluſtoſt & mieux, l'eau dudit jus, diſtillee au bain-de-marie. Le jus exprimé des fueilles & fleurs du boüillon-blanc, fait le meſme. Le jus des fueilles de la grande ſerpentaire, les fait fondre. La cichorée verrucaire, tant mangee en ſalade, qu'appliquee, ſoit au viſage, aux mains, ou ailleurs, les guerit miraculeuſement. Le laict du Tinthimal: celui du figuier ſauuage. Les huiles de vitriol, & de ſoulfre. La graiſſe qu'on recueille du vieil couuercle d'vn vaiſſeau à huile, le faiſant fort chauffer au deuant d'vn grand feu, eſt ſinguliere contre les verruës. De meſme vertu, eſt le jus des branches & tronc du pourpier, les fueilles oſtees & pilés au mortier, puis y ajouſtant du ſel menu faiſant fondre les verrues dans quatre ou cinq jours, ſi l'on les en frotte ſouuent.

VOILA les remedes dont ſe ſeruira la mere-de-famille, pour le ſoulagement des ſiens, attendant que le docte Medecin pouruoie plus amplement à la gueriſon des aigues maladies, ſelon les neceſſités.

CHAPITRE VI.

Remedes aux maladies pour les beſtes: premierement de celles des Beufs.

D'où viennent les plus frequētes maladies des Beufs.

JE traitterai en ceſt endroit, des maladies & cures du Beſtail, par l'ordre que j'ai tenu à l'engeancement & cōduite des beſtes du meſnage; ſuiuāt lequel le Beuf ſera le premier mis en rang. Les plus cōmunes maladies des Beufs, procedent du trop de trauail: ou du trauailler en tēps & heures importunees de chaud, de froid, de pluie, ou de neige. Du māger herbes malignes ou autres mal qualifiees. Du boire ſoudain aprés le trauail encores eſtans eſchaufés: ou de boire eau ſale & puante. Du coucher dans eſtables mal-ſaines, trop humides, peu eſuentees, & ſur lictiere mal-nette. De la piqueure de beſtes venimeuſes, & d'autres cauſes. Leſquelles maladies, le preuoiant pere-de-famille, deſtournera par ſes ſeruiteurs, autant que l'art & la curieuſe diligence, le permettront. Mais quelle ſolicitude qu'on emploie à tel meſnage, il n'eſt poſſible de garantir entierement de mal, les Beufs, où Dieu les a aſſubjetis auec tous autres animaux. Le mal du trop trauailler, ſe guerit par ſon contraire, aſſauoir, par repoſer: & bonne nourriture, ſoit en la campaigne és herbages bien choiſis, ſoit dans l'eſtable auec foin exquis; & breuuage d'eau tiede, blanchie auec de la farine, y mettant des veſſe pilees: auſſi par lui lauer la bouche & la langue, auec du vin & du ſel

La cure des maux ſuiuans.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

par l'eſtrillet de tout le corps, le bouchonner, & frotter auec paille, juſques aux jambes, le nettoier des pieds, leur oſtant les eſpines & pierres qui s'y fourrent en trauaillant. Ainſi ſera deſlaſſé le Beuf, & tout d'vne-main, s'il eſt bleſſé en quelque endroit, conuiendra y ajouſter les remedes particuliers, ſelon le mal. Eſtant foulé à la teſte, ou au col (comme auient ſouuent par le joug) faudra appliquer deſſus, vn couple d'œufs rompus dans vn plat, leurs coques, moieux & glaires, battues & meſlees enſemble. Ou frotter les lieux auec coine de lard, ſans rien de gras, qui ſoit de de pourceau maſle, icelle vn peu eſchaufee: & garder aprés, que le Beuf n'aille à la pluie ni au vent. Les eſcorcheures du col ſont gueries par emplaſtre fait de mouële de beuf, graiſſe de porc, ſain & graiſſe de bouc, en eſgale portion. L'enfleure du cheſnon, par onguent fait des racines d'aulnee bien cuites, pilees auec graiſſe de porc, ſain de mouton ou de bouc, miel crud, encens, & cire neufue, l'en frottant trois ou quatre fois le jour, juſqu'à entiere gueriſon. L'enfleure du pied, ſe guerit, y mettãt deſſus des fueilles de ſureau, broiees auec ſain de pourceau, attachees auec du linge. Et y aiant de la meurtriſſeure, y ſera mis vn emplaſtre fait de miel, de ſain, & de ſon, boüillis en vin blanc, le retenant ſur le mal trois ou quatre jours. Les Beufs clochent & boitent par pluſieurs autres cauſes. Si le pied eſt bleſſé par le ſoc, y ſera appliquee herbe de mille fueille eſcachee, marc & jus, dont la plaie ſera toſt rejointe. Si c'eſt de contuſion à cauſe de coup feru, conuiendra baſſiner le lieu auec vrine chaude, & y mettre deſſus, emplaſtre de poix auec huile & vieil oinct. Si par nerf refoulé, les jambes ſeront baſſinees auec huile & ſel, miſes dedans. Si de froid, faut frotter longuement le lieu auec vrine de Beuf, vn peu eſchaufee. Si par enfleure du genoüil, tel endroit ſera baſſiné auec decoction faite de graine de lin, & de millet en vinaigre. Si par ſurabondance de ſang ſur le paſturon, faudra vſer de ſcarification ou de cautere: puis guerir les plaies auec beurre ſalé, & graiſſe de chevre. Quant aux diſlocations, & fractions des membres, le plus aſſeuré remede eſt, de ne s'amuſer point à les medeciner, pour le peu d'eſperance de gueriſon: ains de tuer la beſte, pour la manger au meſnage, ainſi tout ne s'y perd. S'il eſt cas que le Beuf face quartier neuf, l'ongle du pied lui eſtant cheute, oignés lui le pied l'eſpace de quinze jours, auec onguent fait d'vne once de terebenthine, autant de miel, & autant de cire neufue: & au bout dudit temps, laués le lieu auec vin tiede, dans lequel aura eſté boüilli du miel. Les cornes des Beufs eſtans eſbranlees par la force du joug en tirant, ſeront raſſeurees & deſlaſſees, en les fomentans auec decoction de vin où auront boüilli fueilles de ſauge, & de lauande: aprés, en oignant le ſommet de la teſte durant cinq ou ſix jours, auec onguent fait de cumin pilé, bol-armene, miel, & terebenthine. Auenãt que la corne ſoit eſtorce ou eſclatee, frottés-là vne fois le jour, quinze de ſuite, auec onguent fait de ſix onces terebenthine, d'vne once gõme d'Arabie. Puis enuelopés la corne, d'vn meſlange compoſé de bol-

REMEDES.

De foulere.

Eſcorcheres.

Enfleure.

Meurtriſſeure.

Boiteure, leurs cauſes & remedes.

Deſcornes.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES. armenc, & huict ou dix blancs d'œufs, qu'estendrés sur des estoupes, où aiant demeuré trois ou quatre jours, lors seché, sera osté : & en sa place, espandue de la poudre de sauge, dont la corne sera saupoudree, mesme ses racines joignans à la teste. La douleur de teste se recognoit à la reume, que le Beuf jette en abondance par les yeux & la bouche, lui descēdant du cerueau : il a la face enflee & chaude plus que de coustume, est beaucoup tourmenté de ce mal, ainsi que son impatience le monstre. Pour l'en guerir, l'on lui fera attirer par les narines, du vin dans lequel aurés infondu des aulx pilés : & aprés la Teste lui sera bassinee, auec decoction faite en vin de fueilles de marjolaine, ruë, lauande, noier, laurier. L'œil chassieux, est gueri par collyre instillé dedans, fait auec vne once de myrrhe, deux d'encens fin, & autant de saffran pulueriſés, & dissours en eau de cisterne. Ou par autre collyre de jus des racine & tige de pauot sauuage, auec miel. Ou par cataplasme de farine de fromēt appliqué sur l'Oeil. La taie de l'œil se fond, auec onguent de sel ammoniac & miel. A la diminution de la veuë, le Beuf n'ouurant les yeux qu'à demi, est remedié par le tirer du sang dessous l'œil, & en suite, lui instiller souuent dans l'œil, du miel liquide. Pour esclaircir l'œil trouble & nubileux, l'on y soufflera dedās, poudre subtile d'os de seche, succre cādi, & canelle. A l'enfleure de la bouche & du palais, faut tost remedier pour l'importance du mal : ce sera en perceant l'enfleure auec la lancete, ou auec le fer, pour en faire vuider le sang corrompu. De meme sera fait pour guerir les tumeurs de la Langue, dont elle est enflee : puis on la frottera auec huile & sel, jusques à entiere guerison. Les vlceres de la Langue, seront consolidees par l'onguent fait d'aloé, d'alum de roche, & de miel rozat : la lauant apres auec du vin tiede, dans lequel aura boüilli de la sauge, ou autre herbe dessicatiue. L'enfleure des Testicules, se perd par la frequente onction de sain doux : ou en les bassinant auec fort vinaigre, dans lequel auront esté infondues, bouze de beuf, & craie blanche. Quand la peau tient aux os de maigreur, ou d'autre langoureuse cause, faut bassiner tout le corps du Beuf, auec vin & huile meslés ensemble, frottant le poil contremont plusieurs fois le jour : & ce vn peu violemment estant au Soleil, ou en estable chaude non venteuse. La Colique est vne violente maladie qui tue les Beufs, sans prompt remede. Elle leur auient de lassitude, plus au Printemps qu'en autre saison, à cause que lors ils abondent en sang. La violence de ce mal, leur oste le manger & le repos, se jettans & veautrans à terre, sans se pouuoir tenir ni arrester, auec grande douleur, suans & & gemissans. Dés qu'on s'apperceura de ces choses conuient inciser la peau du Beuf en diuers lieux, comme sur les espaules, & vn peu au dessus de la queuë, pour en faire sortir du sang, aussi lui couper vn peu du bout des oreilles, d'où sortant du sang, la guerison s'en ensuiura ; sinon, elle sera desesperee. Faudra en outre, lui broier le ventre auec vn gros baston rond, que deux hommes tiendront, vn de chacun costé, pour lui faire amollir la peau, & que le sang se descaille pour sortir. Aussi, l'on

Des maux de la Teste

De l'Oeil.

De la bouche.

De la Langue.

Des Testicules.

De la peau tenant aux os.

De la Colique.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

pourmenera longuement le Beuf, lui presentãt de coup à coup, à manger du foin delicat, & du pain de millet; non du sel, parce qu'ẽ ceste maladie, il est contraire. Le Morfondemẽt, est aux Beufs, maladie presques incurable, pour peu qu'on la laisse posseder: & encores, comment qu'õ les gueriſſe, si n'en sortent ils jamais bien sains, demeurans lasches au trauail, sans se pouuoir engraisser. Leur poil est heriſſé, en plusieurs endroits du corps, nõ applati, cognoissance certaine d'auoir esté morfondus. Le Pisse-sang, va communément de compagnie auec le Morfondement. Les remedes àces maux, sont les suiuans. L'abstinence en est le premier. Partant, dés incõtinent qu'on verra le Beuf se coucher à terre, preſſé d'ãgoiſſe, soudain se releuer, tordre la teſte, & le reſte du corps, auec inquietude, ostés lui le manger & le boire; sur tout, ne permettés qu'il boiue aucunement ni eau, ni autre liqueur: car beuuant, n'y auroit plus d'espoir de gueriſon; mais lui sera donnee ceſte medecine, qu'on compose de trois onces de millet, autant de graine de cheneué en poudre, bouïllies en deux pintes de vin blanc; y ajouſtant, vne once de theriacle, & deux de saffrã. Autre. Prenés deux liures de miel, six onces tartre de bõ vin, vne once de canelle, du laict de vache vne chopine, & faictes aualer ce breuuage au Beuf. Autre breuuage est fait auec vne pinte, meſure de Paris, d'eau de plantain, vne chopine d'huile d'oliue, autant de bon vinaigre, deux onces poudre de cougourdes sauuages, autãt de celle de coque d'œufs. Auſſi ceſtui-ci est fort profitable au Beuf: vne eſcuellee d'vrine, vne eſcuellee & demie d'huile d'oliue, six œufs frés, de ſuie de four, ce que la main peut contenir: tout cela battu enſemble sera dõné au Beuf. L'huile de noix auec du mitridat, est bõ remede à ce mal. Pour oſter la douleur qui tourmente le Beuf, lui faut her les oreilles, les battre auec vne verge juſqu'à ce qu'elles deuiennent rouges: lors conuient les inciſer, percean les petites veines; qui, par ce moien, y apparoiſſent, dont sortira du sang presque vert: ce fait, donnerés vn peu de sel au Beuf, & le pourmenerés. Au Flux de ventre: l'abstinence du manger & du boire sont neceſſaires, seulement sera donné au Beuf à manger, des fueilles d'oliuier sauuage tendres, & des jeunes jettons de rozeaux sauuages. Et ce breuuage, fait auec trois onces graine de meurte, des fueilles d'origan, d'auronne de jardin, vne liure de chacune cuites en eau, aprés lui donnant à manger des fueilles de laurier. A la Conſtipation du vẽtre, n'y a meilleur remede que Paioës hepatiqûe en poudre donné à boire auec eau tiede au matin, durant cinq ou six jours de ſuite. Pour guerir la Roigne du Beuf, l'on le frotte auec compoſitiõ faite de ſoulfre, d'aulx, de sarriete, de noix de galle, de ſuie, de marrubium, meſlés enſemble auec vinaigre. Ou frotter le Beuf, auec onguent compoſé de ſon vrine, de poix-reſine fonduë en vin blanc, & de beurre salé.

REMEDES.

Du Morfondemẽt.

& Piſſe-ſang.

Flux de ventre.

Ventre Conſtipé.

Roigne.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES.

Remedes pour les Cheuaux.

Sang nuisible. PLVSIEVRS maladies auiennent souuent aux Cheuaux par trop de sang: ce que preuenant, conuient les faire saigner lors qu'on s'apperceura les Cheuaux se frotter la queuë contre les murailles, ou autres lieux où ils peuuent atteindre, signe de sur-abondance de sang. Et de peur de faillir, sans autre indice, ce sera de deux en deux mois, vne fois, la Lune estant vieille, qu'on leur tirera du sang. Au Morfondement du Cheual est remedié par ce breuuage. Prenés scamonee, turbith, aloës, sené, agaric, momie, galange, demie once de chacun: reglisse vne once, girofle autant, saffran trois drachmes, saffran bourg deux drachmes, huile d'oliue vne liure, le tout pulueriſé & meslé dans vne pinte vin rouge, & donné à aualler au Cheual. Au Refroidissement; par le sang de pourceau chaud, battu auec du vin: puis conuient bailler à boire au Cheual, de l'huile d'oliue & du miel, dans lesquels aura boüilli de la ruë, y ajoustant vn peu de mastic: & à manger des fueilles de rozeau & de millet, & de l'herbe de chien-dent, l'abreuuant d'eau tiede blanchie auec de la farine d'orge. A la Toux; le bled laué puis cuit & seché, meslé auec du miel mangé est fort bon. A la Pousse; ou defaut de respiration, est propre ce breuuage. Faictes cuire dans trois seaux d'eau, vn petit chien de trois sepmaines, jusques à la consomption de la moitié de l'eau, & que les os du chien se separent de la chair, y ajoustant sur la fin, du succre, gingembre, & poivre, de chacun demie once. Donnés de ceste decoction-là au Cheual, durant trois matins, par inegales mesures assauoir, le premier, cinq chopines: le second, quatre: le tiers, trois; & aprés faites courir le Cheual tant qu'il pourra. Le foin qu'il mangera durant lesdits trois jours, sera arrousé auec la decoction susdite. Le cheual Poussif, reçoit aussi grand soulagement par ces remedes ci. Faites poudre de graine de paradis, souphre, senevé, autant de l'vn que de l'autre, qu'infuserés dans l'hydromel, & en ferés des pillules, chacune de la grosseur d'vne noix, pour en donner au Cheual, vne chacun matin, auec du vin rouge. Ce breuuage-ci est aussi fort bon à ce mal. Gingembre, girofle, graine de fenoüil, cumin, racine de galange, autant de l'vn que de l'autre, le tout en poudre, auec vn peu de saffran & meslé ensemble, sera mis dans du gros vin rouge, y ajoustant demie douzaine d'œufs. Autre. Agaric & fenugrec, en vin rouge. Le fendre des nazeaux, est inuenté pour donner respiration aux Cheuaux, afin de les garder de tumber poussifs. La Morue, se guerit auec parfum fait d'encés, de soulfre, d'orpin, grains de genevre, le faisant attirer au Cheual par les narines, en lui accommodant vn sac sur la teste, à ce que le parfum ne se perde. La Gourme, sera estuuee, auec la decoction chaude, de guimauues, semence de lin, ruë, aluine, & fueilles de lierre terrestre, faite en eau, y aiant longuement

Morfondement.

Refroidissement.

Toux.

Pousse.

Morue.

Gourme.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

boüilli: aprés, le lieu sera oinct auec huile laurin, & beurre frés. Est requis appliquer sur le mal, emplastre fait auec racines de guimauues, & oignons de lis, boüillis jusques à deuenir en paste: puis y mettre du leuain de segle, & du vieil oinct, dont le tout sera incorporé ensemble. Et tandis que l'emplastre sera en son lieu, l'on soufflera aux nazeaux du Cheual vn couple de fois le jour, de la poudre faite d'euforbe, & d'ellebore noir, par esgale portion: ou bien, sera mis auec vne plume, dans les nazeaux, de l'huile laurin en quantité, par le moien desquelles choses, le Cheual jettera par là, vne partie des humeurs de la Gourme. Si l'apostume ne se creue d'elle-mesme, la faudra percer à-tout la lancete, ou le fer chaud, puis cõsolider la plaie, par les remedes ordinaires. A la Bosse faut faire onguẽt auec des herbes d'aluine, & de ache broiee & incorporee en vieux oinct, & en engraisser le mal. Le lauarre est gueri par ce moien. Faites emplastre auec des aulx & oignons pilés; les incorporant en mousterde faite au vinaigre. Autre. Du blanc du pourreau pilé auec vert-de-gris, & sain vieux, se fait vn tres-bon onguent pour ce mal. Les Grapes, Malandres, & vifues Roignes, sont gueries dans peu de temps, par ces remedes. Faites lessiue en eau claire auec vne partie de chaux neufue; & l'autre, de cendres de sarment de vigne, de cossats de pois, & de fiente de geline, dont lauerés les lieux malades du Cheual: puis oindrés auec cest onguent. Prenés du soulfre, & du vert-de-gris, autant de l'vn que de l'autre, mettés les en poudre, & icelle dans vne chopine d'huile d'oliue, en vn poëslon, pour y boüillir, jusques à la consistence d'onguent. Autre à mesme effect. Litarge d'or, couperose, soulfre vif, autre soulfre mortifié, argẽt vif, vne once de chacun: vieil lard deux onces, & le fiel d'vn bœuf ou d'vne vache: les choses susdites, pulueriſables, serõt mises en poudre meslees & incorporees auec le lard & le fiel, dont sortira l'onguent requis. Au Farcin, est remedié en oignant le lieu, auec huile de genevre, l'espace de quatre jours, soir & matin, l'aiant premierement deschargé de poil auec le rasoir: à condition, que telle partie, ne soit aucunement moüillee auant que le poil y soit reuenu. La veine du col sera ouuerte, pour en tirer du sang assés abondamment, ne laissant manger le Cheual, de quatre heures aprés la saignee. Lui sera donné à manger auec son auoine, six jours durant, de la poudre suiuante. Prenés cumin, graine de lin, fenugrec, sileris montani, de chacun deux onces, soulfre vif quatre onces, pulueriſés & meslés le tout ensemble. Aprés les six jours, ferés manger au Cheual auec l'auoine, des racines couppees menu, de boüillon blanc, de valeriane, de parelle, autant d'vne que d'autre, & de toutes ensemble, vne poignee à chasque fois que lui donnerés l'auoine. Le matin qu'aurés commencé à lui donner ces racines-là, faites-le saigner de la veine du col, sans lui tirer beaucoup de sang, le gardant de mãger & boire, quatre heures aprés & le reste du jour, le traiterés auec bon foin & auoine, sans lui donner, ni des poudres, ni des racines susdites: mais si ferés bien les six jours

Bosse.
Iauarre.
Grapes.
Malãdres.
Roignes.
Farcin.

REMEDES. aprés de suite, car auec l'auoine, vn soir lui baillerés de la poudre, & le lendemain à semblable heure, des racines, alternatiuemẽt, vne fois chacun jour, de l'vne ou de l'autre, ainsi continuant durant six jours: puis autres six jours, ne lui baillerés que du bon foin & auoine, par lequel traittement le Cheual sera deliuré du Farcin, tres fascheuse maladie, & contagieuse. toutes belles cheualines la prenans comme peste, dont est necessaire separer les malades du Farcin, des saines: voire, & nettoier curieusement, & estables & mangeoires, que mal n'en auienne à toute la troupe du bestail cheualin. Le Cheual sera laué trois ou quatre jours de suite, auec eau en laquelle auront boüilli de la pombarbe, morelle, orties grieſches. Les plaies du Farcin sont gueries y mettant dessus, de la poudre de miel & de chaux, cuits & rostis ensemble par égale portion.

Courbes. Contre les Courbes, faut emploier cataplaſme fait de sauge broiee, auec sel ammoniac, farine-folle de moulin, & vinaigre. Contre les enfleures des genoux, faites paste auec suie de cheminee pulueriſee, & vn peu de farine, destrempees en huile d'oliue, & l'appliqués sur les enfleures. Les Suros se gueriſſent, par emplastres faits d'vn oignon cuit sous la braise reduite en paste, meslé auec de la cire fondue, & du sain de pourceau. Des racines de mauues, & graine de mouſtarde, cuites & incorporees auec fiente de beuf: mais auant l'application, conuient raire le poil de la partie malade. Aux Auiues, le plus prompt remede, est le meilleur (pour garantir de mort le cheual) & le plus asseuré, est d'arracher les Auiues auec la lancete, ce que fait l'expert mareſchal, auquel faut recourir promptement. Telle maladie procede d'imprudence, abreuuãt le Cheual suant & encores chaud du precedent trauail, dont il perd & repas & repos, ne voulant manger, ni s'arrester en vn lieu, ains preſſé de grande douleur, se couche & rémuë auec inquietude. Il a les aureilles froides, signe du mal des Auiues, lesquelles arrachees, le Cheual sera enuelopé d'vne couuerture & promené, jusques à ce que les aureilles lui soient reuenues chaudes, lui faisant manger du bon & delicat foin, & boire de l'eau tiede, blanchie auec de la farine, y mettant du sel dedans. Aprés par repos & bon traittement, remettre le Cheual en santé.

Suros.

Auiues.

Encœur. L'Encœur est vn autre mal qui despesche tost le Cheual: de meſme qu'au precedent, conuient recourir au mareſchal, pour arracher auec ferremens la glande, qui s'enfle en la poictrine.

Eſtranguillon. L'Eſtranguillon est auſſi du gibier du mareſchal. Ce sont glandes qui procedent de l'humeur descendant du cerueau refroidi, sous la gorge du Cheual. Il conuient les piquer auec la lancete soir & matin, oignant souuent auec du beurre frés, toute la gorge & tandis couurir la teste du Cheual auec du drap pour le garder du froid, & tenir le Cheual en estable chaude.

Gueule eſchaufee. L'Eſchaufement de Gueule, est gueri par le seul lauer auec fort vinaigre souuent reïteré, de la Gueule & de la langue.

Veuetrouble. La veuë trouble, par le souuent lauer des yeux, auec de l'eau courante de riuiere ou fontaine, y ajoustant du jus d'esclaire, dont l'on instillera tous les jours vne fois dans l'œil du Cheual.

Oeil bleſſé. La bleſſeure de l'Oeil, par Cataplaſme

plasme fait d'aigremoine & de betoine, pilees ensemble, y meslãt deux aubins d'euf. Le Cheual trop trauaillé, se deslassera par vn emplastre mis sur les reins, composé de poix noire, bolarmeni, sang de dragon, oliban, mastic, noix de gale, de chacun poids esgal, l'emplastre estant appliqué chaudement, où il demeurera tant que le cheual soit gueri. Les jambes & les cuisses du Cheual, seront frottees longuement auec onguent fait de farine de froment, d'huile d'oliue, & moieux d'œufs, dõt il sera deslassé. Et les Plaies du dos, gueries par le jus de la verueine dont elles seront frottees; ou par la poudre de ladite herbe, à faute de la treuuer fresche. A cela est aussi bon, le jus d'esclaire. La poudre de fiente de geline, mise sur les plaies, les consolide & desseche: le mesme fait aussi, la poudre de sauates bruslees. L'Enfleure, sous la selle se resouldra, appliquant dessus, comme mortier, de l'argille, qui est vne terre forte, destrẽpee auec vinaigre. Celles des Iambes, auec jus de mauues, miel, & vinaigre, boüillis ensemble, en estans frottees matin & soir. Celle des Testicules, auec boüillie faite de croie sur sel, & du vinaigre, dont l'on les frottera plusieurs fois le jour. Aussi par ce remede. Faites parboüillir en eau, des feves, pour les despouïller de leur pellicule & attendrir: ajoustés y le double du cumin, & les cuisés ensẽble dans du vinaigre: puis mettés les dans vn sachet de toile, & icelui fort chaudemẽt, sera appliqué & attaché au lieu dolent. La Gale aux Pasturons, par frotter souuent & rudement auec de la paille, ajoustant vne onction faite auec de l'huile de noix, & du soulfre: de seul huile de cade, y est fort bon aussi. A l'eschaufement, le souuerain & singulier remede est de bailler à aualer au Cheual, deux onces d'huile d'oliue, auec vne chopine de vin rouge, si c'est en Esté, & en Hyuer y ajousterés vne once d'huile de surplus. Pour la retention d'Vrine, sera faite fomentatiõ de parietaire, ditte aussi esparcete, senesson & asperges en esgale portion, cuites ensemble, & appliquee auec sachets sur les plus proches lieux de la verge, la y faisant tenir auec des bandes. Les Testicules seront à telle cause frottés & bassinés, auec la decoction, de cresson, parietaire, & racine de pourreaux. Et sera donné à boire au Cheual, le jus de chous rouges, auec du vin blanc. La Durté de Ventre la plus dangereuse, auiẽt aux Cheuaux par trop manger du grain, dont forbus, extremement enflés, ils meurent sans prompt secours. Le remede à cela est de lui donner vn clystere fait de la decoction de mercuriale, parietaire, mauues, branche vrsine, auec miel & huile: puis lui oindre le vẽtre auec de l'huile, & le frotter auec vn baston rond, par deux hommes chacun d'vn costé, commenceans par le deuant aprés lui estouper le fondement, & le mener promener doucement & longuement, & jusqu'à ce qu'il ait rendu le clystere & fienté. Ces breuuages y sont aussi propres. Prenés de la poudre des fueilles de ruë sauuage, & de la graine de ladite herbe, destrempees en vin rouge: racine de flambe jaune, auec grains d'anis, & de opopanax, infusés-les dans trois onces d'huile d'oliue, & autant de vin rouge: & de l'vn des deux, en baillés à aualer au Cheual, durant trois

REMEDES.

Lassitude.

Plaies au Dos.

Enfleure au Dos.

Aux Iambes.

Aux Testicules.

Gale aux Pasturons.

Eschaufement.

Faire vriner.

Ventre constipé.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES.

quatre jours. Contre le Flux de Ventre, seruira ce breuuage fait auec farine d'amidon, poudre de galles, & vin vermeil: lui frottant le Ventre auec huile rozat & vn peu de sel. *Flux de Ventre.* A l'Enclouëure, faut premierement en oster la cause, qui est le cloud, & au trou d'icelui, mettre de l'huile boüillant, auec du sel vn peu. *Enclouëure.* Mais le Cheual aiant porté l'Enclouëure plusieurs jours, & à cause d'icelle, clochant, le pied sera premierement déferré, & deschargé du nuisible, l'en nettoiant tres-bien: aprés sera fomenté auec huile chaud, & sucre: ou bien l'on mettra dessus, vn emplastre fait auec sain de pourceau, sel, & eau: aiant au prealable rempli le creux, où estoit le cloud, auec de la poix & du sain fondus. Le fer sera r'attaché au pied, l'y faisant tenir seulement auec deux clouds, attendant l'entiere gueriſon. *Affermir l'Ongle du pied.* L'Ongle du pied tendre, sera endurcie & se maintiendra en bonté, par l'onguent fait de la racine de mauues boüillies longuement, pilees auec miel & farine, dont elle sera souuent oincte, de mesme la coronne du pied & le talon. *Engraisser le Cheual.* Pour Engraisser le Cheual maigre, plusieurs moiens y a-il, ajoustés au repos; & au bon traictement, de foin & d'auoine; comme de lui donner auec l'auoine; vne poignee de froment moüillé, ou du seigle, du fenugrec, des faseols, des lupins, des feves boüillies, & autres choses. Mais de tous les moiens, les plus propres sont ceux du Printemps, par le vert qu'on fait manger aux Cheuaux; & du vert, l'herbe de la Luzerne, ou sain-foin, est la meilleure; laquelle fretchement coupee, dõnee au Cheual, l'engraisse dans douze ou quinze jours: le purgeant & faisant vuider, les trois ou quatre premiers jours, si bien, que par aprés, s'en rend disposé & gai, se paissant auec apetit de tous fourrages, qu'en suite de la Luzerne, lui voudrés donner. L'herbe de l'orge, est aussi bonne à ceci, baillee à manger au Cheual, pour d'icelle seule, le nourrir durant le temps que l'herbe demeurera tendre, la lui donnant en la creſche, petit à petit, non beaucoup à la fois, de peur de le degouster, sans le faire boire aucunement: ains au lieu du breuuage, l'herbe de l'orge sera trẽpee dans l'eau (sejournant en vne auge à l'estable) à mesure qu'on la met en la creſche. Aucuns purgent leurs Cheuaux, auec des tendrons de saule, qu'ils font couper à la cime des branches des arbres, tous les matins à la rozee: auec laquelle, font manger tels tendres jettons, aux Cheuaux. C'est seulement pour trois ou quatre jours, qu'on les nourrit de telle viande, ce petit terme estant suffisant de les purger. Autres font manger le vert au pré, y mettans les Cheuaux dés l'aube du iour, pour y paistre l'herbe, tandis qu'elle est chargee de rozee: les en retirans sur le chaud du jour & les y retournans sur la vespree. Mais le Cheual paissant en la campaigne, demeure plus à se remplir que par les precedens moiens. Tous lesquels tendent-là, que de renouueller le Cheual, dont aprés il s'engraisse par bonne conduite, de la nourriture & du trauail. Il y en a qui font déferrer leurs Cheuaux, auant que leur donner le vert, les font purger par breuuages, & saigner, pour les descharger d'humeurs. Aussi les laissent dans l'estable sans lictiere, les contraignans

de se coucher sur leur fiente, & d'icelle s'en couurir le corps, ne les estrillans nullement, durant le temps de tel traictement, par lequel les Cheuaux se renouuellẽt, deuenans cõme poulains. Puis remis à leur ordinaire, sont pẽsés de la main, & referrés, pour reprẽdre les erres de leur precedẽt seruice. Les Mouſches ne nuirõt aux Cheuaux, ſi on les frotte par tout le corps, auec des fueilles & jettons de courges, y faiſant attacher leur jus, & aprés y paſſer deſſus du ſain auec le plat de la main. Le meſme fait l'onguent compoſé auec poix, & graiſſe, meſlés & fondus enſemble, y ajouſtant de la farine d'ers, ſi l'on en frotte les Cheuaux: leſquels moiens ſeruiront auſſi aux beufs, pour ne donner priſe ſur leurs corps, à aucune Mouſche.

REMEDES.

Contre les Mouſches

Remedes pour les Aſnes & Mulets.

CEs Beſtes eſtans ſujettes à ſemblables maladies, que les cheuaux, par ſemblables remedes auſſi, ſeront elle gueries. Il eſt vrai, qu'elles en ont quelques particulieres, prouenans de la particularité de leur naturel. Mais difficilement peuuent-elles eſtre diſtinguees, pour le peu de difference qu'il y a des vnes aux autres. Ce qui ſera laiſſé au iugement du meſnager, afin que par le Mareſchal, ſoit remedié aux maladies de ſes beſtes Cheualines ſelon les occurrences, meſmes de celles de ſes Aſnes & Mulets, les plus importantes: ſur tout, de celles dont la cure requiert la main du Mareſchal, aſſauoir, le fer & le feu.

Remedes pour les Beſtes à laine.

LE Beſtail à laine, Moutons & Brebis, eſt ſujet à pluſieurs & diuerſes maladies, dont la pluſpart procedẽt de mauuais gouuernemẽt, ſoit du logis, ſoit de la maniere de les mener paiſtre aux champs, à quelles heures, en quels paſtis, combien de temps les y tenir, & autres circonſtances remarquees au chapitre de leur engeancement & nourriture: où pourront eſtre prins des bons preſeruatifs, ſalutaires à ceſt imbecile animal. La Peſte eſt leur plus dangereuſe maladie (ditte en Languedoc, *Bouſſade*,) tuant le beſtail dans fort peu de temps, s'il n'y eſt remedié de bonne heure. En Eſté & en Hyuer, ce beſtail eſt plus ſujet à prendre la Peſte, qu'en autre ſaiſon de l'annee; pour lequel danger preuenir, on lui fera boire, durant quinze jours, au cõmencement du Printemps & de l'Automne, au matin allant au paſtis, de l'eau en laquelle aurõt trempé de la ſauge & du marrubiũ, dix ou douze heures. Aux beſtes qui ſe treuuerõt frappees de ce mal, le ſuſdit breuuage ſera cõtinué, & en outre baillé du vin & eau, auec ſoulfre & ſel, trois fois autant. Mais pour vn preallable, telles beſtes malades, ſeront ſeparees des ſaines &

Lieu IV. Cha. XIII.

Peſte.

REMEDES. celles-ci, remuees en nouueau lieu : leur donnant auſſi du ſoulfre & du ſel, auec vin & eau, comme és malades, par ces moiés les deliurant d'infection. A quoi, par deſſus tout autre remede, le changement d'air ſeruira, pourueu que ſans delai, cela ſoit fait, dés qu'on s'apperceura le mal eſtre entré au troupeau; que le lieu ſoit ſain & eſuenté, & que les eſtables ſoient bien nettes. Les premieres eſtables ſeront tout-d'vne-main, curieuſement nettoiees & parfumees auec des herbes odorantes qu'on y bruſlera dedans, pour en chaſſer l'infection: où toutesfois, l'on ne ramenera le beſtail, que le mal ne ſoit du tout-paſſé, n'y reſtant pas meſme l'apparence, pour tant plus ſeurement conduire voſtre troupeau.

Roigne. La Roigne eſt auſſi vne faſcheuſe maladie, trainant les Brebis à la mort, auec langoureuſe maigreur. Elle leur auient au dos, par pluies, & morfondures, ſe donne & prend comme peſte. Pour en preſeruer le beſtail, conuiendra pour vn preallable, ne le meſler jamais auec aucun qui ſoit roigneux, ains ne paiſtra qu'auec beſtes ſaines. Aprés auoir tondu les Moutons, & Brebis, l'on les lauera auec eau où auront trempé de la ſauge, & du marrubium: ou auec eau ſalee, au defaut de celle de la mer, par en eſtre eſloignés. Sechees de ce lauement, l'on les frottera auec du ſain de porc, dans lequel aurés mis du ſoulfre puluriſé. Eſtant le Beſtail ja ſaiſi de Roigne, en ſera gueri par lauement fait de la decoction de lupins, vin blanc, & huile de noix, meſlés enſemble en egale portion: Par la decoction de pommes de cyprés: Par l'onction, du ſeul huile de cade: Par l'onguent, auec huile de noix & ſoulfre: Par le ſeul lauement, auec vieille vrine: Par la leſſiue, faite en eau auec cendres, où auront longuement boüilli des tendres jettons de genevre, tronçonnés. Mais auec beaucoup d'efficace, ſera guerie la roigne des beſtes à laine & à poil, par ceſt onguent. Prenés couperoze, argent vif, vert-de-gris, & alum de glace par égale portion, le tout mis en poudre, ſera meſlé enſemble dans du vieil oint, & farine de lupins, ou cendres communes. C'eſt pour beſtes d'aage, non pour aigneaux, dont la tendre jeuneſſe, ne pourroit ſouffrir la violéce de l'argent vif, de la couperoze, & de l'alum de glace, pour laquelle cauſe, l'on oſtera de l'onguent ces choſes, eſtant queſtion de l'emploier és aigneaux, qui receuront tous les autres remedes indifferemment. A vne autre eſpece de Roigne, eſt auſſi ſujet ce Beſtail, tres faſcheuſe & importune, car elle le prend au muſeau, l'empeſchant de paiſtre. Les Anciens François l'appelloient, Poacre. Elle leur vient de la rozee, paiſſans ſur les guerets hors heure. Le remede eſt, l'onguent fait auec huile de chenëui, alum de glace, & ſoulfre vif, l'appliquant deſſus le muſeau, ſur le ſoir au retour du paſtis, pour y demeurer toute la nuict, car le matin ne ſeroit à propos, le paiſtre le rendant inutile. L'ardeur du Soleil principalement celui du mois de Mars, offenſe tellement le cerueau des Moutons & Brebis, que tous eſourdis ne font que tournoier ſans vouloir manger. Ce mal eſt appellé, Auertin, par d'aucuns François, & en Eſcoſſe auec raiſon, Eſtourdi. Il ſe guerit par le ſuc de la poiree ou bete, le faiſant boire à l'ani-

Poacre.

Auertin.

mal,& manger des fueilles de ladite herbe. Auſſi par le jus de l'orvale ou toute-bonne, inſtillé dãs l'oreille de la beſte, ſoit-elle jeune ou vieille. La Toux ſe perd, lauant les nazeaux auec du vin, dans lequel l'on aura pilé des amendes. Auſſi, par boire au matin du vin blanc, auec huiles d'amendes douces, & aprés donner à manger à la beſte, de l'herbe ditte, pas d'aſne, & à aualer du jus d'aigremoine auec du vin. A la Difficulté d'Halener, ne ſe treuue meilleur remede, que de fendre les nazeaux, & coupper le bout des aureilles à l'animal, cõme l'on fait aux cheuaux, pour ſemblable cauſe. A l'Enfleure du Ventre, par auoir mangé des meſchantes herbes, ſera remedié tirant du ſang des veines des levres & de celles de deſſous la queuë prés du fondement, puis lui faire boire de l'vrine d'hõme. La Morve du beſtail à laine, eſt incurable eſtãt vne fois formee. Elle eſt venimeuſe, eſtant facilemẽt prinſe par les beſtes ſaines: leſquelles comme recercheans leur mal heur, accourent, ainſi qu'au ſel, à la mangeoire des Brebis morveuſes, y leſcheans la morve qu'elles y treuuent, dont elles s'infectent de tel mal. Parquoi, aprés auoir retiré les beſtes morveuſes en eſtable ſeparee, & eſſaié les remedes du cheual en ſemblable maladies, s'ils ne profitent dans trois jours, les pourrés bien faire jetter en la voirie. Pour la Morſure de beſtioles venimeuſes, ſera donné à boire de la nielle en poudre auec du vin: & appliqué deſſus le mal, emplaſtre de fien de Pourceau. Pour faire choir les Vers qui s'engendrent és plaies des Brebis, de quelle cauſe qu'elles ſoient, ne faut qu'y tenir de la chaux neufve en poudre, la y faiſant attacher auec huile de cade. A la Fievre, le remede, eſt la ſaignee de la veine de l'œil droit, ne ſouffrant que la beſte boiue aucunement de quelques jours aprés. Pour la Rupture de la Iambe, faudra premierement tondre le poil du lieu, aprés l'oindre auec razis molifié en ſaliue d'homme, & y appliquer vn emplaſtre de poix noire: & aiant remis la jambe, la lier propremẽt auec des bandes, y ajouſtant des baſtons pour la tenir droite, & de telle ſorte l'accommoder, que la beſte puiſſe aller aux champs paiſtre, ſans en deſtourner la gueriſon.

REMEDES.

Toux.

Difficulté d'Halener.

Enfleure du Ventre

Morve.

Morſure de beſtioles

Fievre.

Iambe rõpue.

Remedes pour les Chevres.

PAR ſemblables remedes qu'on emploie en la cure des maladies du beſtail à laine, ſeront medecinees, celles de ceſtuici à poil, pour la ſympathie de leurs naturels, ſouffrant communication de nourriture. Et bien qu'on recognoiſſe quelque diuerſité de complexions entre les brebis & Chevres, ſi n'en ſerõt pourtant leurs maladies diſtinguees, pour les traicter diuerſement. Ou ce ſera, en certaines particularités, que l'expert berger remarquera, & y pouruoirra ſelon les experiences, ſans eſtre beſoin d'amplifier d'auantage ce diſcours.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

REMEDES.

Remedes pour les Pourceaux.

LE premier ſera, de tenir nettement leurs eſtables & mangeoires, leur faire bonne lictiere, ne ſouffrir de hanter autre beſtail: meſmes la poulaille ſera bannie de leurs eſtables, parce que les plumes & fientes de la volaille, importunent beaucoup les Pourceaux. Ces choſes tendent à Preſeruer les Pourceaux de maladie, à pluſieurs leur ſaleté & gourmandiſe, les aians aſſujetis. Quand l'on s'apperceura les Pourceaux n'eſtre ſi eſueillés que de couſtume, ains la mine triſte, ſans appetit, portans les aureilles pendantes, lents au cheminer, trainãs leurs jambes de derriere, c'eſt ſigne de mal futur. Dont encores ſerés mieux aſſeuré, par les ſoies du dos qu'on leur arrachera, leſquelles aians ſaigneuſes les racines, vous feront, comme voir à l'œil, la maladie eſtre ja arriuee. Leur indiſpoſition auient, quelquesfois, par auoir mangé de mauuaiſes herbes, laquelle ne ſe conuertira en maladie, ſi leur faites digerer tels mauuais morceaux: ce que ferés par abſtinẽce, les tenans enfermés, ſans manger, dix huict ou vingt heures. Au bout de tel terme, leur baillerés à boire bonne quantité d'eau tiede, dans laquelle aurés fait tremper, durant douze ou quinze heures, des racines de concombre ſauuage pilees. Ce leur ſera ſingulier preſeruatif contre les maux contagieux, de peſte & autres, que de tenir dans leurs auges, des racines d'aſrodille concaſſees: à ce que leur breuuage ordinaire, tire la ſubſtance de telle racine. Le charbon du bois de tamaris eſteint dans le boire des Pourceaux, leur ſert de bon preſeruatif contre les venims: & ſeroit à ſouhaiter, leurs auges eſtre faites de tel bois, pour leur cõtinuer ce bon ſeruice. Touchant la Peſte pour vn preallable leur faut changer d'aer (non ſeulement de logis) en lieu eſuenté, comme j'ay dit des brebis, & les ſaigner ſous la langue. Là les ferés nourrir plus auec le boire qu'auec le manger: mais boire, dans lequel aurés fait boüillir herbes freſches, y meſlant touſ jours de la farine d'orge parmi. Pour corriger aucunement la Lepre (car de la guerir du tout ne ſe peut) l'on ſaignera le Pourceau ſous la queuë; l'on le fera ſouuent baigner dans l'eau: l'on ne lui eſpargnera le boire: & ſur tout, l'on le logera nettement, ſans ſouffrir demeurer aucuns fiens pourris dans leurs eſtables, ains leur tenir touſ-jours bonne lictiere. la ſaleté eſtant la principale cauſe de telle maladie. Les Pourceaux deuiennent quelques fois enflés, par trop manger de fruits en la ſaiſon. La decoction de chous rouges, beuë, les deſ enflera, voire les chous meſmes, leur en donnant à manger auec leur prouende. La fueille de meurier boüillie en eau, ſert auſſi en tel endroit. Au Catarre & enfleure des glandes au col; aprés auoir ſaigné le Pourceau ſous la langue, l'on frotte les lieux enflés, auec du ſel & farine de froment meſlés enſemble. La decoction des herbes & racines de concombres ſauuages, eſt ſalutaire à ce beſtail ſe treuuant mal

Peſte.

Lepre.

Catarre.

d'auoir mangé des meschantes herbes, parquoi, ne leur espargnés tel bon remede, le reïterant souuent sans crainte d'exceder. REMEDES.

Remedes pour les Chiens.

PLVSIEVRS maladies des Chiens seront curees par semblables remedes, que celles des bestes à laine, pour la conformité de leurs mœurs, en plusieurs choses. Et les maux suiuans, par ces moiens-ci. Pour la Rage. L'on preuient ce furieux mal, dés la premiere jeunesse du Chien, en lui tirant le nerf du bout de la queuë, dont j'ai parlé ailleurs: ainsi estant creu dés toute ancienneté. Aussi pour la mesme cause, leur oste-on vn nerf qu'ils ont sous la langue. Mais pour le mieux, conuient entẽdre que les Chiens sont tourmentés de diuerses sortes de Rage, distinguees en sept especes, comme aucũs ont escript, dont les deux premieres sont incurables. Es cinq dernieres (par n'estre tãt venimeuses que les autres) y a quelque remede, cõme les suiuans. Faites aualer au Chien, vn breuuage fait de la decoction de ruë, passerage, elebore noir, bouillis en eau, à laquelle sera ajousté du vin blanc, & deux drachmes de scamonee; aprés le Chien sera saigné en la gueule, lui faisant sortir à force sang. Autre. Pinuoine, & absynte, six drachmes de chacune, aloë en poudre, deux drachmes, autant de corne de cerf, bruslee & pulueriſee, agaric autãt, ces choses seront infusees en vin blanc & donnees en breuuage au Chien: puis conuient le saigner des deux veines qui viennent par le dedans des espaules: ou lui fendre les aureilles pour les faire saigner. Pour guerir vn Chien de la morsure d'vn autre, estant enragé, le faut purger, puis baigner. La purgation sera faite, de casse, de scamonee, auec poudre de stafisagre, le tout destrempé en huile d'oliue, qu'on baillera à aualer au Chien. Et le bain, de pure eau claire, auec abondance de sel (à faute de l'eau de la mer) qu'on mettra, pour aisance, dans vne cuuette, & là plõger & lauer le Chien plusieurs fois le jour, durant neuf ou dix. La Roigne commune des Chiens, se guerit par les lauer souuent & rudement auec la decoction de berles, d'enula campana, de la place, de frodilles, y ajoustant des cendres & du sauon. Les Dartres sont bien plus difficiles à guerir. Aprés auoir razé le poil des lieux requis, iceux seront frottés auec du vinaigre & de la lexiue auec du sel, si fort & tant, que le sang en sorte. Puis les Dartres sont oinctes auec onguent fait de deux liures huile de noix, vne liure huile de cade, autant de poix gemme, soulfre, vitriol, vert de gris, quatre onces de chacun, litarge d'or, alum de glace, de chacũ deux onces: le tout pulueriſé & incorporé, sera boüilli en vinaigre jusques à la consistance d'onguent. Les Pulces, Poux, & Vermines mourront, en lauant & frottant les Chiens auec la decoction de la place, berles, mente, & cendres de sarment; passee à trauers d'vn linge, y aiant ajousté de la poudre de stafisagre, du sauon, & du saffran.

Rage. Lieu IV. Chap. XVI

Morsure d'vn Chiẽ enragé.

Roigne.

Dartres.

Pulces, Poux, Vermines.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Remedes pour la Poulaille.

LA Pepie, eſt la plus frequente maladie des Poules communes, leur oſtant le manger & le boire. C'eſt vn cartilage qui leur croiſt en la langue, par faute de boire, ou de boire eau non-nette, ains orde & puante. En arrachant tel cartilage, la Poule eſt deliuree de mal; ce que la gouuernante de la volaille fera à peu de peine, auec vne eſguille, & aprés lauera la langue & le bec, auec de l'huile, dans lequel, au preallable, aura eſcaché vne dauſſe d'ail: ou bien auec du vinaigre vn peu chaud: la ſaliue ſeule, ſert à ceci. Seruira auſſi, d'acheuer de guerir ce mal, donnant à manger à la Poule, de la graine de ſtaphiſagre, meſlee parmi le grain de ſon ordinaire, ſoir & matin. Le Ventre laſche de la Poule vuidant par trop, eſt reſſerré, lui faiſant boire du vin vn peu chaud, dans lequel aurés boüilli des eſcorces de coin: ou mis dedans, des cornes en poudre: auſſi en leur donnant à manger de ſorge boüilli en eau auec eſcorce de grenade. Au cõtraire, eſt ouuert l'aiant cõſtipé, par l'eau miellee qu'on leur fera boire. Les ieunes Poulets, ſont fort tourmẽtés de ce mal, auquel eſt remedié en les eſplumant à l'entour du fondement, & ouurant icelui auec vne plume, dont le ventre eſt incontinent laſché. Le Catharre ou fluxion qui tumbe aux Poules, eſt vn mal qui leur fait baiſſer la teſte, & ternir la creſte leur cauſant aueuglement. Le remede eſt, de trauerſer les nazeaux d'vne plume, par telle ouuerture ſe vuidant la cauſe du mal. Et parce que tels maux ne procedent que de morfondement, qui leur auient, ou pour auoir beu eaux glacees, ou d'auoir couché à deſcouuert, ſera conuenable, de leur eſchaufer leur boire, meſmes en temps de bruines, dont telle nuiſible humidité, ſera corrigee. Et de leur lauer les yeux, auec jus de pourcelaine, ſel ammoniac, meſlés auec laict de femme. remede qui leur fera tõdre les petites peaux ſurcroiſſans deſſus les yeux, deſquelles la veuë eſt arreſtee, ſans ſe donner peine de les arracher auec vne eſguille, comme aucuns font: & ſeruira auſſi tel lauement, à guerir les inflammations des yeux. Les Poulx, & Vermines, emmaigriſſent les Poules, ſur tout les couueuſes. Le remede eſt, de les plonger dans eau, où l'on aura boüilli de la ſtafiſagre: ou du cumin: ou des lupins, l'amertume de telles choſes, tuãt ces beſtioles. Toute eſpece de Poulaille, indifferemmẽt, craint le ſerein (exceptee ceſte race de Paon, qui n'a que faire de logis, naturellement couchant ſur les arbres: de laquelle lon ne ſe ſouciera, pour le preſeruer du morfõdement) auſſi generalemẽt on les en garantira, les faiſant retraire, à l'approcher de la nuict, en leurs juſcheoirs: cõme ſẽblables remedes que deſſus ſerõt emploiés ſans diſtinctiõ d'eſpece, aux Poules d'Inde, Oies, Canes, Cignes, puis que leurs naturels ſymboliſẽt enſemble preſques en toutes choſes. Les d'Indes ont ceci de particulier, que de craindre fort les goutes aux pieds, en leur premiere jeuneſſe, mal qui s'euite par bõne cõdui-

Ventre laſche.

Conſtipé.

Veue.

Poux & Vermine.

te, cõme j'ai monstré. La curiosité de tenir nettement les poulaillers, les parfumant au besoin, preserue toute la Poulaille de la pluspart de ses maladies. Et de les fermer & ouurir à temps, du rauage des fouïnes, beletes, chats sauuages, & autres bestes malignes & de proïe, qui y entrẽt la nuict, à la moindre ouuerture qu'elles y treuuent: où elles tuent tout, sans pardonner à aucune Poule. Touchant le renard, ce sera la guerre ouuerte, qui en deliurera de crainte la Poulaille; auquel l'on chassera & de iour & de nuict, par diuers moiens, pour en desengeancer la contree.

CHAPITRE VII.

De la chasse, & autres honnestes exercices du Gentil-homme.

FINALEMENT ces discours nous ont conduit aux choses de plaisir, aprés auoir traité de celles de profit. La Chasse n'est pourtant sans vtilité, nõ plus que la Mesnagerie, sans delectation. Et comme l'Agriculture regarde, principalement, à la necessité du viure des hommes, aiant pour accessoire, le contentement: ainsi, le but de la Chasse, estant le joieux passetemps, est suiui de plusieurs commodités. Comme du moien de la santé, venant du leuer matin de l'exercice de la sobrieté. Aussi, de façonner l'esprit, rendant l'homme, patient, discret, continent, modeste, magnanime, hardi, ingenieux. L'article du fournir la table de precieuses viandes, ne sera oublié. ni celui de la visite des terres, & la solicitation au trauail. mesnage que tout d'vne main l'on fait, allant & reuenant de la Chasse. De tels vtiles plaisirs, jouira le Gentil homme des champs, sans destrac de ses affaires, s'il se mesure ainsi qu'il appartient, à ce que ne s'abandonnant à ses plaisirs, il donner à la Chasse, quelques heures de son loisir. Le vin est aliment tresi-precieux, prins moderement, & venim mortel beu desordonnément. Les liures nous font voir vn Roi d'Arcadie, Lycaon, conuerti en loup: vn Acteon, en cerf, par s'estre trop adonnés à la Chasse, & tous deux, mangés de leurs propres chiens: On lit aussi que l'Empereur Seuere, qui emploioit tout son temps à la Chasse, finit miserablement ses jours, à l'aage de sa premiere force, delaissé de ses propres seruiteurs, qui aiderent à lui courir sus. Ce Roiaume n'est sans exemple sur ce sujet, s'y voians en diuerses prouinces, des bonnes maisons incommodees par le trop frequent vsage de la Chasse, d'où s'y faisant de l'accessoire, principal, n'est de merueilles d'en voir les affaires reculees. EXERCICES.

LE Gentil homme bien auisé, aiant ceste belle humeur, que d'aimer la Chasse, ordonnera du temps d'y vaquer, & des moiens de la despense requise à tel noble exercice, si bien qu'il en pourra continuer l'vsage auec grande delectation & de corps & d'esprit, sans interesser ses

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

EXERCICES. principales besongnes. Et ce ne sera lui seulement, qui iouïra de telles commodités, ainsi le public y participera, quand par tels honorables & plaisans labeurs, la contree sera deliuree de bestes rauissantes, deuorans en la campaigne les personnes & le bestail de mesnage. Passant plus outre, par l'exercice de la Chasse, le Gentil-homme se façonne à la guerre, y apprenant les ruses de l'art, à s'endurcir au trauail, fuiant l'oisiueté, à se contenter de manger & boire peu, à s'accoustumer à toutes viandes & bruuages, à combatre à force & par surprinse, à picquer cheuaux par bon & mauuais païs, dont il se rendra bon guerrier, estant la Chasse, vn vrai apprentissage de la guerre, pour la conformité qu'il y a par-entre ces deux exercices: & par consequent, propre à faire seruice au Roi, & à la Patrie. Platon dressant ses loix, y çouche la Chasse, comme necessaire à la Republique. Plusieurs Rois de l'Antiquité, ont fait exercer leurs gens à la Chasse. Cyrus, Lycurgus, Romulus, Alexandre le grand, Pompee, Marc-Antoine, Adrian, sont de ce nombre. De nos Rois, plusieurs ont aimé la Chasse, Venerie & Fauconnerie. On treuue en l'histoire d'Aimoïnus, que le Roi Clovis, en l'an cinq cens & neuf, poursuiuit vn cerf, sorti de la foreſt de Chinon, iusques en la riuiere de Vienne, laquelle il passa sans nager; par ce moien enseignant au Roi, vn bon gué dont il estoit en grand doubte. Le Roi, Clotaire aussi aima la Chasse, & en mourut d'vne fievre qu'il print, chassant en la foreſt de Couci. Les Rois Charles sizieſme, & neufieſme, l'ont exercee en leurs temps, & ceſtui ci tant aimee & si bien entendue, qu'il en a composé vn liure. Le Roi regnant heureusement, se delecte aujourd'hui à la Chasse, aiant tiré de ces Anceſtres, telle noble affection.

Nous auons fait voir, quelle difference il y a de la Garene au Parc: en ceſt endroit, nous-nous seruirons de telle demonstration, pour faire entendre au Gentil-homme, qu'il y a vne chasse pour lui, & vne autre pour le grand Seigneur, afin qu'il ne se mesconte. La chasse aux cerfs, biches, daims, sangliers, loups, & en general de toutes bestes rousses & noires, n'appartient qu'aux Rois, Princes, & grands Seigneurs: Comme aussi le Chasser à la haute vollerie, leur est propre, s'estans reserués tels passe-tẽps auec les moiẽs d'y despẽdre. Il n'est pourtãt hors de propos, qu'ayãt le Gentil-hõme, des foreſts nourrisãs & retraiãs telles grosses bestes, qu'il n'y Chasse quelques fois: mais ce sera en cõpagnie de ses voisins & amis, desquels se fera assemblee selon les occurrences, du tẽps & autres occasions, meslans ensemble leurs attirails, de chiens, de cheuaux, de rets, pãneaux, toiles, bources cordages, espieux, arquebuses, arbaleſtes, trompes, tenailles & autres choses neceſſaires, afin d'en composer vn suffisant à l'entreprinse. Et pour son particulier ordinaire, se contentera du nombre des chiens, oiseaux, cheuaux, valets, meubles, & engins requis à lui entretenir ce passetemps dont il fera estat, le dressant & limitant à la portee de son bien, où il regardera plus qu'à son plaisir. Ils s'instruira en tous les termes de l'art de la Chasse, Venerie, & Fauconnerie, pour parler à ses chiens & oiseaux, & auec la voix & auec

la trompe diuerſement ; tantoſt haut, tantoſt bas, ſelon les Chaſſes. Obſeruera les beſtes, leurs naturels, leurs ruſes & fineſſes : les temps & ſaiſons de les prendre, leurs repaires & giſtes, licts, chambres, repoſees, bauges & tanieres. Celles qu'il faut courir & combattre. Comme il les faut queſter, requerir, lancer & donner aux chiens, accommodant leurs eſpeces ſelon la Chaſſe. Auec le chien couchant fait au poil & à la plume, le Gentil-homme, durant l'Automne, l'Hyuer, & le printemps, l'arquebuſe au poing, s'en ira arreſter & prẽdre la perdris, & le leuraud. Auec le meſme chien, en Eſté, arreſtera les cailles & tourterelles, qu'il prendra leur jettant la tiraſſe ou filé par deſſus. Auec ſes leuriers, ira courir & prendre le lieure & le leuraud, en toutes les ſaiſons de l'ãnee. Aux lieures, renards, putois, foines, chaſſera auſſi auec filets, toiles. Aux conins auec le furet & la poche. EXERCICES.

QVANT à la Fauconnerie, laiſſant la hautevolerie pour les plus grãds le bas voler des champs ſera pour le ſimple Gentil-homme, lequel ſe dreſſera attirail requis à ce bel exercice, ſurpaſſant d'autant plus celui de la venerie, qu'il y a de difference entre les choſes de la terre à celles de l'aer. Il tendra ſon eſprit à la conſeruation de ſes oiſeaux, ſans s'en rapporter du tout à ſon fauconnier, en telle curioſité imitant des Princes & grands Seigneurs, qui ne s'importunent du bruit de leurs oiſeaux, les faiſans coucher dans leurs chambres. Ne tenir qu'vn oiſeau, c'eſt n'en auoir point, pour les inconueniens qui ſuruiennent journellement : à laquelle incommodité eſt jointe ceſte-ci, que n'en aiant qu'vn, le Gentil homme eſt contraint d'attendre le jour & l'heure que ſon oiſeau ſera preſt & en eſtat, mais en aiant pluſieurs, il en appreſte & pour le matin, & pour le ſoir, ſelon l'heure qu'il lui plaiſt de voler. Or d'auoir beaucoup d'oiſeaux, c'eſt tumber de l'autre extremité ; parquoi, le nombre pourra eſtre reſtreint à deux, qu'il entretiendra auec non guiere plus de deſpenſe, que pour vn ſeul, parce qu'il lui faut auſſi bien vn hõme pour en gouuerner vn, que deux. Cinq ou ſix couples de chiens, eſt la ſuite de ceſt attirail, leſquels conuient choiſir de moienne taille, qui ſoient eſpagneuls, pource qu'eſtant mieux veſtus que les braques, ils ne craindront, ni le froid, ni les eſpines. Il conuient auoir auſſi vne leſſe de bons leuriers, & de bien nourrir tous les chiens, afin que demeurãs plus gras que maigres, il vous facent honneur & ſeruice ; & ne ſoient en danger d'eſtre roigneux, cõme ſont preſque tous jours les maigres. C'eſt equipaige, eſt raiſonnable pour le Gentil-hõme qui ne veut faire grande deſpente, moiennant lequel receura cõtentement, & de la cõmodité auec pour la cuiſine, eſtant en pays de gibier, deſchargeant d'autant les frais de la fauconnerie. Du chois des oiſeaux, de leurs noms, qualités & differences, du moien de les dreſſer & emploier, ſelon les païs, & les chaſſes, de les nourrir & entretenir, de leurs maladies & remedes, ne ſera ici plus auant diſcouru. Non plus, que de l'election des chiens pour ce deduit, & pour la venerie : & ce afin de n'outrepaſſer les limites de ma deliberation ; veu meſme, qu'il y a pluſieurs liures

EXERCICES. escripts sur telles matieres, où nostre Gentil-homme se pourra amplement instruire de ce qu'il desirera pour ses chasses. Mais particulierement pour la fauconnerie, du beau & excellent liure du seigneur d'Esparron Gentil-homme Prouençal, qu'il a de nouueau mis en lumiere, où il a particulierement & amplement discouru de tel noble exercice.

DIVERS autres moiens y a-il pour prẽdre bestes à quatre pieds, qu'õ emploie & iour & nuict, selon les saisons & le temps, chaud, ou froid: comme pieges, agrasses, fosses, trapes, rets, pents, amorces, &c. Aussi oiseaux, gros & menus, à l'amorce, à la pipee, à la passee, au tõbereau, à la tõnelle, au feu, au glu, aux laqs, à la poche, au rets, à la Chouëte; au Duc, à l'appeau, au rejettail, &c. Et ce auec beaucoup de passetemps: & petite despense, parce qu'il n'est besoing pour telles Chasses, ni chiens, ni oiseaux, ni cheuaux. Les proprietés des païs, ont fait inuenter aux peuples, diuers instrumens & engins à prendre bestes terrestres & aëriennes, chacun les appropriant à ses vsages particuliers, selon la faculté de son lieu: pour la varieté desquels instrumens, seroit impossible de les representer par discours; seulement par pourtraiture, en pourroit-on donner quelque moiẽne cognoissance Où les canars & autres oiseaux de riuiere abondent, comme és grands estangs, & pres des mers, là on s'exerce en grand volume en telle espece de Chasse, mesme en Hollande, en ceste maniere. On y emploie vn canar vif, attaché au bord de l'eau qui appelle les passagers, lesquels tumbés en l'estang, s'en vont treuuer celui qui les inuite: & à ce que ce soit tant plustost & en tant plus grande troupe, vn chien duit à tel seruice nageant par l'estang, les va ramassant des lieux plus esloignés, pour faire tenir le chemin requis, où assemblés, se treuuent prins par le moien d'vn filé là auparauant tendu, qu'vn homme caché auprés, destend quand il en void le poinct. L'on prend aussi des canards au hameçõ, presques comme poissons, c'est en enuelopant les hameçons auec des tripailles, & iceux attachés à terre par des cordelettes; les canars voiant de loin telle viande, nageans sur l'eau, l'engloutissent auec les hameçons, dont ils se treuuent prins par le bec. Le Gentil-homme chassera aussi au canar, à l'arquebuze, en se pourmenant le long des eaux, durant les gelees & grandes froidures. Et és autres Chasses où son plaisir le guidera, esquelles le trop de trauail n'en rauale le cõtentement: car quãt à celles des perdrix au feu, durant la nuict; à la tonnelle, le jour: des becasses, alouëtes, & autres oiseaux, qu'on attend longuement és passages, & jour & nuict, mesmes en mauuais temps, comme en Hyuer, durant les grandes glaces, & neges, pour les attraper auec filets, & autrement, il les commettra à ses gens: aussi les amorces & trainees, le dresser des pieges pour prẽdre loups, & renards, blereaux, tessons, & semblables bestes, la prinse desquelles est auec beaucoup de peine. Encore que la Chasse aux oisillons auec la Chouëte ou au Duc, semble n'appartenir qu'aux enfans, si est-elle tant plaisante & agreable, que souuent les grands sont incités à s'y exercer. tout honneste passetemps, estant receuable aux champs. Le plaisir y est singulier,

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

de voir vn oiſeau difforme, perché parmi la verdure & les fleurs, attirer à ſoi infinité d'oiſillons venans là de toutes parts contempler ſa mine, ſa contenance, ſa laideur, le pinceans, chantans chacun ſon ramage, comme pour le brauer & ſe mocquer de lui: & au bout de cela, ſe ſẽtir prins par les griffes auec le brei (petit inſtrument compoſé de deux baſtons, ſe joignant de leur long, que l'oiſeleur, caché dans ſa logete, fait jouër à point) ou bien par le glu, dont ils ſe treuuent empeſtrés en leur pennage. A tels honneſtes exercices, paſſera ſon temps le noble pere-de-famille, tandis que par ſa preuoiance, ſes affaires s'auanceront, & treuuera par experience veritable ce qui eſt dit, que

Qui le plaiſir à l'vtilité joint,
En meſnageant, le gaigne de tout poinct.

Exercices.

A CORRIGER la ſolitude de la campaigne eſt de grande efficace, la lecture des bons liures, vous tenant touſ-jours compagnie. Scipion l'Africain en rend teſmoignage, diſant à ſes amis (qui s'esbahiſſoient de ſa vie priuee & retiree) *n'eſtre iamais moins ſeul, que quand il eſtoit ſeul.* Si que le Gentil-homme aimant les liures, ne pourra eſtre que bien à ſon aiſe, auec vn liure au poing ſe promenant par ſes jardins, ſes prairies, ſes bois, tenant l'œil ſur ſes gens & affaires. En mauuais temps de froidures & de pluies, eſtans dans la maiſon, ſe promenera ſous la guide de ſes liures, par la terre, par la mer, par les Roiaumes & prouinces plus loingtaines, aiant les cartes deuant ſes yeux, lui monſtrant à l'œil leurs ſituatiõs. Dans l'hiſtoire, contẽplera les choſes paſſees, les guerres, les batailles, la vie & les mœurs des Rois & Princes, pour imiter les bõs & fuir les mauuais. Remarquera les gouuernemẽs des peuples, leurs loix, leurs polices, leurs couſtumes, tant pour entendre comme le mõde ſe gouuerne, que pour faire profit des ſalutaires auis qu'il en pourra tirer, les approptiant à ſes vſages. Des bons liures, il apprendra à ſagement conduire ſa famille, à ſe comporter auec ſes voiſins: ſur tout à craindre & ſeruir Dieu, à bien viure, à fuir le vice, ſuiure la vertu, qui eſt le chemin du Ciel, noſtre ſeure demeure. Ce lui ſera beaucoup de contentement, s'il a quelque moderee cognoiſſance des Simples, & herbes medecinales de la campaigne, car il ne pourra ſortir de ſa maiſon ſans treuuer à qui parler, contemplant leurs racines, herbes, fleurs, fruits, leurs proprietés, auec la louange du Createur. De meſme regardant au Ciel, admirera l'ouurage du Souuerain, à la veuë du firmament, des eſtoiles, planetes, & ſignes celeſtes: ſçaura la raiſon des Equinoxes, & Solſtices, des Eclipſes du cours du Soleil & de la Lune, s'il a quelque cognoiſſance de l'Aſtrologie. La muſique, le jeu du luth, de la harpe, de l'eſpinete, & autres inſtruments, ſeruent beaucoup à ce ſujet. Auſſi l'Arithmetique, la Geometrie, l'Architecture, la Perſpectiue, meſme la Pourtraiture, pour repreſenter forteresſes, villes, chaſteaux, païſages, dignes parties du Gentil homme, moiennant leſquelles, il deſſeignera plans de forteresſes, & de maiſons priuees, voire par tels moiens, ordonnera de ſes baſtimens, de ſes jardins de la diſpoſition de ſes arbres, & fera

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

EXERCICES.

autres choſes de ſon meſnage par art, auec heureuſe iſſuë. La viſite des amis eſt treſ recommandable au Gentil-homme, par là cultiuant les amitiés, auec l'affection neceſſaire à choſe tant precieuſe, que cherement il ſe conſeruera. Moiennant ces belles & nobles qualités, noſtre vertueux pere-de famille ſe maintiendra gaiement en ſon meſnage, y viura accommodément, fera bonne chere à ſes amis. Et deſpartant à propos ſes heures, pouruoira à ſes affaires, ſi bien que mariant le profit auec le plaiſir, choſe aucune n'en demeurera en arriere, ains, comme en ſe jouant, toutes s'auanceront à ſon contentement & honneur, Dieu beniſſant ſon labeur & induſtrie.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

CONCLVSION.

DEs PAROLES il faut venir aux Effets, pour auoir contentement de noſtre Agriculture. Et comme ce n'eſt que du papier peint, que le deſſein du baſtiment, ſans pierre, chaux, ſablõ, bois, & autres materiaux, pour eſleuer l'edifice, auſſi vainement aurions-nous repreſenté le meſnage des champs, ſans mettre la main à l'œuure. L'on a accouſtumé de ſe mocquer de ceux qui diſent vouloir baſtir, planter, reparer, ſans en auoir l'auancement. Voire les terres meſmes, ſemblent accuſer de negligence leurs poſſeſſeurs, qui ne les mettent en poinct d'enfanter les biens qu'elles ont conceu dãs leurs entrailles. Les Anciens Romains, pour l'intereſt que le public receuoit de telles pareſſes, ordonnerent, que le Cenſeur chaſtieroit la negligence à faire valoir les heritages. Et par l'exemple de la profitable diligence de Furius Criſinus firent des ſtatuts & ordonnances, ſur la maniere de mettre les terres en valeur. Ceſtui Criſinus labouroit ſon heritage de mediocre eſtendue, auec tãt d'art & diligence, qu'il en tiroit beaucoup plus de profit, que ne faiſoient ſes voiſins de leurs grandes poſſeſſions; leſquels meuz d'enuie, l'accuſerent en iuſtice, que par magie ou ſortileges, il s'attiroit la graiſſe des champs de ſon voiſinage. Il compar à laſſignation deuant le Cenſeur, accõpaigné d'vne ſienne fille en bõ poinct, bien veſtuë, conduiſant ſes bœufs, gras & eſueillés, auec ſes coutres & ſocs, bien forgés & acerés, portant pluſieurs autres outils & inſtrumẽs pour la culture de la terre. Monſtre ceſt attirail au Cẽſeur & au peuple, leur dit que ce ſont les inſtrumens magiques dont il a vſé; leur fait voir ſes mains calleuſes du trauail, regrettant ne leur pouuoir de meſme repreſenter ſes labeurs, ſueurs; veilles tant de jour que de nuict, qu'il auoit emploiees à rendre fertille ſon heritage: dequoi il demeura loué, & ſes accuſateurs mocqués pour leur faineantiſe. Pline, en outre, raçonte, & auec lui, Plutarque & Tite-Liue, que le Roi Gygés s'enquerant de l'Oracle d'Apollo, qui eſtoit le plus heureux homme du monde, eut reſponce que c'eſtoit Aglaüs, cogneu des Dieux & incogneu des hommes. Aprés auoir fait cercher ceſt Aglaüs, par toute la Grece en fin il eſt treuué en vn recoin de l'Arcadie, cultiuant ſon petit heritage, où auec ſa famille bien reglee il viuoit fort commodément des biens, qu'en

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

abondance, par son industrie & diligence, sa terre lui rapportoit. L'histoire nous a conseruée la memoire de tels hommes pour nous rendre bons mesnagers : comme aussi à mesme fin, de plusieurs autres. les exẽples seruans de bons maistres. Les Milesiens estans en guerre ciuile, à cause de l'ambition du gouuernement, esleurent pour arbitres de leurs differends, des hommes du païs de Parrois : lesquels estans là arriués, cõsidererent diligemment de l'estat des villes & terroirs des Milesiẽs. Ils y treuuerent plusieurs ruines : des villes & maisons desertes, des terres en friche, & tout cela procedé de l'oisiueté, qui les auoit plongés en sedition. Quelques heritages bien cultiués, y remarquerent-ils-aussi, comme tesmoignans que leurs proprietaires auoient là emploié leurs temps, sans s'amuser à questionner auec leurs voisins. Aprés auoir conuoqué le peuple, sans autre recherche. adjugerent le gouuernement aux meilleurs mesnagers & plus diligens, choisis d'entre ceux qui auoient leurs terres bien en poinct, esperans qu'ils seroient curieux du bien public, autant qu'ils l'auoient esté de leurs affaires domestiques. C'est ce que recite Sabellique; & aussi, Que Abdolominus fut esleu Roi de Sidon, non seulement pour sa prudence, ains par s'estre proprement accommodé en sa maison aux champs, & pour les grandes experiences qu'il auoit en l'Agriculture. Cyrus le grand Roi de Perse par le tesmoignage de Xenophon, estimoit les plus belles occupations du Gentilhomme estre l'Agriculture & la guerre, luy mesme s'emploiant & en l'vn & en l'autre exercice. Ce Roi prenoit plaisir de contempler les deportemens de ses Seneschaux & Presidents de prouinces, qui auoient sur-intendence sur la police, mesme sur le labourage : voiant ceux qui auoient leurs terres bien habitees, pleines de tous arbres chargés de fruits, il leur accroissoit leur iurisdictiõ, sans leur espargner les dons des richesses & d'honneur, pour tesmoignage de leur vertu. Au contraire ceux que le Roi treuuoit auoir leurs prouinces dépeuplees, & en friche, les punissoit à la rigueur, & les demettoit de leurs charges, pour les dõner à d'autres. A l'election des Escheuins, Capitouls, Maires, Consuls des villes de ce Roiaume, jusques aux moindres tousjours les meilleurs mesnagers sont emploiés, auec ceste raison, que celui se rend capable des affaires du public, qui conduit bien les siennes particulieres. Entre les richesses du lac de Carthage, furent treuués vingt-huict liures de l'Agriculture composés par Magro, lesquels de l'ordonnance du Senat de Rome furent traduits du langage Punique en Latin, auec beaucoup de louange du traducteur, & encores plus de l'autheur, qui en fut proclamé pere du labourage. Le Roi Dejotarus, print à honneur que Diophanés lui dediat son Agriculture. L'empereur Auguste, de mesme receut de bon cœur, les commentaires de Caius Valgius, sur les Simples. Mecenas le liure des Sabins, sur la nature & diuerses qualités des oignons. tant les Anciens ont fait estat de l'Agriculture, la plus innocente vacation qui soit au monde. Platon confesse, que la vie rustique & solitaire, a gaigné le prix, comme maistresse & exemple de toute sobrieté,

con-

continence, parsimonie, & diligence, proposee à l'homme pour franchise & refuge, comme vn port & a resse contre la calomnie, l'ambition, l'enuie & autres vices. En ses liures de la Republique, plusieurs ordonnances se voient pour l'Agriculture, entre autres, de ne changer ou arracher les bornes des champs, de ne rompre les Canaux, ou destourner les cours des eaux qui abbruuent les terres, de ne faire degasts aux heritages, ni aux fruits de la terre, sous grandes peines. Ce que nos sages Empereurs ont suiui, en leurs constitutions modernes. Ciceron au discours qu'il fait en son premier liure des Offices, touchant le profit que nous apportent les arts & sciences, est d'auis n'y auoir rien plus noble, & qui mieux conuienne à l'homme viuant noblement & en liberté, que le fait de l'Agriculture. Virgile tient, qu'à l'homme des champs ne mâque, pour sa felicité, que la cognoissance de son bié: disant,

O que par trop seroient heureux les laboureurs,
S'ils sçauoient leur bon-heur! auſquels, loin des horreurs
Du discord martial, d'vne volonté franche,
Des viures largement la terre, iuste, espanche.

Virgile. II. des Georgiques.
O fortunatos nimium, sua si bona norint. Agricolas &c.

La cognoissance des biens que Dieu nous donne, est voirement le plus important article de nostre mesnage, moiennant laquelle, nous mesnagerons gaiement, tant pour l'vtilité, que pour l'honneur guerdon de ceux qui font bien leurs affaires. Et de là auiendra à nostre pere-de-famille ce contentement, que de treuuer sa maison plus aggreable, sa femme plus belle, & son vin meilleur, que ceux de l'autrui. Ces contentemens, ont induit plusieurs grands personnages à chanter le plaisir des champs, s'esgaians sur tant riche sujet, dont plusieurs liures se treuuent escripts, remplis de telle belle matiere. Et beaucoup d'illustres hommes, à se retirer en la solitude de la campagne, pour, hors de bruit, jouïr en repos, des aises dont elle abonde. La serenité du ciel, la santé de l'air, le plaisant aspect de la contree, montaignes, plaines, valons, coustaux, bois, vignobles, prairies, jardins, terres à blés, riuieres, fontaines, ruisseaux, estangs, les beaux promenoirs és jardins, prairies, & ailleurs, la contéplation des belles rapisseries des fleurs, les beaux ombrages des arbres. La ioieuse musique des oiseaux, les diuers chants & langages du bestail, grós & menus, louans le Createur, en sont les principales causes: y en aiant d'autres infinies, qui ne se peuuent reciter, pour le viure, vesture, port & plaisir de l'homme, dont Dieu a rempli la terre. Là dessus dit le sieur de Pibrac,

Bref, en l'homme des champs, on ne sçauroit choisir,
Vn iour, heure ou moment, sans honneste plaisir.

Entre les quelles plaisantes cõmoditez, ceste-ci est remarquable, qu'és champs, vous n'y voiés que de vos amis, vos ennemis ne vous allans iamais visiter. Et si bien vous n'y estes pas beaucoup accompagné de vos semblables, vous y esprouués veritable ce commun dire. *Qu'il vaut mieux estre seul, Que mal accompagné*; se pratiquant tous les jours és villes, combien fascheuse y est la foule du peuple, parmi lequel sont con-

traints de viure, ceux qui y habitent, eſtans ſouuent forcés, de faire bõne mine, à tels dont ils ne ſont guiere ainés: au lieu de la ſaincte liberté, en laquelle vit noſtre noble meſnager. Pour de laquelle jouïr, Ciceron auoit ſes belles maiſons de Cuman, Formian, Tuſculan, où il ſe pleuſt tant, meſmes en ceſte ci, qu'il y compoſa ſes Queſtions Tuſculanes, ainſi dittes de ce beau lieu. Pline le jeune, ſon Laurentin, d'où eſcriuant à Fondanus, lui recite les grandes delices dont il jouïſſoit aux champs. Entre autre il recognoiſſoit n'y auoir fait, dit, ni ouï, choſe qui lui euſt deſpleu, n'aiant eu peur d'eſtre accuſé ou calomnié, que de ſoi-meſme, viuant en tel lieu, ſans paſſiõ, ſans crainte, ſans vaine eſperance, & ſans auoir la teſte trauaillee, du bruit commũ & nouuelles de ville. Caton le Cenſeur, ſon Sabinus, qu'il appelloit, pere de ſa vie, ſouſtenant que la vie champeſtre, eſtoit la choſe du monde la plus honorable que l'Homme euſt peu choiſir. Seneque eſtoit de telle opiniõ, n'eſtimant aucune volupté pareille à celle de ſa maiſon des champs, aprés auoir treuué moien d'y faire deſcendre par canaux, des eaux viues pour arrouſer ſes jardins & prairies. Diocletian remit le ſceptre és mains de la Republique, deſirant d'eſtre à ſoi, ſe retira en ſon païs de Saldine fort content, viſant des chãps & jardinages. Puis importuné par lettres ambaſſades, de reprendre la charge de l'Empire, n'y voulut onques entendre. Ces bons peres Chreſtiens, ſainct Auguſtin, ſainct Hieroſme, ſainct Baſile, ont auſſi recogneu la vie Ruſtique, eſtre la moins importune, pour d'icelle penetrer plus commodément à la Celeſte, que par autre plus enuelopee. Barthole eſcriuit ſes doctes commentaires ſur le droict, en vn lieu diſtant de Boulongne enuiron demie lieuë, baſti au ſommet d'vne plaiſante montagnete. Petraque à Vaucluſe, pres d'Auignon, ſes Poëſies Italiennes, contenans entre autres belles choſes, la louange de la vie ſolitaire. C'a eſté de tout temps l'humeur de la Nobleſſe Françoiſe, que d'habiter aux champs, n'allãs aux Villes, que pour faire ſeruice au Roy, & pouruoir à leurs affaires preſſees, aians en tant de recommendation la liberté, qu'il n'y a Gentil-homme qui ne ſe cõforme à l'auis de Ceſar, qui eſtoit, d'aimer mieux eſtre le premier au Village, que le ſecond à Rome. De tous leſquels contentemens & plaiſirs jouïra noſtre pere-de-famille, s'il meſnage ſi bien qu'aucune choſe ne defaille à ſa maiſon, & que de toutes, il en ait de reſte au bout de l'ãnee: à quoi il paruiendra, par la faueur du Ciel, ſ'il manie ſa terre & ſes affaires ſous les adreſſes ſuſdites. Et le preſeruera, telle dextre preuoiance, du chagrin, qui communément accompaigne ceux dont les affaires vont mal. Le faiſant viure joieuſement dans ſa maiſon, auec ſa femme, en l'amitié & cõcorde ordõnee de Dieu, qui les aiant vnis en vne chair, ne doiuent auoir qu'vne volõté, pour le biẽ de leurs affaires d'où ſortira l'effet de ceſt anciẽ dire, *Que par concorde, les petites choſes ſe font grãdes:* & ne tũberont au mal que le cõtraire produit, qui eſt, *Que par diſcorde, les grãdes s'appetiſſent*, Or puis que ſelõ le prouerbe, *Nous n'auons autre mal, que celui que voulõs auoir:* taſcherõs de no⁹ mettre à noſtre aiſe, ſur-

paſſant les difficultés qui s'oppoſent à noſtre repos; dõt le moien n'eſt petit, q̃ celui qui ſort du bõ meſnage. Et cõme l'hõme qui cõbat pour la vertu, & veut viure ſans reproche, abhorre les vices, ce lui eſt vne grãde aide, que d'eſtre logé en cãpagne, deſuelopé d'ẽpeſchemens, en lieu qui le puiſſe cõmodement nourrir: ce qu'vn de mediocre eſtẽduë & de moiẽne faculté, fera ſous la cõduite d'vn bõ meſnager, puis que, ſelõ le prouerbe, *Les choſes ne valent que ce qu'on les fait valoir.* Lequel treuuera en ſon Agriculture, le port de repos, comme eſtant le plus aſſeuré, & moins enuié, conſiderant les delices & repos d'eſprit, parmi le trauail & le ſoin de la conduite de ſon meſnage, dont l'aigreur ſera vaincue, par la douceur. Et que tout ainſi, que les grandes & ſuperbes villes & cités, ſeruent de Theatre & de ſpectacle à nos miſeres & calamités, ainſi les champs ſolitaires, couurent nos imperfections & infirmités, toutes choſes honneſtes y eſtans receues, quoi-que de peu de luſtre. Telle franche liberté, diſpenſe nos nobles meſnagers, hommes & femmes, d'vſer de tant de pompe en habits, de ſuite de ſeruiteurs, de caroſſes, haquenees, & autres montures, dont leurs ſemblables vſent és groſſes villes, auec grands reſpects. Ains au contraire, comment qu'ils ſoient veſtus, ſuiuis, & montés, c'eſt touſ-jours hõnorablemẽt: ſallans promener par leurs poſſeſſions & villages, ſeuls ou accompagnés, comme bon leur ſemble ſans aucun deſcher de leurs authorités. voire & en tel equipage, receuoir les grands Seigneurs, quand ils leur font tant d'honneur de les viſiter. Leſquelles differences, noſtre meſnager recognoit à l'œil lors que contrainct d'aller pourſuiure vn procés en vn Parlement, ou autre affaire d'importance, ailleurs és groſſes villes, change, pour quelque temps, ſa façon de viure, libre en vne ſeruile; ſon repos, en trauail: & ajouſtant à telles pourſuites, l'exceſſiue deſpenſe, fait qu'à ſon retour chés lui, apporte la vraie cognoiſſance de ſon bon-heur, auparauant contemplé ſeulement en idee: dont il a matiere auec le chreſtien & docte Poëte, de faire ceſte priere à Dieu, appropriant à ſon vſage,

Puiſſe-je ô tout puiſſant, incogneu des grands Rois,
Mes ſolitaires ans acheuer par les bois:
Mon eſtang ſoit ma mer, mon boſquet mon Ardene,
La Gironne mon Nil, le Sarapin ma Seine,
Mes Chantres & mes Luts, les mignars oiſelets;
Mon cher Bartas, Mon Louure, & ma cour mes valets.

où il requiert à Dieu de chanter ſes louanges le reſte de ſa vie.

I'AI monſtré les manieres d'emploier & cultiuer les terroirs ſelon leurs diuerſes qualités, ſituatiõs & climats, de faire les nourritures des beſtes de meſnage, entant que j'ai peu auoir de cognoiſſance de telles choſes, par mes experiences & par mes viſites, auſquelles obſeruatiõs, le pere-de-famille treuuera du ſoulagement, s'en ſeruant comme de memorial, en ſon negoce champeſtre. Ie lui dirai en ſuite qu'eſt ãt autant louable de conſeruer les choſes, que de les acquerir, il lui ſera ne-

ceſſaire d'entretenir, premierement, ſes logis & maiſons d'habitation, les preſeruant de ruine, par quelque petite reparation, que chacun an il y fera faire : ſur tout, d'en tenir les couuertures ſi bien en poinct, que les eaux des pluies n'y aient aucune prinſe, vne ſeule goutiere pouuant cauſer la ruine de tout l'edifice. Auec pareil ſoin, & moiens requis, ſeront conſeruees les eſcuieries, eſtableries, granges, colombiers, moulins, & autres baſtimens, comme cloiſons de jardinages, parcs, & autres proprietés, où eſt neceſſaire de rabiller touſ-jours quelque choſe: car autrement les abandonnant à la negligence, on ne ſe donneroit garde, qu'au bout de quelques annees, l'on ſeroit contraint d'en reparer les ruines, auec beaucoup de deſpenſe, comme refaiſant les choſes preſques à neuf. Aux bords des riuieres, grãdes & petites, prendra on ſoigneuſement garde, afin de preſeruer les terres, prairies, ramees, & autres poſſeſſions y aboutiſſans, du rauage des eaux : & ce par les meilleurs moiens qu'il ſera poſſible ſelõ les lieux, comme Leuees, Turcies, & autres artifices, y emploiant & pierre & bois, y plantant abondance de ſaules, peuples, aunes & autres arbres & arbuſtes aquatiques: leſquels bois, diſpoſés par art, ſeruiront nõ ſeulemẽt de defenſe au fonds, ains à l'augmẽter, gaignant terre à meſure qu'on diſpoſera les rempars, & tant plus, que plus ingenieuſement telles reparations ſeront faites, & le lieu s'y accommodera. Sera pourueu aux canaux des arrouſemens paſſans parmi les terres, à ce qu'ils ſoient tenus nettement, les curans au beſoin, & par ce moiẽ, deſchargeans leurs eaux és lieux deſtinés pour le reuenu, ſoient deſtournees de ceux eſquels elles peuuent nuire. De meſme l'on fera des Fontaines; en tenant bien cloſes, & meres & repoſoirs. Des Puits & ciſternes auſſi, par telle curioſité ſe cõſeruant la joüiſſance des bonnes eaux. Les Foreſts & Taillis ſerõt ſoigneuſement preſerués du degaſt des larrons, & de la coupe du bois mal faite, & hors ſaiſon. Les chemins paſſagers aboutiſſans ou trauerſans le domaine, ſeront maintenus en bon eſtat, tant pour ce que c'eſt choſe deuë au public, que pour engarder de nuire au pere-de-famille, par les paſſans qui ont accouſtumé entrer dans les poſſeſſions joignans les grands chemins, ſans eſpargner les fruit, les trepignants lors que le chemin public eſt incommodé par eaux, bourbiers, rochers, ou autres obſtacles. Noſtre meſnager ne s'oubliera au lict, la matinee, afin que lors veu des ſiens, chacun ſe renge à ſa beſongne dés la pointe du jour, aprés auoir prié Dieu vouloir benir la journee : article que ie redi, pour l'importãce du meſnage, n'eſtnat poſſible de le faire aller bon train, ſans telles ſolicitudes. Ie redirai en ſuite, Que la diligence comble toſt vne maiſon de tous biens : comme par le contraire, Que la negligence vuïde la riche dans peu de temps, afin de ne ſe deceuoir en ceſt endroit, ne dependant noſtre bien aiſe, quant aux moiens humains, que de la reſolution de bien faire en meſnage, où l'on auance beaucoup, meſmes en l'Agriculture, la choſe du monde la plus aiſee à cõprendre. Le commãder à propos y eſt neceſſaire, dõt aiãt amplemẽt diſcouru, n'é ſera ici plus

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

parlé: non plus del'election & conduite des fermiers & mettaiers: ni de la maniere d'auoir des bleds, des, vins du beſtail à quatre pieds, gros & menu, de la poulaille, des pigeons, des connins, du poiſſon, du miel, de la cire, de la ſoie, de toutes ſortes de fruits & fleurs du parterre & des arbres: auſſi des matieres pour meubles & habits: de l'eau & du bois pour nos vſages, aiant repreſenté l'ordre & le moien requis à tirer de la terre par labourages, nourritures & meſnages, tous ces biens-là pour l'entretenement de ceſte vie.

AINSI le pere & la mere-de famille viuans & meſnageans, non ſeulement ils entretiendront leur maiſon en l'eſtat qu'ils l'ont euë de leurs Anceſtres, ains l'augmenteront en reuenu: d'où ſortiront les moiens de ſatisfaire à toutes deſpences honneſtes, pour eux, leurs enfans, & amis. Et auec telles commodités, paſſans doucement ceſte vie, s'acquerront de l'honneur d'auoir vertueuſement veſcu en ce monde: laiſſans à leurs enfans, bien inſtruits & moriginés, leur terre en bon eſtat, auec l'exemple de leur belle vie, richeſſe à priſer par ſur tout autre. Auquel point, les bons meſnagers paruiendront, par la benediction de Dieu. Et touchant les cauſes ſecondes (en bien labourant & eſpargnant) par la cognoiſſance des terroirs, qui eſt le fondement de l'Agriculture.

Fin du Huictieſme & dernier Lieu du Theatre d'Agriculture.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

TABLE, ou, REPERTOIRE
GENERAL DES MATIERES
plus notables, vtiles & neceſſaires, traictees par Art, longue Experience & vſage, au Theatre d'Agriculture.

A

Abeilles, leur origine fabuleux. pag. 433. leur nom & etymologie. 434. en quel lieu s'esleuent facilement, & leur logis. là meſme. leur manger & boire. 435. 436. comment les preſeruer des larrons, & le ſoin general qu'il en faut auoir. 438. de combien de ſortes, & comment conuient s'en enſemencer. 439. leurs mœurs, maladies & remedes. 441. 442. 443. comment recueillir les eſſoins; indices de leur ſortie, & auis pour les conduire. 444. 445. remede à leurs ſeditions. 446. le temps de les chaſtrer, enſemble le ruſcher, & cõment. 449. 450. 451. par quel moien, & quand cueillir & retirer le miel, où le tenir & les marques de ſa bonté. 448. 452. quand la cire, & cõment: marques de la bonne, & le moien de la blãchir. 452. 453. leur gouuerneur, & ſa charge. 434. 454. des arbuſtes le roſmarin leur eſt le plus agreable. 553. & le Thym. 567.

Abricotier, où, quand, & cõment edifié. 676. ſur quels ſujets conuient l'enter. 677. ſon fruit comment eſt confit. 856

Ache, quand, & comment logee en terre, & ſon vſage. 535.

Acquets de terres comment ſe doiuent faire & aſſeurer. 9.

l'Aer comment peut eſtre cogneu. 7.

Affermes de pluſieurs ſortes. 58. 59. de quelles choſes ſe font, & de quelles non. 60. 61.

Agaſſins, voiés, Cords.

Agriotes comment confites. 852.

Agripaume, où, quand & commen eſleuee, ſes vertus. 628.

l'Aigneau venant de naiſtre commẽt doit eſtre traité. & grandelet. 320. comment conduit & quand ſeuré. 321. quand & cõment chaſtré. 324.

Aigremoine, ou Eupatorium, pourquoy, où, quand & comment, s'edifie, ſa vertu. 613. commẽt diſtillée. 885.

Aigrets gardés toute l'annee, & comment. 237. 238.

Aire de deux ſortes, & où ſituee. 131. 132.

Alambics comment façonnés, & leur vſage. 884.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Aluine ou Absynthe, de trois sortes, quel terroir demande, & comment s'accroist. 566 ses vertus. 615. 616.
Amendier, où, quand & comment esleué. 679. la cueillete & garde de son fruit. 680. comment confit. 853. & 854.
Anémone, comment vient. 589.
Angelique, où, & comment esleuée, ses facultés. 608.
l'Anguiliere où sera dressée. 432.
Anis, où, & quand sera semé. 570.
Apostumes, ou Tumeurs, & leurs remedes. 953. celles de la langue comment gueries au beuf. 972.
quels Arbres sont amis de la vigne, & où plantés 155. 156. comment doiuent estre accomodés pour l'appui d'icelle, & quels. 189. hauteur de leur tronc, quelle 191. sur iceux elle ne se peut enter. 196. qui sont ceux qui doiuent estre en la Garone. 412. leur profit, plaisir & vsage en general. 629. naturel. 630. que c'est qu'il faut faire pour en auoir tost plaisir. 631. quels viennent de semence, quels de branche. 632. ne seront nullement curés en la pepiniere. 633. combien y demeureront. 635 636. quant seront arrachés de la pepiniere, & comment transplātés en la bastardiere. 636. 637. comment y arrouser & curer les jeunes. 638. comment les y enter. 640. comment les soustenir aprés. 641. consideration sur leur entredeux 642. ordre & moiens tenus à les plāter. 642. 643. & suiuantes. comment asseoir leurs racines, & les couurir. 546. 547. comment replanter les grands 548. quels serōt emploiés en l'espalier. 551. leur distinction, temps & façon pour les enter en general. 552 ne souffrent l'enter & le planter à la fois. 658. les petits seront entés en bas, & les grands en haut. 661. comment & en quel endroit les faut fēdre pour l'enter. 662. la maniere d'enter les plus gros. 664. nains comment se font. 674. quels sont propres à prouigner. 675. general gouuernement & culture des fruitiers. 717. & suiuantes. quelle prairie leur est la moins nuisible. 719. leur fumer & arrouser. 721. cōduite de leur brācheage. 722. quand & cōment taillés. la mesme. leur cōmun naturel. 723. les reēter, & son vtilité. 724. secret pour les faire fructifier, & remedes contre les chenilles, vers, fourmis & mousse. 725. 726. comment les descharger & deslasser. là mesme. quels emploiés aux hāies faisans diuision des proprietés 743 de quels se faut seruir à dresser les bois, & où les planter. 782. noms des sauuages. 783. moien d'auoir leur plant. 786. sont distingués par sec & aquatique. 784. ceux du taillis comment plantés, quels prouignés, lieu & tēps de ce faire. 790. de quelle profondeur, leur conduite & labourage. là mesme. cōment rangés en la foreſt, plātés en alignement & confusion. 794. esmundés, cultiués & arrousés 796. aquatiques de cinq sortes. 797. où logés. 798. cōment plātés. 799. quelle sera leur saillie sur la terre. 800. quand éteſter ceux de la foreſt. 805 quād couper les aquatiques 807.
Argentine, où & quand logee en terre, ses vertus. 609.
Aristologie, où, quand & comment s'edifie, ses facultés. 625.
l'Arpent Romain & le François que c'est. 711.
Arreſte-beuf, pourquoi ainsi dict, où, quād, & cōment logé, sa vertu. 615.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Arfeirole, que c'est, comment esleuee. 692 comment confite. 841.859
Artichaux, où, quand, & comme̅t esleués. 516. comment parés du froid. 517. & confits. 852
Asperges, quād & comment mises en terre, en quel lieu, & leur traictement. 536
l'Asne comment propre au labourage. 83. logé & nourri. 84. vtilité de son sien. 98. son election, & agrandissement. 311. 312. quand & comment le chastrer. 313. ses maladies, & les remedes. 979
l'Asnesse, son election, temps de la faire couurir. 311
Aspreste quelle terre demande, & ses vertus. 614
Asthma, ou courte-aleine, & ses redes. 905. celui des cheuaux comme̅t gueri. 974.
des brebis. 979
Astres, quelle est leur influence. 47
Auberges, ses qualités diuerses. 677. comment confites. 843. 858
Aubespins, quand plantés, comment conduits, leur emploi. 742. 743
Auelaines ou Noisilles comment confites. 855
Auertin des moutons comme̅t gueri. 930
Aulx, quand & comment semés, élection de leur semence, leur labourage, cueillete, & artifice pour les engrossir. 510. 511. 512
Auines, maladie des cheuaux, sa guerison. 889
Aune, son vtilité. 797. comment s'edifie. 800. & 801
Auoines, où & quand veulent estre semees. 111. desirent l'eau. 127
Auortement, & comment en preseruer la femme. 931
Aurillages, droict prins sur le reuenu des mouſches à miel. 456
Auronne, où, quand & comment mise en terre. 579

B

Bacinet, diuerses especes, diuers noms, & couleurs, quand & comment esleué, ses vertus. 618
le sieur Balbani, inuēteur d'vne nouuelle façon de cisterne, & sa description. 778
Barbe-de-chevre, ses noms, esleuemēt & proprietés. 619
Basilic, où, quand & comment esleué & son vsage. 536. 56. 9591
Bastardiere quelle doit estre, & comment l'ordonner. 635. & suiuantes. sa culture. 638
Bastiment champestre quelles choses sont requises. 17. obseruations necessaires. 18. il ne peut estre autre que grand. 19. ses commodités particulieres. 20. pour le bestail et son fourrage: pour les jardins & vignes 21. 22. fondations & reparations quand & comment doiuent estre faites. 34. 35
Battemēt de cœur, ou Cardiaque passion, & ses remedes. 908
Bazilles, où, quand & comment edifiees, leur vsage. 536. comment confites. 841
Belier, marques de sa bōté, & en quel aage l'accoupler. 318. 319. sa charge. 319. chastrement. 324
Beluedere, où logé & comment esleué. 665
le Bestail, & son gouuernement, exercice de nos premiers peres. 257. son vtilité, neceſſité, distinction & plaisir. 258. 259.
Bestes du labourage quelles. 82 comment logees, nourries, conduites au trauail. 84. vtilité de celles à laine. 318. la nourriture des rousses et noires, & le soin qu'il en faut auoir. 422

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Bete-raue que c'eſt, et comment doit eſtre traittee. 530
Betoine, où et comment esleuee, ſes vertus. 620. *comment diſtillee.* 885.
le Beuf propre au labourage de la terre-à-grains. 82. *comment logé & nourri.* 84. *fort priſé anciennemẽt à Rome, & pourquoi.* 279. *où paiſtra et couchera.* 283. *commẽt ſera dompté et inſtruit eſtant jeune.* 292 *ſa conduite ſe regle par les ſaiſons.* 294. *ſon ordinaire viãde, et le lieu où il ſera nourri.* 296. *adreſſes pour l'acheter.* 297. *cognoiſſance de ſon aage, ſon engraiſſement.* 297. 298. *il croiſt touſiours.* 300. *en quel temps doit eſtre tué et ſalé.* 836. *l'vſage de ſes peaux.* 880. *quelles ſont ſes plus frequẽtes maladies, d'où elles prouiennent, et leurs remedes.* 970. *et ſuiuantes.*
Beurre comment eſt faict, et en quel tẽps eſt le meilleur. 286. *ſa garde.* 287
Biẽ tenu à ſa main, ou baillé à ferme, et ſes incommodités. 52. *quand il le doit eſtre, et quand non.* 54. *comment.* 57
Biere que c'eſt, comment eſt faicte, et ſes diuers noms. 251. 252
Bignoter la vigne que c'eſt. 182
Biſner, ſecond labeur à la vigne. 174
Biſtorte ou Serpẽtaire masle, de deux ſortes, où logee, et ſa vertu. 617
le Bled, ſes eſpeces et differences. 106. *et ſuiuantes. comment doit eſtre ſemé.* 112. *quel trauaille le plus la terre, et quel le moins.* 122. 123. *quand doit eſtre ſarclé, et combiẽ de fois.* 125. *comment remedier à ſon trop grãd auãcemẽt, et aux bruines qui l'endommagent.* 126. *comment doit eſtre arrouſé, s'il y eſcheoit.* 127. *à quoi ſe cognoiſt ſa maturité.* 128. *quand couper celui qui eſt deſtiné pour ſemence: enleuer du champ le coupé, afin qu'il ne s'eſgrenne; et comment le gouuerner, quand on eſt contrainct le couper auant ſa maturité.* 129. *le batre et fouler.* 130. 131. 132. 133. *commodités et incommodités de le batre dans la grange.* 132. 133. *diuerſité d'auis pour le garder.* 135. *& ſuiuantes. comment garentir celui qui commence à s'infecter.* 136. *ſa conſeruation eſt diuerſe.* 137. 138. *ſon vſage eſt double. là meſme. ſa vẽte et debite.* 138. *le ſejour au grenier, le diminue.* 14 . *comment le preſeruer du degaſt des poules.* 365 *quel eſt le meilleur pour le bon pain.* 815. *eſtat d'icelui pour le pain de toute l'annee.* 816. *quel pour le pain blanc, quel pour le bis.* 818
Bois, ſon vtilité. 747. 781. 782. *où le dreſſer.* 783. *l'aquatique, et ſon vtilité.* 798. *en quelle ſaiſon doit eſtre coupé celui de la foreſt, & à quel poinct de Lune.* 803. 804. *du taillis* 805. *ſa diſtinction pour diuers ſeruices. là meſme. ſa vente, en general.* 806. *qui eſt celui qu'on appelle mort bois.* 810. *qui aura la charge de celui pour le four.* 823
Boiteure, aux beufs, comment guerie. 971
Boſſe, maladie des cheuaux, ſa gueriſon. 973
Bouc, quel doit eſtre choiſi, ſon vtilité, vice, nourriture, chaſtremẽt. 328 *& ſuiuantes.*
Bouche, ſes maladies diuerſes & les remedes 897 898. *l'enfleure d'icelle comment guerie au beuf.* 972
Boüillon blanc, où, quand et cõment esleué, ſes vertus. 609
Boüis que c'eſt, où il croiſt, ſon vſage, cõment esleué, trafique de ſa racine. 556. 581. 585.
Bouleau, où s'edifie. 798

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Bouque-d'ange, confiture, que c'eſt. 855
Bource-à-paſteur, où s'engeance, ſa faculté et vertu. 612
Bourrache cõment gouuernee. 535
Branche vrſine, ſes noms, esleuement, emploi, et vertu. 625
Branches enracinees en la baſtardiere quelles, et comment. 637
Brebis, d'où vient ſa fecondité: ſon vtilité, & les marques de ſa bonté. 317. 318. *en quel aage l'accoupler, et comment il ſe cognoit.* 319. *auis ſur ſa portee. la meſme. allaictante comment traitee.* 320. 321. *ſon viure, lictiere, quand chaſtree et tondue.* 323. 324. 325. *le changemẽt d'aer et du paſturage lui profite.* 325 *quand lui traire le laict, et commẽt l'engraiſſer.* 326. 327. *quãd vendu ibid. ſes maladies, & remedes.* 979. *et ſuiuantes.*
la Brie pourquoi beaucoup priſee. 5.
le Brochet où veut eſtre logé. 428
Bruſlures, et leurs remedes ſinguliers. 954. *cõmẽt en appaiſer la douleur, & garder que les marques n'ẽ paroiſſent ſur la partie.* 955
Bugle, quelle terre lui plaiſt, ſes vertus. 626
Bugloſſe, où, quand & comment ſemee, ſes vertus. 627. *comment diſtillee.* 885
la Burate que c'eſt, & comment ſe fait. 289

C

CAbaret, où & quand s'edifie, ſes proprietés. 629
Cailles & Tourterelles, leur logis, nourriture, et vſage. 408. 409
Camomille, quand & comment placee au Iardin, quel terroir lui eſt propre, & ſes proprietés. 623. *ſon emploi.* 581. *comment diſtillee.* 885
Campane, ou Aunee, quand & comment edifiee, ſes vertus. 621
Campanula, quand ſemee, comment s'accroiſt, & ſon vſage. 563
Cane commune, ſon reuenu. 339. *commẽt s'en pouruoir, dequoi la nourrir, quel ſoin en auoir le tẽps de ſa ponte & couuee.* 379. 380. *comment esleuer ſes petits.* 380. *que c'eſt que celle d'Inde, meſtiue baſtarde, & ſa conduite.* 381. 382
Canes. voiés, *Roſeaux.*
Cannes de ſuccre, d'où venues, leur culture, cueillete de leur fruit. 716
Capres cõmẽt esleuees, en quels lieux, & leur cueillete. 548. 549. 550. *comment confites, au ſel & au vinaigre.* 841
Cardes ou Cardons, que c'eſt. 517. *où, quand, et comment ſemees.* 518. *la matiere de les blanchir.* 519
Carline, etymologie de ſon nom, ſon esleuement et vertus. 626
Carrotes. voiés, *Paſtenades.*
Cartoufle, quand & comment l'on s'en engeance, quelle terre demãde, enquoi ſon fruit eſt differẽt des trufles. 564
Caſſonade pour confitures preparee. 847
Catarre des pourceaux cõment gueri 895. *de la poulaille.* 984
Caton refuté, ſur la conduite des ſeruiteurs, par la raiſon et vſage de ce temps. 42
Caues & Celiers où doiuent eſtre ſitués. 20. *parties requiſes en iceux.* 201 *quels doiuẽt eſtre leurs meubles.* 203. *à qui appartient leur conduite.* 828
Cendres propres à fumer les terres. 101
Centauree, d'où ainſi appellee, où & comment esleuee, ſes vertus. 609. 610.
Cerfueil, comment esleué, & ſon vſa-

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

ge. 535
Cerisier, son origine, où, quand & comment planté, son fruict de diuers nõs et especes, sa cueillete & vsage. 681. 682. 683. comment le confire. 852. & en faire de la gelee. 862.
quelles Chairs fournissent le Charnier. 819. quãd tuees & salees celles de Cheure. là mesme. leur vsage. 830. quand & comment celles du pourceau, & leur emploi. 831. 832. comment fumees. 833. façon de Paris sur leur maniment, & marché d'icelles. 834. 835. comment & quand salees celles de beuf. 835. 836. de vache. là mesme.
Chandelles de suif, quand sont faites, pour estre meilleures, de quoi sera leur meche, & leur garde. 873. de cire, de diuerses couleurs, & leur vsage. 874
Chante-pleure que c'est, & son vsage. 768
Chanvre, où, quand & comment esleué, sa cueillete, son rouir ou naiser. 730. 731. d'où procede sõ fin poil. 730. sa graine. là mesme. l'vtilité de son odeur. 731
Chapons comment duits & dressés à conduire les poules. 363. commẽt engraissés. 364. 365
Chardon-à-cent testes, où, quand & comment edifié, ses vertus. 622
Chardon-à-draps, quelle terre demande, chois de sa graine, son gouuernement, recolte & vsage. 737. 738
Chardon benit, où, quand & commẽt logé en terre, ses vertus. 623
Chardon-nostre-dame, où, quand & comment jetté en terre, sa vertu. 610
Charmes, où s'accroissent. 785
le Charnier où sera dressé. 832
la Chasse son vtilité, quelle propre au Gentil-homme, quelle au grand Seigneur, ses diuerses especes, ensemble les armes y necessaires & requises. 897. & suiuantes.
Chastaigner, quand & comment enté, son fruit de plusieurs noms, comment recueilli & gardé. 691. 692. naturel de son bois. 784. en la foreſt. 793
Chausse-trape, où, quand & cõment s'accroist, ses vertus. 612
la Chaux neufve sert de fumier. 99
Cheruis ou Giroles, où, quand & cõment mis en terre. 531
Chesne, son vsage et proprieté. 785. ses especes, et sous-especes. 791. 792
le Cheual au labourage. 81. comment logé & nourri. 84. moiẽs d'en auoir en abondance. 301. ses marques se prennent à la forme, aux couleurs du poil, à la fantasie, & à l'aage. 301. & suiuantes. ses especes. 304. comment se cognoist son aage. 305. premieres leçons du jeune, & son gouuernement. 308. 309. quel l'on doit chastrer, à quel donner le feu, & à quel fendre les nazeaux. 310. trauail de celui du haras. là mesme. ses maladies diuerses, & les remedes. 974. & suiuantes. comment l'engraisser, & garantir des mouſches. 891
Cheuelues leur profit, & moien de les auoir. 160. 162. comment les planter. 164. 165
Cheueux-de-Venus, pourquoi ainsi dicte, où croist, ses vertus. 612. comment distillee. 885
Cheure quelle sera choisie, où nourrie, sa portee & seruice, sa race, sõ laict & fourmages, & comment engraissee. 329. & suiuantes. quãd la tuer, saler sa chair, et faire profiter ses graisses & peaux. 329. 879 ses maladies et remedes. 981

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Chevre-fueil comment eſleué, quand & ſon vſage. 563
Chevre-fueille, où, quand & cõment s'accroiſt, ſes proprietés. 618
Cheute de la matrice, & ſes remedes. 928
de quels Chiens a beſoin le meſnager, pour la maiſon, & pour le parc. 340.341 *leur nourriture, chaſtrement & duree.* 341. 342. *leur engeance & aage. là meſme. leurs maladies & remedes.* 983
Chous-cabus, où, quand, & comment ſemés. 515. *blancs & verts.* 532. 533 *leurs ennemis particuliers. là meſme comment les confir.* 842
Chreſte-marine, quand & comment esleuee & ſon vſage. 535
Ciboulles, où, quand, et commeut s'eſleuent & entretiennent. 509
Cichoree ou Endiuie, quand ſemee & trãſplantee, comment blanchie. 536. *comment diſtillee.* 885
Ciment propre pour tuiaux de fontaine, & la maniere de le faire. 765 *celui de la ciſterne.* 775
Cirons, leurs remedes. 957
Ciſterne que c'eſt, où & comment dreſſee, ſa capacité, & murailles. 773.774. *ſon interieur ſera cimenté. là meſme. de quelle eau la conuiẽt fournir, comment l'y conduire, & l'en tirer.* 775.776.777. *pourquoi ſera toute couuerte.* 777. *autre façon de la dreſſer, du ſieur Balbani. là meſme.*
Citronier. voiés, *Oranger.*
Clapier que c'eſt. 413. *celui à garene, ſes nids, comment, combien & où dreſſés, pour l'eſleuemẽt des Connils.* 414.415
Cloiſons, de quatre ſortes. 740
Cochon, moien d'en auoir en diuers temps. 335. *quand & par quel moien les chaſtrer.* 336
Cœur, ſes diuerſes maladies & remedes. 907.908
Coigner, où, quand et comment edifié, ſon fruit de pluſieurs eſpeces, ſa recolte & garde. 690. *comment on le doit confire.* 843.860. *& en faire de la gelee.* 861
Colere comment rafraiſchie. 896
Colique que c'eſt, et ſes remedes. 918, 920. *celle du beuf comment guerie.* 972
le Colombier, ſa figure, ſituation, capacité, et matiere. 384. *et ſuiuantes. celui à pilliers.* 386. *de quelle matiere ſeront les nids.* 387. *comment façonnez et dreſſés.* 388.389 *leurs montees.* 391. *la porte, ouuertures et ceinctures du Colombier.* 391.392. *pourquoi, et de quoi blanchi.* 393. *comment le preſeruer des rats, de la foine, et le peupler.* 394.395. *pour le nouueau quel nombre de pigeons.* 396. *ſon entretien.* 398. *comment y accouſtumer les jeunes pigeons.* 400. *tenu net.* 402 *parfumé.* 403. *chaſtré.* 404.
Compartimens et bordures du parterre, de quelles herbes et fleurs ſont faicts. 566. 581. *leur diſpoſitiõ pour la veue.* 582. *moien de les dreſſer.* 584. *comment couper les herbes, arrouſer et tondre.* 586. *trois aux jardins des Tuilleries.* 587.588.597. *à Sainct Germain en Laïe.* 590.591. *à Fõtaine-bleau* 599. *autres.* 600. *et ſuiuantes.*
Complants pour le vignoble, et anis ſur leur chois. 251. *ne ſe faut arreſter aux noms, ains à leur bonté.* 153 *quand ſeront taillés.* 167
Concombre de pluſieurs ſortes, comment eſleués, et entretenus pour en auoir toute l'annee. 546.547. *comment confits.* 842.856.858.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Confitures, à quoi ſont vtilement emploiees. 839. ſujet, matiere & moien d'icelles. là meſme. deux choſes à cõſiderer en celles au ſucre. 846. moien de refaire les mal faites au ſec. 868. celles qui ſont faictes de miel au liquide, ſe peuuent ſecher auec le ſuccre. 869

Connils de trois eſpeces. 409. la nourriture de ceux de clapier, & comment esleués. 414. 415. le vice des masles, & le remede. 416. le ſoin qu'il faut auoir de leur nourriture en general: cõment reprimer le degaſt qu'ils fõt, & en chaſſer leurs ennemis. 417. 418. moiens de chaſſer & prendre ce beſtail, ſont diuers. 419. 420. quels sãt ceux d'Inde, leur logis. 421

Conſerue de rozes comment faicte. 888

Conſire, ou grande Conſoulde, appellee Paſquette, & pourquoi, comment s'edifie, ſa vertu. 611

le Coq, marques de ſa bonté, & combien on en doit auoir. 352. 353. élection de celui d'Inde, ſon nombre, nourriture, & chaſtrement. 366. & ſuiuantes.

Coq, quand & commẽt logé en terre, & ſon vſage. 535

Cords ou Cals, leurs remedes. 963

Coriandre, comment ſemé et gouuerné. 570

Cormier, où, quand & comment edifié, non enté, ſon fruit quel, & ſon vtilité. 693. ſa ſemence cõment logée en terre & ſes branches enracinees. 788

Corne de cerf, comment gouuernee, & ſon vſage. 535

Cornes des beufs eſbranlees, leurs remedes. 971

Cornoailler, où, & quand planté, non enté, ſon fruit, ſa recolte & vſage. 694. comment confit. 859. & cõuerti en gelee. 862

Coronne Imperiale, ſon esleuement. 579

Coſté, ſes maladies, & remedes. 906. 907

Cotignac, comment ſe fait. 860. 861

Coton, comment, où & quand esleué. 717

Coudrier, où, quand & commẽt plãté. 680. 785. ſon fruit 680. croiſt toſt. 785.

Couperoze ou Goutteroze, & ſes remedes. 960. 961

Courbes, maladies des cheuaux, comment gueries. 976

Courges de combien de ſortes. et comment esleuees. 546. & confites. 844. 858.

la Courtilliere eſt le plus dangereux ennemi des Iardins, le moien de les en deſengeancer. 524

Crache-ſang, et ſes remedes. 905

Creſpineto, où croiſt, et ſes proprietés. 610. & 611

quels Crocetes ſont bons. 160. le temps de les cueillir, moien de les tranſporter, & faire enraciner. 161. cõment plantés. 154. comment les poſer en la foſſe, & à quoi ſert le vieil bois qu'on leur laiſſe en les cueillãt. 166. 167

Cuir, comment eſt mis ordre à ſa netteté. 966

Cuiſine où doit estre ſituee, & comment. 22. 23

Curage, ſon esleuement et vertus. 621.

le Cygne, ſa deſcription & naturel. 382. 383

Cyprés, où, quand & comment edifié, ſon vſage. 559. 560. comment le masle ſe diſcerne d'auec la femelle. là meſme.

D

Dartres de deux sortes, et leurs remedes. 981. celles du chien cõment queries. 983
Debilité d'estomach, diuersemẽt causee, & ses remedes. 909. 910
Defricher au soc & par le feu, quãd & comment. 72. 73. & suiuantes.
Dent-de-chien, où logé, & ses facultés. 609
Dents, leur douleur causee diuersement, & les remedes. 898. comment maintenues en bonté, & beauté. 898 899. quand les faire arracher. 901
Diarree, & ses remedes. 921
Dictam où, quand & comment logé, sa proprieté. 612
Dissenterie, & ses remedes. 921
Distillations diuerses, par quel moien, & en quels alambics. 881. & suiuãtes. temps & matieres à ce propres. 886. au Soleil. là mesme.

E

Eau cõment peut estre cognoüe. 7. claire & coulãte par la cauue salutaire aux vins. 201. quelle emploiee aux prés. 266. comment en la Lutherniere. 273. ses vtilités en general. 747. 749. proprietés de celle du Nil & autres. 750. à qui est deue l'inuention de sa conduite. là mesme. de trois sortes. 751. celle de fontaine est la plus souhaitable, cõment l'emploier, & les moiens requis à sa conduite. 751. & suiuantes. comment remonter celle qui se trouue basse. 758. cognoissance & marques de la bonne. 760. cõment montee & descendue. 768. celle des puits comment puisee. 772. quelle est bonne pour la fourniture de la cisterne. 775. comment elle y est cõduite. 776. par quels moiens en est tiree pour le seruice. 777. vsage de celle des mares. 780. la qualité de l'eau se recognoit au pain. 819. souueraines contre la peste, quelles. 939 de la chaux & ses vertus. 952. 953
Elatine ou Veluote, que c'est, où, quãd & comment logee, sa proprieté. 611
Enclouëure, maladie du cheual, cõment guerie. 978
Encœur, maladie des cheuaux, comment gueri. 976
Enfantement, & comment est remedié à sa difficulté. 931
Enflure de ventre, & ses remedes. 923. 924. de celle du chesnon & des testicules, comment guerie au beuf 971. 972. du dos, jãbes & testicules au cheual. 977
Enter la vigne, selon les anciens & modernes. 193. 194. les arbres par plusieurs fois, les affranchit, & en auance l'accroissement. 641. quels en ont esté les autheurs & sõ admirable artifice. 655. 656. façõs diuerses. là mesme. en fente, ou au coin. 658. & suiuantes. quel temps y est requis, & quels outils. 661. sur terre à quoi sert. là mesme. comment s'y conuient preseruer des jniures du temps. 663. en petite coronne, que c'est: ses outils, & le moien de s'y preseruer de mal. 664. 665. en escusson, que c'est: en quelle saison: obseruations sur ce, pourquoi ceste façon ainsi appellee: & comment on s'y gouuerne. 666. 667. & suiuantes. en quel aspect du ciel. 668. en canon ou flust ein, que c'est: & la maniere. 670. sur perches de saux. 672. en petite coronne. 673. en piece rapportee. là mesme. au bout des branches. 674
Eschalasser la vigne que c'est. 182
Eschalotes, ou Appetits que c'est, où quand & comment plantee. 514
Esclaire pourquoi ainsi nommee, où quand & comment esleuee, ses espe-

peces et vertus. 616.617
Escorces d'oranges et de citron comment confites. 845.849.858
Escorcheure, maladie des bœufs, sa gueriſon. 971
Eſcuſſon au enter que c'eſt. 667. de quelle matiere eſt lié, et comment. 668. quand le deslier. 669. autre ſorte. là meſme.
Eslaguer que c'eſt. 722
Eſmunder que c'eſt. là meſme.
Eſpalier que c'eſt. 649. beauté, bonté, et quantité de ſes fruicts. 650. comment ſe dreſſe. 651.652. planter et enter les arbres, & quels. 651.652. cõment, quand et de quel bois l'appuier: le moien d'en reparer les defectuoſités. 652.653. ſes diuerſes ſortes, & de quelles eſpeces d'arbres ont eſté faits les premiers: ſon fonds comment ſera traicté et manié. 654.655
Eſpamprer la vigne que c'eſt. 174
Eſparcet que c'eſt, où logé, ſa culture, ſon rapport, ſa duree. 276.277
Eſpeautre, eſpece de froment. 108
Eſpierrer les terres comment. 67. la nouuelle vigne. 167. le pré. 263.
Eſpinars pourquoi ainſi appellés, où, et quand ſemés, comment cueillis. 514.535
Eſtalon, le moien de s'en pouruoir. 301. à combien de jumens il fournira. 305. le temps de l'accoupler 306. 307. ſon chois. 314
quel doit eſtre l'Eſtang. 423. ſon aſſiete et capacité, ſa chauſſee, et cõment faicte, obſeruations à le dreſſer. 424. & ſuiuantes. quand et comment le peupler. 427. 428. ſon entretenement, quand et comment le peſcher. 429
Eſtomach, ſes maladies diuerſes, et les remedes d'icelles. 909. et ſuiuantes. comment le conforter aprés auoir vomi. 913
Eſtranguillon, que c'eſt, ſon remede. 976
Eſuentoir de fontaine que c'eſt, et ſon vtilité. 767
Eteſter que c'eſt. 722
Eufraiſe, où, et comment vient, ſes proprietés. 616

F

Fabregue, où, quand & comment edifiee. 567
Face comment blanchie, ſon beau teint conſerué, remedié à ſes diuers accidens, effacee la veine qui paroiſt entre les deux yeux. 962.966. 969. & gardee du hasle. 969
Farcin, maladie des cheuaux comment gueri. 975
Farine, comment eſt longuement conſeruee. 817
Farrage que c'eſt, & ſon vſage. 277
Faſtidioſité ou degouſtement, et ſes remedes. 910
Fenouil, de deux eſpeces principalement, où, quand & comment eſleué, ſon vſage. 570. comment confit. 841
Fermier que c'eſt, ſes qualités. 61
Fertilités de terre tres-admirables. 88.89
Feues, en quel terroir & ſaiſon ſont ſemees. 520.548. quand arrachees de terre pour eſtre de bonne cuite. 520. comment confites. 850.851. & ſes fleurs diſtillees. 885. deſirent l'eau, leur herbe ſert de fumier. 99. 111
Fieures de pluſieurs ſortes, et leurs remedes. 936. 937. à celles des brebis, comment eſt remedié. 981
Figuier, où, quand, et comment planté, & enté: noms antiques & modernes

dernes de son fruit, son excellence, cueillete, garde, & secher. 697. & suiuantes.
Flux de ventre, de trois sortes, ses remedes. 921. 922. au beuf & au cheual. 971 978
Foie, eschauffé, refroidi, ou opilé cõment gueri. 914. 915
Fours quand fauschés & serres. 269. 270. où conserués à faute de logis. là mesme.
Fontaine premiere & necessaires obseruations, pour en trouuer les sources. 755. comment faire les fossés pour sa perquisition. 756. 760. 766. comment ramontee l'eau qui se trouue basse, & le tẽps à ce propre. 758. naissance de ses tuiaux, & leurs diuerses matieres. 761. et suiuantes. comment preparer le chemin d'icelle. 764 son eau peut estre mise dans les tuiaux, incontinent aprés les auoir posés. 766. comment transpasser les torrens, & transmonter des rochers s'opposans à son chemin. 767. 768. quel doit estre son chemin & receptacle. 769. comment preuenir sa ruine, et nettoier ses tuiaux. 769 770
la Foreſt, & sa distinction. 791. comment les arbres y doiuent estre logés & plantés en alignement & cõfusion. 793. & suiuantes. quand en éleuer les arbres. 805
Fossés pour cloison comment dressés et gouuernés. 744
Fougere, comment s'en engeancer, sa vertu. 614
Fouleure, indisposition des beufs, sa guerison. 971
Fourmages plus exquis quels, comment les faire, & gouuerner en leur tendreur. 287 288. 289. lieu à les tenir. 290. comment preseruer des bestioles nuisibles. 291
Fousser premier labour fait à la vigne. 174
Fraizes, où, & commẽt viennent, leur vsage. 576
Framboisier commẽt vient, où, quãd, & son vsage. 562. son fruit comment confit. 841. 859
Franxinelle, quel terroir lui plaist, quand & comment esleuee, ses proprietés. 626
Froment, ses especes, & quand semé. 106. 107. 111. voiés, Bled.
Fruitier, voiés, Verger.
les Fruits comme, serõt emploiés pour l'engeance. 634. 635 la bõté, beauté & quantité de ceux de l'espalier. 650. 651. comment ils seront preparés en general pour estre confits au sucre, & leur naturel. 845. 846. 847. 848 849. en quelle maniere ils seront disposés pour estre confits au sec. 864. quãd jettés dans le sucre, & retirés. 867. leurs pastes cõment faites. 870
Fumeterre, pourquoi ainsi appellee, son esleuement & vertus. 614
le Fumier, ses effets, distinction, emploiet valeur. 97 98. 99. de la chaux & herbes des feues, & autres. 99. 100. 101 quel est le meilleur, et quãd l'emploier. la mesme. quel est le pt propre aux vignes. 175. 176. quel pour le pré. 264 265. pour la derniere. 272. profit de celui des brebis. 325. quel est le meilleur pour les Melons 541. pour les Rosiers. 552. pour les Orangers, Citroniers, Limoniers, &c. 708
Furuncle ou Clou, comment suppuré & amolli. G [illegible] 954

Garence, où, quand & cõment esleuee, sa culture, moiẽ d'en tirer le rapport, & son vsage. 785
la Garene, sa situation, cloison & ca-

pacité. 410. 411. quels arbres, arbrisseaux & herbes y doiuent estre. 412. comment la peupler. 413. ses nids. 414
Garrobier ou Silique, où, quand et comment s'accroist. 556. 557
Gaude, ou Geneſt d'Espagne, quelle terre il requiert, sa cueillete et vtilité. 736
Gentiane, son etymologie, esleuement et vertu. 619
Germandree, ses especes, noms, esleuement et vertus. 621. 626
Glaieul, ou Iris, où, quand et commẽt esleué. 577
le Gland, principale nourriture des pourceaux, et qui leur agree le plus. 337 sa reserue et garde comment se fait. 339
Gleteron ou Gloteron, comment s'esleue, ses proprietés. 615
Gourme aux cheuaux comment guerie. 974
Gouttes, & les remedes. 945. 946
le bon Grain, et ses qualités. 104. il se nourrit en gerbe. 134
quels Grains sont les moins importuns aux arbres fruitiers. 728
Grateron, où, quand et comment mis en terre, ses vertus. 622
Gratelles, leurs remedes. 917
Greffes. que c'est, où les prendre, quelles les choisir, quand les cueillir, et comment les garder & empaqueter pour les enuoier loin. 658. 659. 660. comment les tailler & inciser. 662. 663
Gremil, ses noms, esleuement et proprietés. 622
Grenadier, où & quand planté, son fruit, ses especes, sa recolte et conseruation, son vsage. 696 697
Grenier à bled comment dressé. 135. dans terre en profondes fosses, sans aer. 137
Grotier à rozes que c'est. 561
Groiseiller ou Vinetier, comment s'engeance et où, son vsage. 562
Grunal que c'est, & la maniere de l'esleuer. 565
Gueſde ou Pastel, quel aer & quelle terre lui sont propres, quand semé. et en quoi consiste son reuenu. 733. 734. son vtilité. là mesme.
Guimaunes. voiés, Maunes.

H

HAies, de quoi faites, et leur vtilité. 743. & suiuantes.
Hargne, ou Boiau analé, ses remedes. 925
Hautaignes. vignes treillees. 185. 186
Hemorroides internes ou externes, et leurs remedes. 924. 925
Herbages pour viande à toute sorte de bestail distingués. 260
Herbe-au-Soleil, que c'est, quand et comment esleuees. 575. item celle de la nuict 577
Herbe au turc, où & comment viẽt, sa vertu. 624. 625
Herbes aux pouilleux, aux pulces, aux teigneux, où, quãd et cõment esleuees, leurs vertus & proprietés. 617
la Herce rempante ou roulante, son vtilité au semer. 74. 115
Hestres ou Eousteaux, où paruiennent. 785
Hieble, où s'engeance, ses vertus. 611 huile de sa graine comment fait, et sa vertu. 947. 948
Hoquet ou Sanglot, d'où procede, et sa guerison. 911
Houblon comment esleué, où, quand, & son vsage. 563
Houer la jeune vigne à cheualier.

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

169
Houx, où, quand, & comment vient, son vſage. 143. 792
Huiles pour lumiere, quels. 872. *medecinaux, quels principalement.* 886. & 887.
Hydromel que c'eſt, & commẽt fait. 253. 825. *et* 826.
Hydropiſie que c'eſt, ſes marques et remedes. 923
Hypocras, comment façonné. 824
Hyſſope, où, quand et comment edifié 566. *à quoi emploié.* 581
Hyuerner, troiſieſme & dernier œuure de la vigne. 175

I

Iambe rompue de la brebis, comment guerie. 981
Iardin, combien priſé des anciens, 499. *ſon aſſiete, diſtinction, & cloſture en general.* 496. & *ſuiuantes. comment en preparer la terre, & l'ordonner.* 503. *et ſuiuantes. le potager eſt de deux ſortes, ſa fourniture, quand & comment, la culture de celui d'Eſté & d'Hyuer.* 507. & *ſuiuantes, en quel aage en ſont bonnes les ſemences.* 522. *leur ennemi plus dangereux, quel, & comment chaſſé.* 524. *le bouquetier, ſon ordonnance & fourniture.* 551. & *ſuiuantes. le medecinal, ſa diſpoſition, deſcription & fourniture.* 600. & *ſuiuantes. les plans et perſpectiues du rond & du carré.* 603. 604. 605. 606. *leur muraille pour les clorre, paliſſades, haies & foſſés.* 740. 741. 742 *deſcription d'vn d'Orangers, qui eſt à Heildeberg.* 707
Iauarre, indiſpoſition des cheuaux, comment guerie. 975
Iauniſſe de trois ſortes & ſes remedes. 917
Ieſſemins de quatre ſortes, comment eſleués & entretenus. 553
Ilex de diuerſes ſortes. 792
l'Arbre de Indee. 558
Iue-atritique, où & quand plantee, ſes proprietés. 626
Iujubier, quand & où planté, non enté, vtilité de ſon fruict. 696
Iumens comment cogneues bonnes. 305. *leur conduite.* 305. *temps de les faire accoupler auec l'eſtable.* 306. 307. *trauail profitable de celles du haras.* 310

L

le Labourage des terres-à grains eſt diuers. 81. *les beſtes propres à icelui quelles.* 82. *l'élection qu'il en faut faire.* 85. *quelle en eſt la ſaiſon, & quelle non.* 86. 87. 88. *quel doit eſtre celui de la terre qui eſt en pente.* 93. *quelle difference eſt requiſe en ſes œuures.* 94. *le bien qui en procede.* 136
le Laict quand & comment tiré, puis preſuré. 285. 286. *comment le faire tarir aux mammelles des femmes, l'entretenir moderément ſans douleur, le diſſoudre eſtant caillé, et le faire abonder.* 933. 934
Laictue, où & quand ſemee, ſes eſpeces, quand plantee, & le moien de la faire pommer. 513. *comment confite.* 842. 844. 855
Laines fines, obſeruation ſur icelles, & d'où viennent leurs couleurs. 317. 318. *leur cueillete.* 325. *le meſnage d'icelles en general.* 878
Landes & Halliers comment eſſartez. 72

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Langue de chien, comment edifiee, & ſes proprietés. 620
Langue-de-ſerpent, où, quand & cõment esleuee, ſes vertus. là meſme.
Lauande, où, quand & comment s'eſleue. 566. ſon vſage. 581. diſtillation. 885
Laurier, comment esleué, diſtinction du masle auec la femelle. 560. 561
Legumes quelles, où & quand ſemees. 111
Lentilles, ou Taues, leurs remedes. 962
Lepre des pourceaux; comment guerie. 982
Leures, leurs maladies & remedes. 902
Licts, & leur fourniture. 876
Lienterie, ſes remedes. 921
Lier la vigne que c'eſt. 182
Lierre, quand et comment s'accroiſt, ſon vſage. 557. le terreſtre, & ſes vertus. 618
Ligotter la vigne que c'eſt. 182
Lilac. 558
Limonier. voiés, *Oranger.*
Lin, en quelle terre, aer & ſaiſon veut eſtre logé. 732. *comment garanti de ſes ennemis, cueilli, embotelé, roüi ou naiſé, quand & où.* 733
Linges, & leur conduite. 875
de la Lune y a diuerſes obſeruations. 48. *iuſques où le Meſnager en doit vſer.* 47. *auis receu touchant icelle, & les changemens de temps. là meſme. &* 50
Lupins, propres à fumer les teres. 100
Luzerne ou Sain-foin que c'eſt. 271 *temps de le ſemer, & où vient bien* 272. *ſon vice, & remede.* 272. 273. *ſon rapport, quand le faucher, & comment le conduire.* 274. *bon aux vaches pleines.* 283
Lys, où, quand & comment edifié, ſes diuerſes couleurs. 576
Lyſimachie, ſes noms, esleuement & vertus. 618. 619

M

Maigniaux. voiés, *Vers à-ſoye.*
Mains, comment polies & blanchies, & les verrues oſtees. 969. 970
Maluoiſie artificielle, & ſa façon. 825
Mandragorre, où, quand & cõment esleuee. 571
Mare, que c'eſt, comment eſt faite, & ſon vſage. 780
Marguerites, comment esleuees. 574. *leur emploi.* 581
Marjolaine, où, quand & comment esleuee, ſon vſage & vtilité. 568. 581 *comment diſtillee.* 885
Marne, bon fumier. 101
Marrube, où, quand & commẽt s'en engeancer, ſa vertu. 628
Marſés & Tremés, que c'eſt. 119
Martagon de Conſtantinople, quand & comment esleué. 578
Maſſepan comment ſe fait. 871
Matrice, ſa cheute & ſuffocation, & les remedes. 928
Mauues, de pluſieurs eſpeces, leur eſleuement & proprietés. 623. *leur diſtillation.* 885
Melons & Poupons, incogneus de nos anceſtres, et des anciens Romains. 537. *leur gouuernement et conduite en pais chaud.* 538. *en pais temperé.* 542. *en France.* 543. *en pais froid.* 546. *comment en ſemer la graine et l'aromatiſer auparauant.* 539. *ſe plaiſent d'acheuer leur cours au ſeminaire, non à eſtre transplantez.* 540. *leurs ennemis, et moien de les*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

chasser. là mesme. comment s'accroistront & auanceront en maturité. 541. 542. comment en faire naistre la semence dans des pots, & la contraindre de pousser dans fort peu de temps 544. 545. la maniere de gouuerner ce fruict en France. 543 comment les confir. 842. 856. 858

Membres, leurs douleurs, & les remedes. 949

Menstrues des femmes commẽt prouoquees et arrestees. 925. 926

Menthe, quand & comment mise en terre. 568. son vsage. 581. comment distillee. 885

Mercenaires, leurs pernicieuses humeurs. 28. 36. quand doiuent disner en Hyuer. 32. plus à la journee, qu'à l'annee. 36

Mercuriale, où se plaist, ses vertus. 611

la Mere de-famille, son office. 25. 814. la vertu de mesnage reluisãte en elle, de quelle efficace. 814. le pain est proprement de sa charge. 817. son œil est du tout necessaire à la cause, et pourquoi. 828. au charnier. 832. aux meubles. 875. faut qu'elle soit de tous mestiers. 880

Meslier ou Nestier, où et quãd plãté, sur quels sujets enté, le fruit & son vsage. 694. comment confit. 844 862

Metaier que c'est, et ses qualités. 61

le Meteil que c'est, où, et quãd semé. 109 112

Meubles quels, d'où procede leur plus grande ruine. 875. 876. moien de les conseruer. 877

les Meuriers sont le fondement du reuenu des Vers-à-Soie. 463. quel le fueille est la meilleure. 464. 470 où, & comment les faut planter. là mesme. 785. trois especes des blancs. 466. quelle race est la meilleure. 467. comment la fueille en est amassee (mesme en temps de pluie) pour la bailler à mãger aux Vers. 468 471. quand et comment les esmunder, étester, & y mettre la serpe. 470. 472. 473. le fonds en doit estre labouré, et pourquoi. 473 les noirs où et quand plantés, et comment entés. 692. 693. croissent tost. 785. la maniere de les esleuer, retirer la graine du fruit, quand la semer, et comment la conduire estant en terre. 787. quand en trãsplanter les arbrisseaux en la bastardiere, & comment les y faire tost engrossir. 787. 788

Meurtrissures, et leurs remedes. 930

Miel et Cire. voiés, Abeilles.

Miel-rozat comment faict. 888

Mille-fueille, pourquoi ainsi dicte, où, quand et comment edifiee, sa vertu. 610

Mille-pertuis, raison de son nom, où, et quand semé, ses vertus. 625

Millets, leur vtilité, où, et quand les ensemencer. 110. 111. 120. leur incommodité. 123. veulent estre sarclés. 125. desirent l'eau. 127

Moissons, prouidence celeste sur icelles. 129. temps diuers à les faire. là mesme.

Monon, comment esleué. 561

Morfondement du beuf comment se cognoist, ses remedes. 973. du cheual. 974

Mors-du-diable, son etymologie, esleuement, et vertus. 619

Morue des cheuaux, & brebis, les remedes. 974. 981

Mourron, masle & femelle, cõment s'esleue ses proprietez. 614

Mousserons ou Potirons, comment s'esleuent, en quel temps et lieu.

564.565
le Mouſt comment gardé. 237. quel doit eſtre celui qu'on veut emploier en confitures. 842
Moutons. voiés, Brebis.
Muguets de deux ſortes, leur traictement & gouuernement quel. 573
Muid de bled meſure de Paris, que c'eſt. 10
le Mulet et la Mule propres au labourage de la terre-à-grains. 81. cõment logés et nourris. 83.84. ſont de grand ſeruice, par qui inuentés, leur engeance. 313.314. leur cõduite: quãd les mettre à l'amble & au trauail: marques de leur bõté. 315 316. leurs maladies et gueriſõ. 979
Mures pour viande à la poulaille, et quelles. 355. doiuent eſtre mangees freſchement cueillies. 993
Murtes de deux ſortes, quand et cõment s'en engeancer, leur vſage, & des fruits. 553.554.581
le Muſcat, et ſon vſage. 145.154.214 826

N

Naueaux et Nauete que c'eſt, leurs eſpeces, temps et façon de les ſemer. 528
Nauete, où, quand et comment ſemee, ſon huile treſprofitable. 528
Nazitor ou Creſſon Alenois, commẽt ſemé, & ſon vſage. 535
Neſſlier. voiés, Meslier.
Nephretique paſſion ou douleur de reins, et ſes remedes. 919
le Nés, ſes maladies & remedes. 894 895
les Noiaux comment ſeront emploiés pour l'engeãce. 634. quels pour faire arbres du tout francs. 635
Noier, où, et quand mis en terre, cõmẽt entré, ſon profit et vtilité, cueillete et garde de ſon fruit. 694.695. 696. comment confit. 854.855
quelles Noiſetes ſont les meilleures. 680. leur recolte et garde. 681
Nicotiane, ſes noms, terroir, temps & moien de l'eſleuer, ſes vertus admirables. 626. comment diſtillee. 885. ſon baume et onguent, leurs vertus. 951
Numilaire d'où ainſi dicte, quel terroir demande, ſes facultés. 609

O

OEillets, pourquoi appellés Giroflees, leurs eſpeces, où, quand & comment eſleués. 571.572 573
les Oeufs comment gardés. 356. 357. quels doiuent eſtre choiſis pour le couuer des poules. 358. comment les faire eſclorre ſans poule. 360. comment faire couuer ceux des poules d'Inde. 367. des Paonnes. 372.373.374
Oignons, quand ſemez, où logez, comment preſerués du froid, quelle ſemence eſt la meilleure, quand et comment plantez. 508. 509. 523. moiens de les garder longuement. 524
Oliuier, où, quand, et comment planté, & enté, ſes noms antiques & modernes. 701. & ſuiuantes. quel eſt ſon bon plan, et d'où le faut prendre. 702. 703. moiens d'en auoir abondance. là meſme. hait le cheſne, aime le figuier & la vigne. 703. comment le conduire, pour le faire bien fructifier. 705. quand et comment amaſſer ſon fruit, & où le conſeruer. 706. ſon huile. là meſme. comment le confire. 839.840
Opilation de foie & de rate, ſes remedes. 915.916

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Oranger, Citronier, Limonier, &c. comment esleuez. 707. et suiuantes. conseruez en leur delicatesse. 707. 712. leur gouuernement. 708. en quel lieu et comment plantez & entez. 710. 711. comment asseurez du froid. 712. 713. 714. leur plaisir & profit. 714. 715. leur fruit comment confit. 856

Oreilles, leurs maladies de plusieurs sortes, et les remedes. 896. 897

Orges de deux sortes, leur profit. 109. 110

Orties, leurs noms, especes, engeancement & vertus. 628. *comment distillees.* 885

Ouurages comment doiuent estre discernez. 34. *de chacun mois ne se peuuẽt assigner.* 51. *quels sont ceux de la terre à grains* 91. *& suiuantes. quels requis à l'entretenement des fruitiers.* 718

l'Oye, son naturel, vsage, nõbre, chois, nourriture, couuee, ponte & engraisser. 375. *& suiuantes. quand la plumer.* 377. *comment recueillir sa graisse, chair, & plume.* 378

Oziers, leurs anciens noms et especes, cõment esleués, & à quoi emploiés. 801. 802. 803. *coupe, mesnage & enter.* 809. 810

P

Paille comment gardee. 134

Pain de Gonesse excellẽt. là mesme. quel sera celui de la table du pere-de-famille. 815. *par qui paistri* 818. *la qualité de l'eau s'y recognoist.* 819. *de plusieurs sortes à Paris, & leur vẽte.* 819. 820. *où le reposer sortant du four.* 821. *de deux couleurs.* 822. *comment celui de mesnage doit estre façonné & mangé. là mesme. quel en sera le corps.* 823

Pain de pourceau, pourquoi ainsi appellé, son esleuement & proprietes. 608.

Palissade. voiés, *Espalier.*

Palma Christi, où, quand et commẽt s'edifie. 570

Palmier, où, quand & comment esleué, & son fruit. 715. 716

Panil, espece de Millet. 110. *requiert le sarcler.* 125

le Paon est le roi de la volaille terrestre. 369. *ses especes son aage, couleur & naturel.* 770. 771. *son logis. là mesme. la couuee de sa femelle.* 372. 373. 374. *quand, où & commẽt le nourrir.* 374

le Parc, sa situation & vtilité. 421

Parietaire, ses noms, esleuement & proprietés. 622. 623

Pas-d'asne, où & en quel tẽps est mis en terre, ses vertus. 618

Passerage, quand & comment plantee, ses vertus. 627

Passerilles. 145. *quelles sont les plus excellentes.* 242

Passe-roze, où & quand semee. 575

Passe-velours, que c'est, quand semé. 575

Pastel. voiés, *Guesde.*

Pastenades & Carrotes en quoi different, quelle terre desirent, & en quel temps estre semees. 529. *commẽt confites.* 844

Pasteur, sa charge & qualités requises. 319 321. *sa cabane auprés du parc.* 323. *celui des Boucs & Chevres.* 328. *sa charge.* 332. *des Poulles & Coqs d'Inde.* 367

Pasturage pour le bestail en general quel doit estre. 260. 261. *sõ emploi, l'aiant en abondance.* 298. *quel ce-*

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

lui des ouailles. 320
Peches, de plusieurs especes, quand & comment s'en engeancer. 678 comment les confir. 843. 858. sa paste, excellente confiture. 859
Pensees, leur gouuernement. 574
Pepiniere que c'est, & son ordonnance. 632 & suiuantes.
Pepins, quels doiuent estre, en quel temps, où, et comment semés. 633 quels pour faire arbres du tout francs. 635
le Pere-de famille doit sçauoir bien cõmãder. 24. et 25. instruire ses enfans & seruiteurs, aimer ses subjects, pacifique, juste exacteur, hõneste à ses amis, parents et voisins plus presteur qu'emprunteur. 26. 27. autres qualités requises en lui. 27. 28. et suiuantes. ses deuis ordinaires auec les siens. 29. paiera bien ses seruiteurs. 33. discernera les œuures & temps d'ouurer. 34. quels moiens il tiendra pour se faire bien seruir. 39 quand doit changer de seruiteurs, & de quels. 40. jusques où il doit vser des obseruations de la Lune. 49. aux ouurages doit emploier l'occasion. 51. sa presence est necessaire au mesnage. 56. comment se doit comporter enuers ses fermier et metaier. 61. de quel bestail se pourueoirra pour le labourage de ses terres à-grains. 84. aura esgard à leur portee. 88. choisira la bonne semence. 104. tirera double vsage des bleds. 138. doit auoir le soin necessairement de ses vendanges, et y estre present. 200. de quels chiens a besoin. 340. quel nombre de poulailles il aura. 352. de d'Indes et Paons. 367. 370. des Oyes. 375. se fournira pour vne fois, de pigeons, de connils & de poissons. 383. de quels pigeons. 396. sa presence est necessaire au planter des arbres. 649. recerchera toutes choses profitables de sa terre. 738. remplira d'arbres tous ses lieux aquatiques. 803. son œil est du tout requis à la caue, et pourquoi. 828. faut qu'il soit de tous mestiers. 880.
Persil, où, quand et comment logé. 534 son emploi. 581
Peruenche, où, quand & comment esleuee, sa vertu. 617
Pescher à l'entour de la Garene, sa largeur et profõdeur. 411. 412. l'ordonnance d'icelui en general. 43[illegible]. sa pesche ordinaire comment se fait. 432
Peste, preparatifs pour s'en preseruer, & remedes pour sa gueriſon. 938. & suiuantes. quels lieux, & quelles personnes y sõt les plus subjettes. 938. traittement de celui qui en sera preuenu 941. remedes cõtre celle des brebis. 979. des pourceaux. 982
Peuce-dane, lieu, temps, et maniere de l'esleuer, & ses proprietés. 622
Peuplier de trois especes. 797
Phlegme, et sa purgation. 915
Phthisie, et ses remedes. 905
la Piece quarree, barlongue, inegale, triangulaire ronde, que c'est. 12. 13.
les Piedmontois prouignoient anciennement leurs bleds en herbe. 126
Pied-d'alouete, quand & comment logee en terre, et son vsage. 535
Pied-de-lion, où, quand & comment esleué, ses facultés. 622
Pied-de veau, où, quand et comment ietté en terre, sa vertu. 625
Pigeons leur chois & nourriture. 395 396. 397. 398. quand leur ouurir le

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

colombier, & les abſurditēs des anciēs pour les y retenir 397.398. leur vſage. 398 399. quād & ou diſtribuer leur mangeaille. 399. 400. cōment les jeunes ſeront accouſtumés au colombier. 401. le fumier 98. 402. vice des vieux, & le remede 493. & ſuiuantes. ils eſtoient anciennemēt de grād prix. 496. les pattés ſont de deux ſortes, leur logis, nourriture, pōte, & engraiſſer. 406. 407. 408. ils gaſtent les ciſternes. 776

Pignolat en roche cōment eſt fait. 870. 871.

Piloſele, où ſe plaiſt, cōment traictee, ſes proprietés. 615

Pimprenelle cōment eſleuee. 535. & diſtillee. 885

Pin où s'auance. 785 793

Pions, quand et comment edifiés. 579

Piſſe-en lict, où, quand & cōment s'edifie, ſes proprietés & vertus. 609

Piſſe-ſang du beuf comment gueri. 973.

Pinoine, où, quand & cōment s'accroiſt ſes proprietés. 580. 624. ſon diſtiller. 885

Plaies & vlceres diuerſemēt cauſees, & leurs remedes. 950. et ſuiuantes.

Plantain, où & comment vient ſa vertu. 612. comment eſt diſtillé. 885

toutes Plātes ont trois diuers mouuemens. 176. quelles ſont bonnes pour cabinets, tonelles, berceaux & treilles. 559. 562. quelles ſont eſcuſōnables outre les arbres. 670

la Pleureſie, cognoiſſance d'icelle, et ſes remedes. 906

Poil, comment le retenir, oſter, garder de renaiſtre, & faire reuenir. 963. 964. 965

Poiree, ſes noms, couleurs diuerſes, vſage, & temps de la ſemer. 534 comment confite, & ſes coſtes. 841. 844

Poirier, où, quand, & comment planté & enté, ſon fruit de diuers noms tāt anciens que modernes, ſa cueillete, garde & vſage. 687. & ſuiuātes. comment confit. 843. 857. 870.

Pois, en quelle terre, quand & comment ſemés, & leur cueillette. 520 548. naturel des chiches. 111. de merueilles, où, & quand naiſſent. 564. comment ils ſeront confits. 850 851.

le Poiſſon, ſa commodité, et où il ſe multiplie le plus. 423. quel aime l'Eſtāg 427. quel le Viuier. 431. ſa prouiſion. 837. 838

Poitrine, ſes maladies, & remedes. 903

Pommé ou Poiré, comment eſt faict. 246. & ſuiuantes.

Pommes d'Amour, de merueille & dorees, où, quand & comment eſleuees, leur vſage. 563

Pommier, quand & où planté, comment enté, ſon fruit de pluſieurs ſortes, ſa cueillete & conſeruation. 684. & ſuiuantes. ſa confiture. 863 870.

le Porcher, ſa charge, & combien il conduira de pourceaux. 336. 337.

la Poulaille, ſes races & eſpeces. 347 ſon logis, où & comment diſpoſe. 349. 350. ſes nids, abbreuoir, & marques de bonté 350. 351. ſa mangeaille ordinaire, & artificielle. 353. 354. ſa gouuernāte & ſa charge. 355. 361. 362. comment la faire ouer en Hyuer. 356. comment, & quand couuer. 357. 358. 359. 361. pour auoir des poulets durāt l'Hyuer. 359. ou la loger & ſes pouſſins.

361. leur soin, traictement, & conduite 362. 363. cõment chastree et engraissee. 364. commẽt chassee des iardins y nuisant 500 l'vtilité de celle d'Inde, son logis, élection, nourriture 365. 366 367. cõment la faire couuer & gouuerner ses d'Indons. 367. 368 cõment l'engraisser. 369. ses maladies & remedes. 984

Poulain, temps à souhaiter pour sa naissance, soin qu'õ en doit auoir & combien de temps il tettera 306. 307.

Pouliot comment esleué. 568. son emploi. 581

Pourceaux leur élection, estable, conduite, nourriture, engraissement. 333. et suiuantes. commẽt & quãd leurs chairs sont salees, & leurs graisses profitees: leur emploi et vsage. 830. 831. & suiuantes. quand tuer les jeunes gras. 834. leur maladies, et les remedes. 982. 983

Pourpier, comment esleué. 535. cõfit. 841. distillé. 885

Pourreaux, où, quand, & cõment semés & plantés. 509. moien d'en auoir la graine. 525

Poulx, pulces et autres vermines du chien, cõment ostés. 983. de la poulaille. 984

vieilles Prairies comment defrichees. 72. & suiuantes.

le Pré, son profit et vtilité. 262. 271 son plaisir, distinction, assiete, preparation, et autres façons qu'il lui conuient dõner 262. et suiuantes. quelle en sera la semence. 264. cõment s'y fait l'arrousement en plaine et en pente. 267. 268. le garentir des taupes. 268. quel est le moins nuisible aux arbres fruitiers. 719. 620

Proigner que c'est, et en quel temps se doit faire, le moien & vtilité, 177 675

Prunier, où, quand et comment s'edifie, son fruict de diuerses sortes, sa recolte, garde, et vsage. 683. 684 comment le confire. 843. 857

Puits, leur antiquité, où creusés, leur figure, capacité & entretien. 771. 772

Purgation de plusieurs sortes, et leur composition. 944. 945.

Q

Quaisses-à-bled, & leur profit. 136

Queue de-cheual, d'où ainsi dicte, comment esleuee & ses vertus. 608

Quinte-fueille, où, quand & comment esleuee, sa vertu. 616

Quoquelicoq, lieu, temps & maniere de l'edifier, ses proprietés. 627

R

Rage du chien, ses especes, & remedes. 983

Raiforts, que c'est. 525. où, comment et en quel temps semez, moien de les garder de grainer, item d'en auoir de la graine. 526. 527

Raisinnee que c'est, et comment faicte. 237

les Raisins noirs estimés masles, les blãcs, femelles. 155. faut cognoistre leurs diuerses especes, pour les tailler selon leur particulier naturel. 171. sont engrossis par le couper des cimes des sarments. 175. moien pour les diuersifier en couleur & en saueur 196. 197. cognoissance de leur maturité. 207. comment auancee. 208. discours sur leur coupe & naturel. 209. ne faut mesler les bons, auec les mal qualifiés. 210. commẽt

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

foulés. 211. cõment des blancs seuls, se fera du vinc blanc. 214. quels pour le Vin-cuit. 235. leur chois pour les garder, et les moiens. 241 242. les verts, dicts Vert-ius, cõment confits. 860

Raues leurs especes, vsage, lieu, temps & moien de les semer 527. 528. vilement semees au lieu du chanvre recueilli. 730

Renouëe, pourquoi ainsi dicte, ou, quand & comment esleuee. ses vertus. 613

Reponces ou Raiponces, quand & cõment apprinoisees au iardin. 531

Reprinse ou Orpin, où, quand & comment s'accroist, ses proprietés. 610

Ris, où quand & comment semé. 120 121. sa moisson & vtilité. 122

Rododendron, où, & comment esleué. 561

Roigne, & ses remedes. 958. celle du beuf comment guerie. 973. du cheual. 975. de la brebis. 980. du chien. 983.

Rosmarins, où & commẽt viennent. 553. leur vsage. 581. distillation. 885

Rougeurs du visage, & leurs remedes. 959

Roure que c'est. 792

Rozeaux ou Cannes, comment s'edifient & quãd, leur culture, cueillete & vsage. 738. 739

Roziers, leurs especes, quel terroir requierent, cõment plantés & entretenus 551. moiẽ de les faire tost fleurir, & enter 552. 553. leur fleurs cõment distillees. 885.

le Ruschier ou Apier. voiéz, Abeilles.

les Rustiques auoient les premiers hõneurs à Rome. 257

S

Sabe que c'est. 236

le Saffran où sera logé. 727. quand et cõment l'on s'en engeance. là mesme. la cueillete. 728

Saisons de l'annee, obseruations superstitieuses des Antiques. 43. curiosité superflue des Modernes. 44. par les iours du mois & de la Lune. là mesme. pour les choses du mesnage. 46

Sandalida Cretensis, où, quand, & comment edifiee. 588

Sanglot ou Hoquet, d'ou procede, & sa gueriſon. 911. 912

Sanicle, où, quand & comment semee, ses vertus. 610

Sapins, où s'esleuent. 785. 794

Sarcler que c'est, temps de ce faire, et opinions des Anciens sur icelui 124. 125

le Sarrasson que c'est & comment se fait. 290

Sarriete, où, quand & comment esleuee. 567. distillee. 885

Sauge, où, quand & comment semee ou plantee. 568. son emploi. 581. cõment distillee. 885

Sauinier de deux sortes, son vsage. 558

Saule, & ses differences. 797. quand veut estre coupé, & comment éteſté. 807. 808

Saumee du Languedoc pour le bled, & pour la terre que c'est. 10. 11

Saxifrage, où, quand & comment mise en terre. ses vertus. 624

Scabieuse, où, quand & comment iettee en terre, ses proprietés. 613 comment distillee. 885

Scolopendre, son esleuement & vertus. 620

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Scropulaire, d'où à prins son nom, quel lieu demande, comment esleuee, sa vertu. 615.
Seau-de Salomon, où & comment esleué, sa vertu. 620
Segle de deux especes. 108. *quand doit estre semee.* 112
le Sel, sa proprieté en la confiture. 775
quelles semences faut choisir, & cõment les preparer. 102. 103. 104 *en quelle quãtité les jetter en terre. là mesme. en icelles y a du hazard.* 112. *temps à ce propre.* 113. *doiuent estre expediees, & le moien.* 117 *preuue pour sçauoir si elles auront esté bien ou mal esparses.* 122. *combiẽ les pluies leur sont nuisibles.* 521 *en quel aage sont bonnes celles des jardins.* 522. *comment se doiuent emploier aux Compartimens.* 585. *celles des Cormiers, Ormiers & autres comment logees en terre.* 788.
Semer bien comment. 114. *à raies ouuertes, & par sillons rehaussés.* 116.
Senemonde, quand & comment mise en terre, & son vsage. 535
Senesson, où vient, & comment, ses vertus. 617
Sensouïre, vice de certaines terres. 95.
Serciſi, quand & comment semé & manié. 530
Serpentaire, pourquoi ainsi dicte, comment s'edifie, ses vertus. 614
Serpoulet, comment esleué. 567. *son vsage.* 581
Serues, ou Reposoirs, & leur vsage. 766.
Seruiteurs quels doiuent estre. 28. *en quel temps, les faut caresser* 30. *quand prendront leur repas.* 32. *leur occupations aprés le soupper d'Hyuer, & durant les mauuais jours de l'annee.* 32. 33. *condition miserable de ceux de l'ãtiquité.* 37 *mal causé en eux tant par leur mauuais naturel, que par les guerres ciuilles.* 38. *bons comment doiuent estre traités.* 39. *de quel aage les faut eslire* 40. *leurs gaiges* 41 *vn nommé, aura la charge du bois pour le four.* 823
Sidre que c'est, et commẽt se fait. 246. *& suiuantes.*
la Soie, son origine & progrés. 456. *& suiuantes. peut croistre par toute la France, peu de lieux exceptés.* 458. *quels lieux elle desire, & par qui elle est produite. son introduction en France par le Roi.* 459. 460. *d'où elle prẽd sa qualité.* 466. *cõmẽt la retirer des rameaux & quand.* 492. *pourquoi son tirage ne veut estre delaié.* 495. *les outils pour ce faire & autres obseruations: item la iournee du tireur: et commẽt distinguer la soie. son emploi et mesnage.* 496. *& suiuantes.*
Souci, où, quand & comment edifié. 574. *comment distillé.* 885
Sophia, où, & comment s'esleue, ses vertus. 609
Squinãce, que c'est, & son remede. 903
Sterilité, des femmes prouenant de froidure, & ses remedes. 929
le Succre pour la confiture comment est preparé. 847. *son naturel, & le signe de sa parfaicte cuisson.* 848. 849. *pour la confiture au sec combien en faut emploier, comment cuite, & les signes de sa parfaicte cuisson.* 865 866. *àquoi emploier les reliefs d'icelui.* 867. 868. *comment le faut retirer des vieilles confitures qui n'agreeront.* 868
Suffocation de matrice, & ses remedes. 928

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Sureau, comment esleué, & son vtilite. 562. sa distillation, comment faite. 885
Suros des cheuaux comment gueris. 976.
Syncope ou Esuanouissement, & ses remedes. 908
Syrop rozat laxatif, comment faict. 888. 889.

T.

Tailler la vigne, quand & cõment. 167. 168. 170. pour le fruit 171. & suiuantes.
Taillis de quelle contenue doit estre. 783. le bois y est le principal, & le fruit l'accessoire. 784. vient dans peu de temps. 789. sa disposition & vtilité. 789. coupe de son bois. 805. 807
Tarauelle, sa description. 165
Targon, comment esleué, quand semé, et son vsage. 535
le Taureau, marques de sa bõté. 280 en quel aage est bon à engendrer, quand & comment accouplé auec la vache. 280. 281. l'vtilité de son chastrer, en quel aage, le temps, & comment. 291. 392
Teigne, & ses remedes. 955. & suiuãtes. en quelles personnes est de plus difficile gueriſon. 956
la Terre est le fondement de l'Agriculture: son naturel, couleur, senteur, preuue & assiete 3 4. 5. qualités & cõmodités necessaires pour la bien choisir, quelles. 6 7 8. comment mesuree. 10. sa valeur. 12. ses facultés distinguees. 14. ordonnance antique touchant son manimẽt. 15. comment doit estre disposee la nouuelle, pour la commodité & bien-seance. 16. elle fait le dessem de la maison. 17. deux manieres de la cultiuer. 52. quelles choses lui sont nuisibles, au detriment des grains. 65. et suiuantes. comment la descharger des eaux nuisibles. 67. 68. comment corriger la trop argilleuse & sablonneuse. 71. proprieté de la cuite. 75. diuerse culture d'icelle. 81. sa saison propre. 86. 87. 88. son diuers naturel pour le labourage. 88. de trois sortes, commẽt emploiees. 89. & suiuãtes. comment labourer celle qui est en pente. 93. comment remettre en vigueur la lassee & recrue. 96. quelle doit estre fumee plus ou moins. 97. quand doit estre ensemencee pour les bleds. 112. remedes aux imperfections & defauts de celle pour la vigne. 148. 149. trois degrés d'icelle pour la vigne, & comment preparee. 163 son remuement vniuersel, effet profitable à la vigne. 166. elle ne peut porter des aulx, des oignõs, ne des pourreaux deux annees de suite. 510. quelle propre au saffran. 727. elle fournit à toutes les necessités de l'homme. 813
la Teste, ses maladies causees diuersement, & les remedes. 889. 890 comment y retenir, et faire reuenir le poil. 963. 964. comment se recognoit le mal d'icelle au beuf, & le remede. 972
l'Escorce du Tillet en cordes & toilles. lieu v.
Thym, de deux sortes, où, quand & comment mis en terre. 567 son vsage. 581. comment distillé. 885
Tinnes ou Cuues, & leur matiere. 203. comment preparees quelques jours auant les vendanges. 205. faut les tenir bouchees durant que le vin y sejourne, & pourquoi. 215
Tonneaux vuides, comment doiuẽt estre conseruez. 203. 204. les neufs

comment affranchis. 205. seront bien fermés, pour y mettre les vins. 212. 216 dequoi. 217. cõment se fait leur remplage. 213. gastés par le vin, cõment remis. 231. des anciens, quels. 232. comment se perdent, & le remede. 828

Tourmentille, ses noms, esleuement & proprietés. 621

Toux, & ses remedes. 904. celle du cheual comment guerie. 674. de la brebis. 981

Tozelle, espece de froment. 107

Transailles, que c'est. 119

Trempé que c'est, comment se fait & son vsage. 220. 221. 827

Trenchees de ventre tourmentans la femme qui a enfanté de nouueau, & les remedes. 933

Trippe-madame, quand et comment esleuee, & son vsage. 535

Troesne, autrement Bois-blanc & Coigneau, comment s'esleue, son vsage. 558

Trousser, ou Retrousser, que c'est. 96. 116

Truffemande, où, quand & commẽt s'esleue, son vsage. 566. 581

Trufes comment confites. 842

Truies, sa secondité, marques de bõté, son logis, seruice, portee nourriture, engraissement. 333. & suiuantes. cõment la soulager de sa trop grande charge. 335

la Truite où veut estre logee. 427

Tuiaux de fontaine, leur naissance & diuerses matieres, comment les cimenter l'vn à l'autre. 761. & suiuantes. dans iceux, peut estre mise l'eau, incontinent aprés les auoir posés 766. moien de les nettoier. 770

Tulipan, que c'est, où, quand & comment s'edifie. 578

V

Vache propre au labourage quelle. 82. marques de sa bõté, en quel age elle est bonne à engendrer, quand & comment accouplee auec le taurcau. 280. 281. comment traictee estant pleine. 281. plus abondante en laict aiant son veau, qu'autrement. 284. son engraissement 299. elle croist touſiours. 300. quand tuee, sa chair salee, & son vsage. 836. 837. l'ẽploi de ses graisses, & peaux. 837. 879. 880

Vaisselle d'argent & d'estain, & sa conduite. 876

Valerianne, où, quand & comment s'esleue, ses proprietés. 608

le Veau freschement sorti du ventre de la mere, comment gouuerné, et aprés. 283. 284. son engraissement. 299

les Vendanges, et quelles prouisions y sont necessaires. 201. leur police, 207. quãd les faut faire. 210. la proprieté des climats y est obseruable. là meſme.

Ventosités, deuant et aprés le repas, & leurs remedes. 911. 912

Ventre, ses maladies & remedes. 914 & suiuantes 923. quelles au beuf, et les remedes. 973. au cheual. 977. à la poulaille. 984

Verge d'or, où, quand & comment s'edifie, ses vertus. 619

le Verger son estendue. 502. est vn article remarquable pour vn beau lieu. 630 le faut tenir rempli d'arbres. 718. diuers auis sur son entretenement 719. saffran, raues & vigne y peuuent estre placés. 720. 721

petite Verolle, comment oster ses marques restees au visage. 965

Veronique, difference entre le masle

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

et la femelle, son esleuemẽt & proprietés. 624
Verrues cõment ostees des mains 970
Vers des petits enfans, & les remedes. 935. comment est remedié à ceux qui s'engendrent és plaies des brebis. 981
Vers-à-soie où & comment nourris. 457. produisent la Soie. 461. leur gouuerneur, ses gages & comportement. 462. 485. 486. leur nourriture n'incommode aucune œuure des champs. 463. quelle fueille de Meurier leur est bonne 470. leur logis, sa disposition, & meubles 474. 475. 482. quelle doit estre leur graine. 476. quand et comment la couuer, & ce qu'il cõuient faire auparauant 478 479. comment preparer les boistes, pour les y faire esclorre. 481. dans quel temps doiuent naistre: leur maladies. & remedes. 483. 484. 487. repas limités. 484. comment sont remués de place en autre. 487. leurs ennemis, et comment chassés. 488. combien de temps ils emploient à filer la soie. 490. estrange moien de s'en pouruoir, sans semences. 491. distinction de leur sexe. 492. leur graine pour semence, comment retiree. 492. moiens de les tirer dans les coucons. 495
Veruaine, ses especes, esleuement & vertus. 623
la Vesce, son vtilité, raport, recolte. 277. 278
Vigne fort recommandable. 145 146. à quoi faut auiser pour la bien dresser. 147. trop de froid, & trop de chaud lui est contraire. la mesme. quelle terre & situatiõ elle demande. 148. nommee diuersement par les anciens, & modernes. 151 sa disposition. 154. tout arbre lui nuit. 155. de combien de sortes, selon les anciens et modernes. 156. comment sera plantee. 157. 158. 159 ses allees & closture. 158. la basse se plante en deux sortes. 160. quelle terre lui est propre, & sa preparation. 163. 164 effect profitable à icelle, de l'vniuersel remuement de la terre 166. comment la tailler & amender, la labourer, & quand la cloire, deschausser & houer. 157. & suiuantes quand doit estre fumee, & de quels fumiers. 175. 176 de quelles façons elle se contente. là mesme. remettre la vielle & langoureuse. 178. la moienne que c'est. 179. comment plantee, prouignee. 179. 180. quand tailler celle qui est ja fortifiee, pour le fruit. 181. quand, dequoi, & comment fumee. 183. est plus profitable que la basse. 184. à lignolot, quelle. là mesme. treillee, & la maniere de la lier. 185. comment plantee celle qui est appuiee, quand tailler, & esmunder 186. 187. & suiuantes. en fruit prouigner les ceps, non les arbres 191. Venter n'est chose neccessaire, vtile, mais plus curieuse. 193. & commẽt se fait, & en quel temps. 194 195. ses maladies, & remedes. 197. & suiuantes. deliberation neccessaire pour son entretien. 245. comment affermee. 60
le Vin, son inuenteur, ses vertus, reputation, force & longue conseruation. 143. 144. lieux anciens & modernes renommés pour les bons. 144. ses especes. 145. d'où procede sõ goust & sa force. 147. l'eau claire & coulãte par la cane lui est salutaire. 201. marque singuliere de

la duree de celui d'Alemagne. la meſme. marque generale de ſa duree. 219. d'où lui vient la couleur. 213. moiens de la changer. 224. le blanc cõment façonné 212. 213 cõment entonné 215. le gros & de meſnage, comment eſt faict. 216. le clieret a deux couleurs princip les là meſme. eſt ſuccé dans le tonneau par la Bize. 217. comment a ſille. là meſme. auquel le tranvaſer ou frailater eſt neceſſaire. 218. 219 le preſſé, ſon vtilité. le trempé et ſes diuerſes façons. 219. 220. 221. 827 l'allonger par diuers moiens. 222. le meſlif comment ſe fait. 223. moiẽs d'eſclaircir. toſt le vin nouueau, et le renforcer. 224. 225. meliorer, adoucir, & rabatre la douceur importune 225. 226. 227. le conſeruer en bonte. 227. remettre le pouſſé. 229. à quoi eſt emploié 231. cõment eſtoit ſophiſtiqué par les anciens. 234. obſeruation antique & moderne au gouſter & entamer d'icelui. 244. comment on donnera le gouſt de l'hypocras, au bon. 824. comment en dreſſer l'ordinaire, le perſer & emploier le bas. 826. quel pour les valets & manœuures, & comment diſtribué. 827. quand & comment l'entamer. 828. medecinal quel. 144. de ſenné comment faict, ſon vſage. 947

Vin aigre comment ſe fait, & ſon vſage. 237. rozat. 239 groſſeat. 240 & d'autres matieres là meſme.

le Vin cuit, ſon inuention, comment ſe fait. 235. ſon vſage en confitures. 844

Violettes de Mars, pourquoi ainſi apellees, ou, quand & comment viennent 573. 574. ſon emploi 582.

Violiers de pluſieurs ſortes, où. quãd & comment edifiés. 573

Viſage, ſes maladies & remedes. 959 & ſuiuantes. 962 965

où ſe dreſſe le Viuier, & quel poiſſon on y logera. 432

Vomiſſement diuerſement cauſé, & ſes remedes. 912

Urine, ſa difficulté & ardeur, & les remedes. 920. ſa retention au cheual, comment guerie. 977

Y

YEuſe, que c'eſt. 792

Yeux, leurs maladies diuerſes, & les remedes. 891. 892 893. 894. les chaſſi ux du beuf cõment gueris. 972. de la poulaille. 984

Fin de la Table generale des matieres.

BIBLIOTHÈQUE NATIONALE R.F. IMPRIMÉS

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

F° S
200 Fr.

THEATRE D'AGRICVLTVRE

ce gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France